

*A Proud Conservation Initiative*  
**FIVE'S RESERVE**



SOUTH AFRICA

**ファイブズ・リザーヴ**

**Chenin Blanc 2018 シュナン・ブラン**

**バックグラウンド・ストーリー：**

ヴァン・ロヴェレンは南アフリカ最大の家族経営のワイナリーで、現在はレティーフ家 3 代目が運営しています。この「ファイブズ・リザーヴ」は、働く者の地位向上の目的でヴァン・ロヴェレンと農園の従業員の間に作られたエンパワーメント・プロジェクト（権限付与・能力開花のプログラム）の一環として 2003 年に始められました。従業員の多くはレティーフ家と一緒に代々働いてきた人達です。デ・ゴリー農園で働く従業員はこの農園の 52%の権利を保有し、そこで栽培されたブドウ 100%からこの「ファイブズ・リザーヴ」が造られています。

「ファイブズ・リザーヴ」はアフリカの「ビッグ5」と呼ばれ、南アフリカのアイコンともなっている動物「豹・水牛・ライオン・サイ・象」を称えています。

**ブドウ品種：100%シュナン・ブラン**

**ワイン：**

シュナン・ブランはフランス原産の白ブドウですが、太陽が燦々とそそぐ南アフリカの西ケープ州で成功したブドウ品種です。南アフリカのシュナン・ブランは果実味が豊富な色々な場面で楽しめる親しみやすいワインです。このシュナン・ブランは、ケープタウンから約 175km 北東に位置するロバートソン・ヴァレーにあるデ・ゴリー・ヴィンヤードで栽培されました。暖かい日中と急激に気温の下がる夕方の繰り返しブドウをゆっくりと完熟に向かわせ、酸のバランスのとれたブドウとなります。

ブドウは収穫・破碎されそのまま低温でマセレーションされます。その後圧搾され 12-15℃で低温発酵されます。発酵後、澱と一緒に熟成されワインにボディや豊かさを与えます。フレッシュ感を表現するためにオーク樽での熟成は取って行いません。

**収量： 10-12 トン/ha                      樹齢： 16 年**

**土壌： カルーと呼ばれる水はけの良い砂質堆積土壌**

**アルコール度： 12.5%                      残糖： 2g/L**

**総酸度： 5.5g/L                              pH: 3.45**

**参考小売価格： ¥1,180（税別）**

**テイasting・ノート：**

蜂蜜や完熟したリンゴや柑橘の香りとトロピカルフルーツのフレーバーが感じられ、きりっとした酸味が後味に続きます。スパイシーな料理やシーフード料理にぴったりです。

**WINEINSTYLE**

