

Crystallum (Bot River)

クリスタルム（ボット・リヴァー）

《詳細・歴史》

南アフリカ・ワインメイカーのサラブレッド、ピーター・アラン・フィンレイソン氏によって、2007年にウォーカーベイのヘルマナス地方、ヘメリ・アン・アード地区に設立された南アフリカ屈指の人気ワイナリーです。現在はボット・リヴァー地区にある彼の妻の実家が経営するワイナリー『ガブリエルスクルーフ』に拠点を置いています。国内外で常に最上級クラスの評価を受け、Tim Atkin MWの生産者格付けでは毎年1級に格付けされており、同氏の最新 Wine Report 2021 では見事『Winemaker of the Year』に輝きました。

ピーター・アラン・フィンレイソンという彼のファミリーネームでご推察の方もいらっしゃると思いますが、彼の実家はこの地域に初めてシャルドネとピノ・ノワールを植えたバイオニア的存在である、かの『ブシャール・フィンレイソン』で、彼はその第三世代に当たります。彼はまず実家のワイナリーでキャリアをスタートさせ、その後彼独自の新境地を見出すべく独立し、伝統を踏まえながらもその天賦の才による革新的なアプローチを用いたワイン造りを確立し、遂に2008年、初リリースを迎えました。そのファースト・ヴィンテージは瞬く間に南アフリカ国内でひっ迫りだことなり、名実ともに南アフリカを代表するワイナリーの誕生であると世界中のワインマーケットに広く知られるようになりましたが、彼はさらに品質を上げながら徐々に生産量を増やしてきました。今では年間生産量は3万本に達していますが、いずれのキュヴェもテロワールをしっかりと表現し、その年の気候の恵みをふんだんに生かした、他に類のない仕上がりのため、国内だけでなく、世界中のトップレストランやワインショップ全てにおいて常に在庫は限定されており、超入手困難なファン垂涎のカリスマワインとして人気を博しています。

また彼は単なる「ワインメイカー」として留まることはせず、「環境に配慮したブドウを用い、卓越した技術を駆使し、最高品質のワインを、持続的に造る」という彼ならではの営みを通して、地域社会の流通や雇用を促進し、経済を動かしていくという広い視野を持ってワイナリーの運営にあたっています。

CRYSTALLUM



《畑・栽培》

ピーター・アラン・フィンレイソン氏は、「素晴らしいワインは醸造所ではなく畑で造られる」という確固たる信条のもと、サステイナブルな環境造りを重視し、頻繁に畑に足を運んで非常に手間をかけてブドウ栽培を行っています。自社畑以外の買いブドウにおいてもその思いは同じで、確実に価値観を共有できる栽培農家とだけ契約しています。全ての畑は国内で最も涼涼な地区にあり、夏場でも最高気温が24~25°Cほどまでしか上がりません。またそれぞれのエリアや区画が個性的な土壌を持っており、味わいにしっかり現れています。シングル・ヴィンヤードのキュヴェに用いるブドウ樹は、成長過程で果房の付き加減を厳密に調整しており、自然と収穫量が低く抑えられています。



《醸造》

ピーター・アラン・フィンレイソン氏は、「ワイン造りはブドウの樹から生まれたものをそのまま仕込むのであり、あらかじめ設定されたレベルを目指して加工するような造り方はしない」という確固たる哲学に基づいてワイン造りをしています。もちろん収穫は涼しい時間帯に全て手摘みで行われ、醸造においては野生酵母による自然発酵を行い、瓶詰まで可能な限り不干渉主義を貫きます。

【シャルドネ】全房をプレスし、瓶詰まで11ヶ月間そのままにしておきます。

【ピノ・ノワール】小さなステンレスのタンクで発酵され、ヴィンテージ毎に全房、除梗の判断が異なります。熟成に使用するのは厳選したブルゴーニュにある1か所の樽業者から購入したフレンチオーク樽で、貯蔵セラーにて11~16か月間寝かせられます。

全てのキュヴェにおいてSO2の使用は最低限且つ適正量に抑えられ、無濾過、無清澄で瓶詰されます。

《2024年ヴィンテージ》

ヘメリ地域は9月後半からとんでもない風と、豪雨による洪水で大打撃を受けたヴィンテージ。

芽がダメージを受けたことにより収量が少なくなりました。初夏から収穫期にかけては暑い日が多く、品質は優れたものになりました。

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
72200324	The Agnes Chardonnay ジ・アグネス・シャルドネ	2024	¥6,500

