



# Sadie Family Wines (Swartland)

サディ・ファミリー・ワインズ (スワートランド)



## 詳細・歴史

今日の南アフリカワインの筆頭として牽引する、イーベン・サディ氏のワイナリーです。彼は10代の頃から15年間ヨーロッパのワイナリーで修業し、南アフリカに戻った後は『スパイス・ルート・ワインズ』で醸造責任者を勤めました。その後1998年にスワートランドにこの自身のワイナリーを設立し、翌年の1999年に古樹による低収量ブドウから造る混醸の白ワイン「パラディウス」と赤ワイン「コルメラ」の2つのキュヴェを発表しました。これらのボトルには、まるで南アフリカの大自然を体感できるかのような圧倒的なスケール感が表現されており、彼は瞬間に注目を浴び、一躍時の人となりました。それ以来、南アフリカにおいて最も革新的でインスピレーションに溢れるワインメーカーとして常に最高の評価を得続けており、南アフリカ不動のトップ生産者として君臨しています。★Tim Atkin MW選出の初代“Winery of the Year”で、再度2022年版でも選出されており、格付けは毎年1級です。『プラッターズ・ワイン・ガイド 2015』でも“Winery of the Year”に選出。彼の畑には樹齢100年以上にもなる多くの古樹が全て灌漑なしで植えられていて、徹底して大地の力を信じた栽培管理が行われており、その畑から生まれたワインは、それぞれのブドウ樹の生き様と土壌の特性を紐解けるかのように。格式を感じさせながらも滋味溢れる味わいを湛えており、毎年ずば抜けた出来栄で、他のワイン生産者から常に一目置かれ、熱いリスペクトの眼差しが注がれています。またイーベン氏は常に完璧を求める職人気質で、スワートランドのテロワールを最大限に表現するためにブドウ樹を育てることと醸造に心血を注いでいますが、全ての工程で機械化とは無縁のスタイルを貫き、重力を活かした醸造を行うなど非常に丁寧な手作業で行われています。しかし彼は生粋のサーファーでもあるので、海に入る時間を大切にしたいとの理由から、残念ながら今のところこれ以上生産量が増える予定はないということで、これからも予約で完売の状態は続きそうです。



## 畑

ブドウ栽培における持続可能性に重点を置いた対策として除草剤や化学肥料を一切用いないことはもちろんのこと、完璧な剪定がイーベンの真骨頂です。また長期的な土壌の醸成計画に基づいて全区画の土壌サンプルを取り、細かく分析を行っています。また、暑さに強い品種を植えるために新たな畑を入手したり、雇用する栽培チームのエンパワーメントやスキル向上のための投資を怠りません。

## White Wine

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
70350321	Skerpioen スケルピオン	2021	¥10,000



【キュヴェ】「スケルピオン」はアフリカンス語で“サリ”の意味で、スワートランドで最も冷涼な石灰質土壌のキュヴェです。  
 【品種】シュナン・ブラン 50%、パロミノ 50%  
 【W.O.】Swartland 【産地】スワートランド — セント・ヘレナ・ベイ地区:Dwarskersbos村近郊  
 【気候】海岸から2キロの地点に位置し南東の風が吹く非常に冷涼な気候で、年間降雨量は300mmで非常に乾燥しています。  
 【土壌】下部はpH9以下のチョーク質の石灰岩で、表面は砂質 【畑面積】2.4ha 【樹齢】約60年 【収量】26hl/ha  
 【全房使用率】100% 【収穫】20kgの小さなバスケットを用いて手摘みにて収穫後冷却し、3時間かけてゆっくりとプレス  
 【発酵】2つのフードル樽を用いて自然のスピードに任せてゆっくりと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】アカシア古樽とオーク古樽を用いて、シュール・リーにて12カ月間  
 【テイastingノート】塩味のニュアンスがはっきりと感じられ、ハチミツのようなまろやかさがあがりながら、まるで寿司包丁のように鮮やかな切れ味を感じさせつつ、石灰質由来の明るいタンニンと、鮮やかな柑橘系の酸とピュアな果実味とが、心地よく綺麗に調和しており、美しく直線的なフォルムを形成しています。  
 【評価】Tim Atkin MW Special Report / 97pt, Wine of the Year for White Blend  
 【アルコール度数】13.5%

