

A Proud Conservation Initiative
FIVE'S RESERVE



SOUTH AFRICA

ファイブズ・リザーヴ

Cabernet Sauvignon 2018

カベルネ・ソーヴィニヨン



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%カベルネ・ソーヴィニヨン

ワイン：

カベルネ・ソーヴィニヨンは南アフリカで最も多く栽培されている黒ブドウ品種で、フランスのボルドー地方で有名です。豊富な日照量を誇る西ケープ州の温暖な気候の下栽培されるブドウは完熟し、柔らかなタンニンとバランスのとれた酸が特徴です。

ブドウは収穫・破砕され、ジュースと皮は発酵前に7日間マセレーションされます。果実のフレーバーを前面に出すために樽での熟成は敢えて行いません。発酵後はステンレスのタンクで熟成され、その後ボトリングされます。

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： 14%

残糖： 3.5g/L

総酸度： 5.2g/L

pH: 3.54

参考小売価格： ¥1,180 (税別)

テイasting・ノート：

リッチなプラムやブラックベリーのアロマが感じられ、ブラック・カラントや柔らかなダークチョコレートのフレーバーが口に広がります。グリルした赤いお肉料理やトマトソースのお料理によく合います。

WINEINSTYLE