【キュヴェ】キュヴェ名「Agnes／アグネス」とは、当主ピーター・アランの曾祖母 Agnes Floyd／アグネス・フロイド にちなんで名付けられました。彼女は14歳の時に南アフリカに移民として渡ってきましたが、ケープタウンの街で最初に運転免許証を取得した女性として知られており、このキュヴェは、彼女のパワフルさとしなやかさを反映したかのような仕上がりを目指して造られています。

【品種】シャルドネ 100%

【W.O.】Western Cape

【産地】ヘメリ・アン・アード地区、オーバーバーグ地区、セレス・ブロード地区

【土壤】粘土質、頁岩、砂岩、水晶などバリエーションに富んでいます。

【全房使用率】100%

【醸酵】プレス後、フレンチオークの古樽(228L・500L)とフードルにて野生酵母による自然醸酵

【熟成】フレンチオークの古樽にて9か月間

【テイスティングノート】アロマには火薬香、黄色系の石果類、牡蠣殻などの風味が複雑に融合。口に含むと口内をコーティングするように塩キャラメル、リンゴやライム、そして蜜蝋のニュアンスがふんだんに広がり、海苔を思わせる塩味を帶びた長い余韻へと続きます。

【アルコール度数】13.5%

JAN 6009801525297

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
72212124	Ferrum Chardonnay フェラム・シャルドネ	2024	¥8,800
<p></p> <p>【キュヴェ】ヘメル・アン・アード地区を超えてすぐに位置する Shaw's Mountain／ショウズ・マウンテンにある自社所有のシングル・ヴィンヤードのシャルドネ100%キュヴェです。</p> <p>【品種】シャルドネ 100%</p> <p>【W.O.】Overberg</p> <p>【土壤】泥や粘土鉱物から成る堆積岩、碎けた頁岩と粘土質</p> <p>【全房使用率】100%</p> <p>【醸造】収穫後プレスして一晩寝かせ、樽600L、500L)にて10か月間、野生酵母による自然醸酵・熟成を行います。</p> <p>【新樽比率】20%</p> <p>【テイスティングノート】アロマにはグリーンプラム、花梨や黒スグリの葉とともにレモングラスやジャスミンの香りを感じることができます。輪郭のはっきりとしたパレットは明るく快活で、柑橘類や白桃、アニスのニュアンスが口いっぱいに広がり、特徴的な長い余韻へと導きます。</p> <p>【アルコール度数】13.5%</p>			
JAN 6009888377024			
72211024	Clay Shales Chardonnay クレイ・シェルス・シャルドネ	2024	¥8,800
<p></p> <p>【キュヴェ】ヘメル・アン・アード・リッジ地区の山影の多い位置にあるシングル・ヴィンヤードのシャルドネ100%キュヴェ。畠の土壤が粘土質／クレイ(clay)と、頁岩(shale)であるボックフェルド・シェールから構成されているため、キュヴェ名になりました。</p> <p>【品種】シャルドネ 100%</p> <p>【W.O.】Hemel-en-Aarde Ridge</p> <p>【土壤】泥や粘土鉱物から成る堆積岩、碎けた頁岩、粘土質</p> <p>【全房使用率】100%</p> <p>【醸造】収穫後プレスして一晩寝かせ、古樽(600L)にて10か月間、野生酵母による自然醸酵・熟成を行います。</p> <p>【新樽比率】20%</p> <p>【テイスティングノート】鮮やかで緊張感に溢れ、複雑さが印象的なヴィンテージ。アロマも非常に多彩で、白桃、ライチ、バタースコッチ、火薬香のスマーキーさ、バニラ香、エルダーフラワーなどが複雑に絡み合います。パレットには、クリームパイやライムパイなどを思わせる重厚感と深みを感じさせてくれます。しっかりと口内をグリップするミネラル感と澁渋とエネルギー感をもつて、まさにこの唯一無二のテロワールを表現したワインと言えるでしょう。</p> <p>【アルコール度数】13.0%</p>			
JAN 6009801525259			
72213124	Peter Max Pinot Noir ピーター・マックス・ピノ・ノワール	2024	¥6,500
<p></p> <p>【キュヴェ】キュヴェ名に用いられている2つの名前は、ファースト・ヴィンテージのためにブドウを提供してくれた2人の栽培家「ピーター」と「マックス」のものです。現在は違う生産者のブドウを用いていますが、当時の哲学、「1」+「1」=2以上というコンセプトはそのままで、マルチ・ヴィンヤードの良さを最大限に生かすべく大切に造られており、このキュヴェの第一歩へのオマージュが込められています。</p> <p>【品種】ピノ・ノワール 100%</p> <p>【W.O.】Western Cape</p> <p>【畠立地】ヘメル・アン・アード地区とオーバーバーグ地区</p> <p>【全房使用率】50%</p> <p>【醸造】野生酵母による自然醸酵を促し、醸酵が活発な時は抽出を最小限に抑えます。</p> <p>【スキンコンタクト】4週間</p> <p>【テイスティングノート】アロマにはプラムやサクランボ、野イチゴなどが微かなココアのニュアンスと共に複雑に香ります。パレットにはルバーブやクランベリーが生き生きと現れ、ダークチョコレートやマラスキーノ・チェリーのニュアンスが絶妙なバランスを保ちます。グリップ力のあるタンニンが心地よい長い余韻へと導きます。</p> <p>【アルコール度数】13.5%</p>			
JAN 6009801525303			