JAN なし



70350521

## Skurfberg

スカーフバーグ

2021

¥10,000



【キュヴェ】シトラスダル山地の一角を成すスカーフバーグ山は”険しい山”という意味の名で、その名の通り急な斜面に位置して  
するシュナン・ブランに最適なテロワールを持つ畑から生まれたキュヴェです。

【品種】シュナン・ブラン 100%

【W.O.】Olifantsrivier 【産地】シトラスダル・マウンテン

【区画】急斜面に位置する3つの古い区画 ①最も標高が高くて海に近いので、いきいきとした酸味がありフレッシュ感に富む  
②ミネラル豊富 ③豊富なアロマや凝縮した果実味を生む

【土壌】風化したテーブル・マウンテン砂岩層で、非常に砂が多い 【気候】降雨量がかなり少ない乾燥した気候

【仕立て】深く根を張ったブッシュヴァイン：乾燥した地域ですが灌漑は不要 【収量】20hl/ha 【全房使用率】100%

【収穫】20kgの小さなバスケットを用いて手摘みにて収穫後冷却し、3時間かけてゆっくりとプレス

【発酵】2つのフールド樽を用いて自然のスピードに任せてゆっくりと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】ブレンドし、オークの古い大樽を用いてシュール・リーにて12カ月間

【テイastingノート】過去3年のヴィンテージ同様、タンニンは柔らかく見事に酸味と果実味に調和し、シュナン・ブランの素晴らしい個性が溢れています。輝くような明るいアロマにはリンゴやグアバ、カリン、桃などが感じられ、ギュッと凝縮した果実の風味にミネラル感と美しい酸が見事に重なり合い、粘性を伴う見事な仕上がりです。

【評価】Tim Atkin MW Special Report / 98pt, Wine of the Year for Chenin Blanc

【アルコール度数】14.0% ◆無清澄・無濾過

JAN なし

70350721

## Kokerboom

コカーブーン

2021

¥10,000



【キュヴェ】ワイナリーから畑までは片道4時間半の道のりで、この畑の傍に生えている個性的な形の古木のアロエの呼び名である「コカーブーン」から名付けられました。サディ・ファミリーの白のキュヴェの中で最もリッチなスタイルのひとつです。

【品種】セミヨン・ブラン 80%、セミヨン・グリ 20%

【セミヨン・グリ】南アフリカ固有のセミヨンの亜種で、果皮が淡い赤色をしています。

【W.O.】Olifantsrivier 【産地】オリファンツ・リヴァー = シトラスダル・マウンテン

【畑】この地域で最も古く手付かずだった畑のひとつで、面積が非常に小さい区画です。

【土壌】風化したテーブル・マウンテン砂岩層で、鉄分を多く含む 【樹齢】1930年代 【収量】16hl/ha

【全房使用率】100% 【収穫】手摘みにて収穫後4℃の部屋で一晩冷却し、3時間かけてゆっくりとプレス

【発酵】フールド樽を用いて、自然のスピードに任せてゆっくりと6～8か月かけて自然発酵 【マロラクティック発酵】あり

【熟成】フールド樽を用いて、シュール・リーにて12カ月間

【テイastingノート】アロマにはライムやレモン、青りんご、アカシアの蜂蜜、松脂、ジンジャーなどの香りに加え、セミヨンらしいラリオン香が繊細に広がります。非常にフレッシュな印象のヴィンテージで、果実味とミネラルの純度が高く、美しいタンニンと酸が永遠とも思われる濃密なテクスチャーを感じさせ、奥底にパワーを秘めていることが分かります。5～15年は熟成できるでしょう。

【評価】Tim Atkin MW Special Report / 94pt

【アルコール度数】14.5%

JAN なし

70353121

## T Voetpad

ティール・ヴォートパッド

2021

¥10,000



【キュヴェ】キュヴェ名の「ヴォートパッド」とはオランダ語で「小道」を意味し、畑名でもあります。この畑は国内で稀に見る非常に古い歴史がある区画で、ヨーロッパ人による入植の初期から西ケープ州で植えられていた伝統的な複数品種が植えられている、フィールド・ブレンドの白ワインです。ブドウ樹はすべて自根で、中には樹齢100年以上になるものもあります。ブドウ樹の他にも小麦とルイボスの区画があります。

