ヴァン・ドゥ・コンスタンス (2016)

9263328

クレイン・コンスタンシア

南アフリカ



仕様

地域： 南アフリカ / ウエスタンケープ

スタイル：白ワイン

葡萄品種： ミュスカ・ド・フロンティニャン

テイスト： 甘口

アルコール度数： 14.0%

サーブ温度： 10℃から12℃

容量：500ml

説明

テイスティングノート: 2016年は、エルニーニョの影響により非常に暖かく乾燥した春と夏もたらしたため、生育が予想よりも早かった。2年目の干ばつにもかかわらず、コンスタンシア・ヴァレーは十分な降雨があり、一部の温暖な地域とは異なり、根に十分な水を貯える事が出来た。
海に隣接しているため、極端な暑さから保護され、冷涼な夜間はすばらしい自然の酸度を維持しながら糖度を展開していく早い生育条件となっている。ミュスカ・ド・フロンティニャンの2016年の生育は、つかの間でありながら模範的だった。その結果複雑なワインが出来上がった。高い酸度と風味の完璧なバランス。ヴァン・ドゥ・コンスタンスの新世代の素晴らしさを表現している。
味わいは深く、複雑な力強いワイン。セビリアオレンジのマーマ?レードジャム、ハニーサックル、ジンジャーの含みの層を持つ香りを示す。ドライマンゴー、バニラや生き生きとした柑橘類の皮の含みの力強い風味を持つ滑らかなフルボディ。完璧なバランスの風味を示し、はっきりとした渋みと美味な後味を持つ。

合う料理: ブルーチーズ(イギリス原産のもの)、山羊のチーズ、果物を使用したデザート、フォアグラなど

希望小売価格￥13,970（税込）

畑 / 醸造方法

テロワール: 冷涼な大西洋と温暖なインド洋の間に位置し、コンスタンシアの歴史的なワインの起源となるクレイン・コンスタンシアの葡萄は6億年前の古い花崗岩真砂土上で栽培されている。海抜35ｍ～350mに位置し、海抜150m以上では常に潮風の影響を受ける為常に冷涼で、成熟期間中果実を維持できる。海からほんの10kmほどに位置する為、風は重要な条件となり、しばしば葡萄にストレスを与え、果実の濃縮度が上がり、風味を濃くする。
気候: コンスタンシア半島の気候はユニークで、コンスタンシアバーグからテーブル山脈へと漂う山の空気は、大西洋とインド洋が合流し放射される産みの香りが伴う。世界どこにも見られない気候である。クレイン・コンスタンシアは年間降雨1000mで、2月の平均気温は20.6℃となる。
地質: コンスタンシアバーグの6億年前の花崗岩の土壌は主に深く、肥沃な、黄褐色、赤褐色の土壌。低い斜面のオークの葉、乾燥した砂利質で、肥沃度の低いグレンローザと、サプロライトの下層土が上部にある。
収穫: 手摘み収穫を行い、しぼんだ葡萄の遅い収穫を行う。冷涼な気温と葡萄の品質を確保する為に早朝4時から収穫を行う。手摘みの際に選果を行う。
醸造: ヴァン・ドゥ・コンスタンスの完璧なマセラシオンや発酵の為に専用タンクを用いる。各区画から素晴らしい酸度を持つ熟した、凝縮された糖度を持つ葡萄が収穫される。ユニークな成分を形成する為に、最大6ヵ月間かかる最終ブレンドが行われるまで区画ごとにそれぞれ異なる醸造を行う。500L樽50%とフレンチオーク新樽50%で平均3年間熟成を行う。
熟成: フレンチオーク新樽50%、ハンガリアンオーク樽、フレンチアカシア樽で熟成を行う。3年間シュール・リーを行い、澱引き、ブレンドを行い、さらに6ヵ月間寝かせて、瓶詰めを行う。

酸度: 6.5
PH: 3.3
残糖: 172.7

受賞歴

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp

ティム・アトキン　98ポイント & ベスト・スウィート・ワイン・オブ・ザ・イヤー 2019！
ヴィノス　97ポイント！
ジャンシス・ロビンソン　18.5/20ポイント！
デキャンター誌　プラチナ - 97ポイント！
ロバート・パーカー　94 ポイント！
ジェームス・サックリング　96 ポイント！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp