



# Van Loggerenberg (Stellenbosch)

ファン・ロッゲレンベルグ (ステレンボッシュ)

## 詳細・歴史

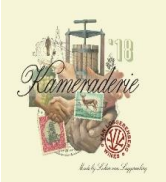
当主ルーカス・ファン・ロッゲレンベルグ氏は、南アフリカのエルゼンバーグ大学にて農学を学び、タルバツハ地区の「ライクス」にてワイン生産者としての第一歩を踏み出しました。その後アメリカ合衆国の東部へ渡り、ニューヨーク北西部のAVA「フィンガー・レイクス」で2シーズンを過ごし帰国しました。帰国後はパール地区の「ドラック・マイ・ニエット・ワイン・エステート」でワインメーカーを務め、その後独立し、2016年に自身の初ヴィンテージをリリースしました。その天性の醸造センスが開くのにそう時間はかからず、昨年ルーカスは早くも、イギリス、ティム・アトキンMWの「南ア・ワイン・レポート2018年度版」において最優秀若手醸造家にも選ばれました。



## 畑・醸造

ルーカス氏は今はまだ自社畑を持っていませんが、素晴らしいポテンシャルを持った畑を見極めるセンスと才能を持ち合わせていると高く評価を受けています。彼自身、「自分はワインメーカーというよりはファーマーだ」と言うほどに、ワインの品質は第一に畑に由来するという信念を持っており、契約している生産農家のもとへ頻りに足を運び、栽培から収穫まで丹念に取り組んでいます。ワインを造る過程においても市販の酵母や添加物などは一切加えず、ブドウそのものの魅力を最大限に引き出す造りをしています。

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
72601018	Kameraderie Chenin Blanc カメラデリー・シュナン・ブラン	2018	¥4,800

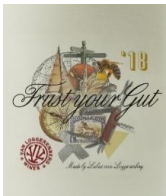


【キュヴェ】「Kameraderie」とはアフリカンス語で「友愛」を意味し、「僕たちの人生の全てはカメラデリー(友愛)で成り立っている」という思いを込めて名付けられました。ルーカスは、美味しい食事とワインを共にする友人たちだけでなく、ワインを造り上げる上で関わる栽培農家や作業員たち皆と、友愛で繋がりが成り立っている、という思いを胸にワイン造りをしています。

【品種】シュナン・ブラン100%  
 【産地】パール地区の乾燥した山  
 【畑】長い間手入れがされず荒れた土地だったところを、ルーカス自らが丹念に手入れをし、2016年からワイン造りができるほどにまで回復させ、年々少しずつ収穫量も伸ばしています。ブドウはルーカスによる拘りの剪定によって大切に育てられており、特に思い入れの強い畑です。  
 【土壌】花崗岩、コーヒークリップ、砂岩(サンドストーン)、頁岩(シェール)  
 【畑面積】2ha 【植樹】1960年 【仕立て】株仕立て(ゴブレ式) 【収穫】手摘み  
 【発酵】全房をプレス後ステンレスタンクにて一晩寝かせ、3年使用のフレンチ・オーク樽で自然発酵を促します。  
 【熟成】バトナーージュは行わず、10カ月間滓と共に熟成 【マロラクティック発酵】なし  
 【アロマ】洋ナシや桃、タンジェリンやキンカンなどの柑橘類、スイカズラ、フィンボス、微かに蜜蝋など、とても豊か  
 【味わい】インパクトと存在感のある口当たりで、酸味と華やかさ、旨味のバランスが非常に良く複雑味で、非の打ちどころのない出来栄です。マリアージュの可能性は無限です。  
 【18年ヴィンテージ生産量】僅か860本  
 アルコール度数:13.5%

JAN 0700083594235

72601518	Trust Your Gut トラスト・ユア・ガット	2018	¥4,800
----------	-------------------------------	------	--------



【キュヴェ】「Trust Your Gut」とは日本語で「直感を信じよう」という意味です。マルチ・ヴィンヤードのキュヴェですが、ルーカスが正に「自分の直感を信じて選んだブドウがブレンドされれば、シングルヴィンヤードよりももっと素晴らしい出来になる」と信じて名付けられました。ミツバチが勤を頼りに花を探し当ててハチミツを造るように、時には自分の「gut/直感」を信じて貫くことが大切だという思いが込められています。

【品種】シュナン・ブラン100%  
 【産地・特徴・土壌・特徴】  
 ①50% スワートランドのパールドバーグ地区:花崗岩土壌 (優しさと繊細さを与えます。)  
 ②25% ステレンボッシュ・ポルカドラーイの丘:花崗岩土壌 (豊かな果実味と深みを与えます。)  
 ③25% マームズベリーの郊外 (酸とミネラルを与えます。)  
 【仕立て】ブッシュ・ヴァイン(ゴブレ式/株仕立て)  
 【発酵】区画ごとに分けて醸造。全房をプレス後それぞれステンレスタンクにて一晩寝かせます。翌朝、3年使用のフレンチ・オーク樽にて自然発酵を促します。 【マロラクティック発酵】なし  
 【熟成】バトナーージュなしで、10カ月間滓と共に熟成  
 アルコール度数:13.0%