【品種】セミヨン・ブラン、セミヨン・グリ、パロミノ、シュナン・ブラン、ミスカド・アレクサンドリア

【W.O.】Swartland 【産地】スワートランド北部 ピケッツバーグ地区

【テロワール】広大なスワートランドの北部に位置する暑い谷間にありますが、地下には山からの冷たい地下水が流れているため、奇跡的に灌漑無しでブドウの古樹が生き残っています。

【土壌】ローム層と風化したテーブル・マウンテン砂岩層 【畑面積】1.4ha

【灌漑】過酷な地にありながら山からの伏流水の地下水に恵まれており、灌漑なし 【植樹】1887年～1928年

【収穫】品種ごとに分けず一晩のうちに手摘みにて行われ、一晩冷却 【収量】17hl/ha 【全房使用率】100%

【発酵】プレス後にジュースを合わせ、フールド樽を用いてゆっくりと自然のスピードに任せて自然発酵

【熟成】アカシア古樽とオーク古樽を用いて、シュール・リーにて12カ月間

【テイastingノート】このキュヴェの特徴であるセミヨン由来の湿った羊毛やラリオン香が感じられ、続いてパロミノ由来の薫や干し草のニュアンスに続き、シュナン・ブランらしい熟したアプリコットの香りへとアロマが優雅に引き継がれていきます。この畑でしか表現できないような緻密でしっかりとした要素のタンニンが特徴的で、全体的に非常に均衡が取れ、重厚感とエレガンスを兼ね備えた仕上がりです。デカンターージュしてもよいでしょう。

【評価】Tim Atkin MW Special Report / 98pt, Wine of the Year for White Blend

【アルコール度数】12.5% ◆無濾過・無清澄

JAN なし

70352120

Palladius

パラディウス

2020

¥18,000



【キュヴェ】このキュヴェはスワートランドの自社畑17区画で育つ11品種を用いて、キャンバスいっぱいに当地を描くが如く造られた白ワインのシグネチャー・キュヴェです。「パラディウス」とはローマ時代の農業学の第一人者であった Columella / コルメラの後継者の名で、『農事論 / Opus Agriculturae』を記した農学者です。彼の哲学を大切に受け継ぐという想いを込めて名付けられました。より複雑に、尚且つ瓶内でしっかり熟成していくように、各品種の特性を見極めながら非常に注意深くアッサンブラージュされており「白ワイン」という一般的なスケールを圧倒的に凌駕しています。

【全11品種】シュナン・ブラン、グルナッシュ・ブラン、クレレット・ブランシュ、ヴィオニエ、ヴェルデホ、ルーサンヌ、マルサンヌ、セミヨン・グリ、セミヨン・ブラン、パロミノ、コロパール

【W.O】South Africa 【産地】パールドバーグ(14区画)、セント・ヘレナ・ベイ(2区画)、ピケットバーグ(1区画)

【土壌】風化した花崗岩、風化したテーブル・マウンテン砂岩層、サンドストーン、石灰質など

【樹齢】10~120年 【収量】28hL/ha 【全房使用率】100% 【压榨】バスケット・プレス

【発酵】品種ごとに分け、卵型のコンクリートタンク(725L)、アンフォラ(400~1200L)を用いて、セラー内の室温の18°Cにて、自然のスピードに任せて自然発酵

【熟成】それぞれの発酵槽のまま12か月間寝かせ、ブレンドしてフードルに移し替え、さらに12か月間

【テイastingノート】例年通り2段階、合計24か月の熟成を経ていますが、例年にはない明るくフレッシュな色合いで、久しぶりにライムやレモンなどの爽やかなアロマが感じられ、ミネラルや塩味へと風味が広がっていきます。アロマには他に白桃などの核果のフルーツや鮮やかな青りんごなどがエレガントに感じられ、コンパクトなタンニンに支えられるようなボリューム感とテクスチャーがあり均衡が取れています。例年のように熟成させるとさせるとさらに深みが増すでしょう。

