

A Proud Conservation Initiative
FIVE'S RESERVE



SOUTH AFRICA

ファイブズ・リザーヴ

Chenin Blanc 2019 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。従業員の多くは代々レティーフ家とともに働いてきた人達です。デ・ゴリー農園で働く従業員たちはこの農園の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、南アフリカのアイコンである「ビッグ5」と呼ばれる動物「豹・水牛・ライオン・サイ・象」を称えています。

ブドウ品種： シュナン・ブラン 100%

アペレーション： ロバートソン

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で、さまざま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・破砕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敢えて行いません。

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。

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： 12.0%

残糖： 3.5g/L

総酸度： 6.1g/L

pH： 3.43

参考小売価格： ¥1,180 (税別)

WINEINSTYLE