Cage Wine

ロゼ 2023

小売希望価格 ¥3,800

Wine of Origin Swartland

Grape: Colombard 50%
Cinsualt 50%

Vineyard: Jakkalsfontein
Waterfal

Age of Vines: 25 years

Production: 500 bottles

Vineyards and vines:

南アフリカは、南極からの寒流の恩恵で寒暖差が生まれるため、ブドウ栽培に適していると言われる大陸性、海洋性、高山性、地中海性気候の4つの気候が存在する。そのため、ワイン醸造好適品種であるヴィティス・ヴィニフェラを100種類以上も栽培している。

その素晴らしいテロワールを、スワートランドという産地の個性を感じていただきたく、ちょっとした遊び心から、このワインを造ってみた。師匠アディの自社畑カルモスフォンテインのにわずかしかないコロンバールをわけていただき、また兄弟子ヤスパーの畑ヴァーターフォールの美しいサンソーを使用した。

Vinification:

手摘みで収穫したブドウを一晩ほど冷蔵室で落ち着かせ、次の日に醸造工程に回す（ブドウの温度が高いと雑味やオフ・フレイヴァーのもととなるため）。全房破砕したブドウを一晩漬け、翌日の早朝に搾汁し、フレンチオークの古樽に送る。約2日程度で自発的に発酵開始。発酵過程の状況を確認しながら、約2週間で主発酵がほぼ発酵終了。MFL100%完了を確認後、極少量の亜硫酸を添加し、6カ月樽熟成後ボトリング。

Etc……:

また偶然が重なれば造るかもしれないが、この『ロゼ』は2023年限定の試み。このロゼ・ワインには黒ブドウが持つピュアな果実味やエレガントさを感じていただきたく、5年目以降のフレンチオークの古樽を使用と同時に、ブレンド系ロゼにありがちなバランスの悪さを避けるため、両者を同時に収穫し、破砕・搾汁段階とすべての工程・過程を一緒にした。

【Cage】とは、
『C』 Capeの地に畏敬の念を込めて
『A』 師匠であるAdiに感謝の思いを込めて
『G』 Gift ワインは自然からの贈り物
『E』 Earth 地球・自然に畏敬の念を込めて
「ワインは、その土地や人々、そして大地からの恵みを表現した一杯であるべき」
という思いを**Cage**に込めた。

スパークリングワイン『373』同様に、毎年なにが起こるかわからない収穫。、そしてワイン造り（笑）。

新鮮なブドウを、ベストのタイミングで収穫する。当たり前のことだけど、実は【容易ではない】…、本心だ。

だからこそ、遊び心を忘れたくないし、液体としての完成度にこだわりたい。

Cage Wine のそんなロゼ、ぜひご堪能ください。