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
72220124	Cuvee Cinema Pinot Noir キュヴェ・シネマ・ピノ・ノワール	2024	¥8,800
 <p>【キュヴェ】ヘメル・アン・アード・リッジ地区の中でも最も涼しい風が入るシングル・ヴィンヤード・キュヴェで、ナポレオンの生涯を描いた映画の撮影にこのブドウ畠の風景が使われたため「Cinema／シネマ」と名付けられました。 【品種】ピノ・ノワール 100% 【W.O.】Hemel-en-Aarde Ridge 【産地】ヘメル・アン・アード・リッジ地区 【畠立地】当地区で最も涼しい風が入る東向きの区画 【土壤】粘土質と頁岩 【全房使用率】60% 【醸酵】ステンレス製の開放槽にて野生酵母による自然醸酵 【熟成】ブルゴーニュ産の樽にて11ヶ月間 【新樽比率】20% 【テイスティングノート】バラの花びら、野イチゴ、オレンジピールやラズベリー、甘味を帯びたスパイスの香りを前面に感じ、のちにザクロの凝縮した風味が鼻を抜けます。口に含むと明るい赤系の果実味が旨味と牡蠣殻のニュアンスを伴って広がり、タンニンはまるで紅茶を思わせる高貴な優しさを感じさせてくれます。 いつまでも手元で寝かせておきたいと思わせるワインテージとなりました。 【アルコール度数】14.0%</p>			
JAN 6009801525211			
72222124	Litigo Pinot Noir リティゴ・ピノ・ノワール	2024	¥8,800
 <p>【キュヴェ】ヘメル・アン・アード・リッジ地区の外側にある自社畠のブドウを用いたキュヴェ。 弁護士のEben van Wyk／イーベン・ファン・エイク氏とのパートナーシップにともない、キュヴェ名は「リティゴ」＝「議論、討議」という法律用語となりました。 【品種】ピノ・ノワール 100% 【産地】Overberg 【自社畠】「Shaw's Mountain Vineyard」 【全房使用率】75% 【醸酵】ステンレスタンクにて野生酵母による自然醸酵 【マセラシオン】4週間 【熟成】バリーク樽を用いて、シュールリーにて10ヶ月間 【新樽比率】20% 【テイスティングノート】深みのあるアロマは、紫系のフルーツがふんだんに香り、桑の実、黒オリーブ、フェンNEL、様々な フィンボスやダークショコolateなどを複雑に感じることができます。味わいは濃厚で魅惑的。 イチジク、ブラックチェリー、プラムの風味が凝縮され、グリップ感のあるタンニンが骨格を しっかりと支えてくれ、まとわりつくような余韻が印象的です。 【アルコール度数】13.5%</p>			
JAN 6009801525631			
72221524	Mabalel Pinot Noir マバレル・ピノ・ノワール	2024	¥8,800
 <p>【キュヴェ】キュヴェ名の「マバレル」は、古くから南アフリカに伝わる伝説の少女を題材にした有名な詩に由来します。 他のピノ・ノワールのキュヴェの中で最も女性的でエレガントなタイプです。 【品種】ピノ・ノワール 100% 【W.O.】Elandskloof 【畠名】「Kaaimansgat」：アフリカーンス語で「ワニの隠れ家」を意味します。 【畠立地】冬になると山頂に雪を抱くほど冷涼で、険しい山岳地帯の標高700m地点に位置し、目の前を小川が流れています。 非常に冷涼な土地柄のため、茎まで充分に成熟するのは難しいため、収穫は最も遅くなります。 【全房使用率】0%（除梗100%） 【醸酵】ステンレスタンクにて野生酵母による自然醸酵を促します。 【マセラシオン】4週間 【熟成】バリーク樽にて10ヶ月間 【新樽比率】20% 【テイスティングノート】アロマにはプラムやクランベリー、八角、トマトの葉やナツメグなどが生き生きと香り、パレットには 芳醇なフルーツ感がココアのニュアンスに支えられ、豊かなタンニンと共に長い余韻へと導いてくれます。 【アルコール度数】13.5%</p>			
JAN 6009801525440			