



Méthode Ancestrale 373

Wine of Origin Swartland

Grape: Chenin Blanc 100%

Vineyard: Langkloof/Kalmoesfontein

Age of Vines: 26 years on average

Production: 3000 bottles

2021年に始まったテロワールを探求する新たな試み。Platter's Wine Guide 4つ星

Vineyards and vines: 平均樹齢26年のブッシュ・ヴァイン(株仕立て)から造るMéthode Ancestrale 373。2020年から栽培契約をしているLangkloof Vineyard(ランクルーフ・ヴィンヤード)に加え、師匠アディの自社畑カルモスフォンテインのコロンバールを使用。基本的に灌漑なし、ブドウのポテンシャルを最大限に引き出す。

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、次の日に全房破碎し、プレスで搾汁。果汁を一晩寝かせ、沈殿した不純物を取り除き、フレッシュな果汁のみを、大半をステンレスタンクに、一部500Lのフレンチオークの古樽に送り、自然発酵(平均2日で開始)。発酵過程では毎日状況を確認。発酵の進み具合に加えて残糖量を見ながら、発酵途中で瓶詰。数カ月観察し、6カ月後に澱引き。

Maturation: グルナッシュの果実感とコロンバール由来の酸。バランスを意識しながら、1年間の瓶熟を経てリリースとなった。

【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。

単一品種で、スワートランドの個性を感じられるワインを造りたい。」と常に思っている。毎年試行錯誤を重ねているが、畑がだんだん良くなってきているの、そのポテンシャルをそのままお届けしたい。間違いなく20年は熟成できるポテンシャルがある。もちろん今飲んでみてもいいと思う。赤系の果実が主体的で、タンニンもエレガントに仕上がっている

ヴィンテージ詳細

【キュヴェ】2021年に始まったCage Wineの新たな試み。Méthode Ancestrale 373

【ラベル】「373」には、3=「3つの品種」、7=「僕にとって大切な7人」、3=「3つめのキュヴェ」

【畑】スワートランドの優良生産者の畑 【土壌】わずかに粘土を含む風化した頁岩

【収穫】品種ごとに適切な成熟のタイミングで収穫するため、シュナン・ブラン→クレレット・ブランシュ→セミヨンの順に、何日かに分けて手摘みで行った。

【醸造】マッシュポンプを使用し、果房がわずかに潰されます。【マロラクティック発酵】無し

【仕立て】ブッシュ・ヴァイン 【収穫】手摘み 【全房使用率】100%

【発酵】古樽とステンレスタンクにて野生酵母による自然発酵 【アルコール度数】12.0% ◆無清澄