JAN 0606110388467

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

72601318

Break a leg Cinsault Blanc de Noir

ブレイク・ア・レグ・サンソー・ブランド・ノワール

2018

¥2,400



【タイプ・品種】サンソー100%で造られるロゼワイン  
 【キュヴェ名】収穫の直前にルーカスが膝を骨折し、収穫時期に2度の手術をし痛みを耐えていたことから、このワインを「Break a leg（足を折る）」と名付けました。この言葉には単に「骨折」の意味の他に、「頑張っ！」「成功を祈ってるよ！」という意味でも広く使われています。  
 【産地】パールのDajjosafat地区：乾燥した土地  
 【土壌】粘土質の多い花崗岩土壌：このワインを造る為に選んだ畑です。リッチな土壌からは厚みのある味わいのワインが生まれます。  
 【樹齢】32年 【仕立て】ブッシュ・ヴァイン(ゴブレ式/株仕立て)  
 【発酵】全て除梗し、タンニンや色素を抽出しすぎないように優しくプレスし、そのままステンレスタンクにて一晩寝かせます。数年使用したフレンチオーク樽にて自然発酵を促します。  
 【マロラクティック発酵】より複雑さを与えるため行います。  
 【熟成】8カ月間  
 【外観】淡いピンクがあったオレンジ色  
 【アロマ】黒ブドウ由来のワイルド・ストロベリーやクランベリー、スパイスなど華やかで豊か  
 【味わい】鼻孔をあげるグレープフルーツや土のニュアンスが興味深く、舌に優しく重量感も感じます。爽やかな酸味が心地よく、生魚や、燻製など軽く火を入れたお魚料理、お寿司やサラダなどとよく合います。  
 アルコール度数：12.0% 無清澄、無濾過

JAN 0700083594259

72620417

Geronimo Cinsault

ジェロニモ・サンソー

2017

¥3,800



【キュヴェ】友人と和気あいあいとした雰囲気、ワイン単体でも料理と一緒にでも、気軽に楽しく味わえるようなサンソーを造りました。  
 【品種】サンソー100%  
 【産地・樹齢】①ステレンボッシュの乾燥したエリア/樹齢39年 ②パール/樹齢31年  
 【土壌】砂岩の上に粘土質豊富な花崗岩  
 【仕立て】ブッシュ・ヴァイン(ゴブレ式/株仕立て) 【全房使用率】①100% ②60%  
 【発酵】区画ごとに分け、樽にて1日に1回パンチングダウンを行いながら野生酵母による自然発酵  
 【マロラクティック発酵】あり  
 【熟成】3年使用のフレンチ・オーク樽にて9月間寝かせ、瓶詰直前にアッサンブラージュ。サンソー特有の、フルーツをかじったかのような果実味を残すよう仕上げました。  
 【アロマ】チェリー、プラム、ハーブや、スパイスや微かな土など複雑なアロマが豊かです。  
 【味わい】愛らしい果実の風味に爽やかな酸味、繊細なタンニンが美しいミディアムボディ。ブルゴーニュやローヌの赤を思わせます。  
 アルコール度数：12.5%

JAN 0700083594242

72620117

Breton Cabernet Franc

ブルトン・カベルネ・フラン

2017

¥4,800



【キュヴェ】ルーカスはフランスのロワール地方のワイン、特にブルトン種(カベルネ・フラン)に魅了されており、彼の造るこのワインもフレッシュで複雑なロワール・スタイルに仕上げています。  
 【品種】カベルネ・フラン100%  
 【産地】ステレンボッシュのボルカドライ地区の3つの厳選された区画  
 【土壌】分解した花崗岩、コーヒークリップ 【全房使用率】50%  
 【発酵】区画ごとに分けて、それぞれシュールリーにて2週間自然発酵。1日に1回パンチングダウン。  
 【マロラクティック発酵】あり  
 【熟成】2年使用樽にて10カ月寝かせ、瓶詰直前に3つのワインをブレンド。  
 【アロマ】ラズベリーやブラックベリーなどの果実、スミレ、セージ、ローズマリー、タイムなどのハーブのアロマが豊か。  
 【味わい】少々エッジの効いた酸が爽やかで、ピュアな果実味が軽やかでフレッシュな口当たり。きめの細かいタンニンが上品で、ラム肉、ギリシャ料理などと好相性です。20年の熟成も可能でしょう。  
 アルコール度数：12.5%

JAN 0700083594266

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

72722118

Graft Shiraz

グラフト・シラーズ

2018

¥4,800



【キュヴェ】「Graft」という単語はルーカスにとっていくつかの意味があり思いが込められています。まずは幼いころから祖父がルーカスに「成功するためには努力を惜しんではならない」と言い続けていたことから「graft／一生懸命働く」という意味を持ちます。次に、異なる別々の個体であるブドウ樹が結び合わされば、もっと力強く、さらに価値のあるなり得ることから「graft／結び合わせる」という意味です。3つ目はブドウの栽培には人知れずハチや鳥たちが働いてくれていることが実は大きな力添えになっていることから、「graft／人知れず働く」ということで、自然への敬意を表しています。

【品種】シラー100%

【産地】ステレンボッシュのポルカドラーイ地区の丘

【土壌】分解された花崗岩 【全房率】100%

【発酵】樽にて1日に1回パンチングダウンを行いながら自然発酵。

【マロラクティック発酵】あり

【熟成】樽にて10カ月間

【2018年】干ばつの影響で収量は例年よりも落ち込みました。当初はサンソーもブレンドする予定でしたが収穫時に断念し、シラーのみで造りました。

アルコール度数：13.5%

JAN 0606110388450