

# Cage Wine



## レッド・ブレンド 2023

小売希望価格 ¥10,000 (税別)

Wine of Origin Swartland

Grape: Grenache Noir 40%  
Cinsault 40%  
Touriga Nacional 20%

Vineyard: Waterfal/Langkloof

Age of Vines: Average 23 years

Production: 1400 bottles

### Vineyards and vines:

レッド・ブレンドのブドウはウォーターフォール・ヴィンヤードとランクルーフヴィンヤードのモノを使用。このランクルーフ・ヴィンヤードはCage Wineのファーストヴィンテージのためにブドウを供給してくれた畑であり、オーナーであるスコルツ氏はまさに僕にとってかけがえのない方である。先々代がこの地を開拓してから70年以上。スワートランドでも有数の農園であるとともに、良質なブドウを供給してくれる大切な畑だ。もう一つのウォーターフォール・ヴィンヤードは、2017年に初めてアディのもとでワインを造った際にアシスタントワインメーカーとして師事していたヤスパーの畑であり、ワインを知りつくした彼の畑からブドウを分けてもらえることにただただ感謝するとともに、畑に対しても、ワインに対しても忌憚ないアドバイスをくれる大切な存在だ。

### Vinification:

手摘みで収穫したブドウを一晩ほど冷蔵庫で落ち着かせ、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)。約2日程度の前醸しから自発的に発酵が始まる。前醸し過程・発酵過程でも状況を確認しながら、1日に2度ほどポンプオーバーか搾入れをする。約10日で発酵終了後、フリーランとプレスジュース別々にフレンチオークの樽入れ、熟成過程へと送る。

### Maturation:

この『rooi wyn』とはアフリカーンス語で赤ワイン。黒ブドウが持つピュアな果実味やエレガントさをそのまま活かしたく、5年目以降のフレンチオークの古樽を使用している。約11か月の熟成を経て瓶詰(荒ろ過あり、清澄やその他の処理はしない)。

【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。

実は…。「赤でブレンドワインを造りたい。単一品種では表現できないスワートランドの個性が感じられるワインを造りたい。」と思っていた。数年間の試行錯誤の末に誕生した、記念すべき『ファーストヴィンテージ』。間違いなく20年は熟成できるポテンシャルがある。もちろん今飲んでほしいと思う。やや黒系の果実が主体的で、骨格がある、タンニンは中程度。お肉料理もちろんだ。イノシシのラグーやブフ・ブルギニオンをお勧めしたい

Wine of Origin Swartland  
Since 2017