【評価】Tim Atkin MW Special Report / 96pt, Wine of the Year for White Blend

【アルコール度数】14.0% ◆無濾過・無清澄



JAN なし

70357121

Mev. Kirsten

メフロウ・カーステン

2021

¥22,000



【キュヴェ】南アフリカで最も古いシュナン・ブランの畑から造られたキュヴェで、この畑の所有者であるカーステン未亡人(Mev. / メフロウ)の名を冠しています。2006年がファースト・ヴィンテージでしたが、この15年間で植え継ぎや土壌の改善など畑に多くの投資を行うことで、さらなるエレガントさ、巨大なテクスチャー、密度、そして力強さを手に入れることが可能になりました。サディ・ファミリーの白ワインの中で最もボリュームと重量を感じるキュヴェです。

【品種】シュナン・ブラン 100%

【W.O.】South Africa

【産地】ステレンボッシュ - Jonkershoek Valley / ヨンカーシュック・ヴァレー (Bothmas)

【区画面積】僅か1ha 【土壌】沖積土の上に風化した花崗岩

【植樹】①1920年代:輝かしいほどの酸が得られ、非常に長い熟成が期待できます。

②2006年:①の古樹より2週間早く熟すので先に収穫します。

【収穫】酸を充分に残すため早摘み 【収量】25hL/ha 【全房使用率】100%

【発酵】ドウ樹の樹齢ごとに分け、若樹はオーク樽(500L)、古樹はフードルを用いて、ゆっくりと時間をかけて自然発酵

【マロラクティック発酵】あり

【熟成】フードルとアンフォラを用いて、シュール・リーにて12か月間寝かせ、ブレンドしてフードルに移し、さらに2週間静置。

【テイastingノート】非常に洗練されていて規律正しい印象で、確実に長期熟成タイプの仕上がりですが、アロマには熟したアプリコットなどの明るい印象のフレッシュな果実の香りがふんだんに感じられ、それらは徐々にトロピカルフルーツのニュアンスへと移行していきます。煌びやかな酸としっかりとしたタンニンがあり、余韻は長く非常にエレガントなフィニッシュです。抜栓まで少しでも長く寝かせておくとしっかりと花開き、少なくとも20年は熟成可能です。

【評価】Tim Atkin MW Special Report / 98pt, Wine of the Year for Chenin Blanc

【アルコール度数】13.5% ◆無濾過・無清澄



JAN なし





70356120

Columella

コルメラ

2020

¥22,000



【キュヴェ名】1999年に「Palladius／パラディウス」と共にリリースされたマルチ・ヴィンヤードのシグネチャー・キュヴェで、21年目を迎えます。「Columella／コルメラ」とは古代ローマ時代を代表する農学者の名前で、彼の哲学を大切にしたいという思いから名付けられました。

【全6品種】シラー、ムールヴェードル、グルナツシュ、カリニャン、サンソー、ティンタ・バロッカ

【W.O.】Swartland

【産地】スワートランド：パールドバーグ(5区画)、カステルバーグ(3区画)、マルムズバリー(1区画)、ピケットバーグ(1区画)

【畑立地】標高が高く冷涼で、南向きの斜面 【土壌】花崗岩、スレート、砂質、砂岩

【平均樹齢】32年 【収穫】小さなイチゴ用のバスケットを用いて厳格に選果されながら手摘みにて行う

【収量】28hl/ha 【全房使用率】100%

【発酵】区画ごとに分け開放槽(3300L)を用いて約3週間、24℃で予備発酵を行った後、自然に温度を上昇させ、自然発酵

【マロラクティック発酵】あり

【熟成】フレンチ・オーク樽にて12か月間寝かせた後(新樽わずか5%)、楕円形のフールドに移し替えて細かい澱と共に、更に12か月間寝かせます。

【テイastingノート】例年に比べてより個性があるヴィンテージと言えるでしょう。澁刺とした赤い果実の風味に続いて、ブルーベリーのアロマが感じられます。口に含むとタンニンは非常にきめ細かく非常に練れていて、全く継ぎ目を感じさせないパウダリーなテクスチャーで、個々の品種が潜在的に持っている果実味が幾重にも重なっています。また、カリニャンとムールヴェードル由来の美しい酸がトップからフィニッシュまで綱渡りのように貫いており、悠々とした見事なスケール感と伸びやかさを感じさせます。今でも充分満足感は得られますが、少なくとも8年間ほど寝かせるとさらに素晴らしい面を見せてくれるでしょう。

【評価】Tim Atkin MW Special Report / 99pt, Overall Red Wine of the Year, Wine of the Year for Red Blend

【アルコール度数】13.5% ◆無清澄・無濾過

JAN なし

