



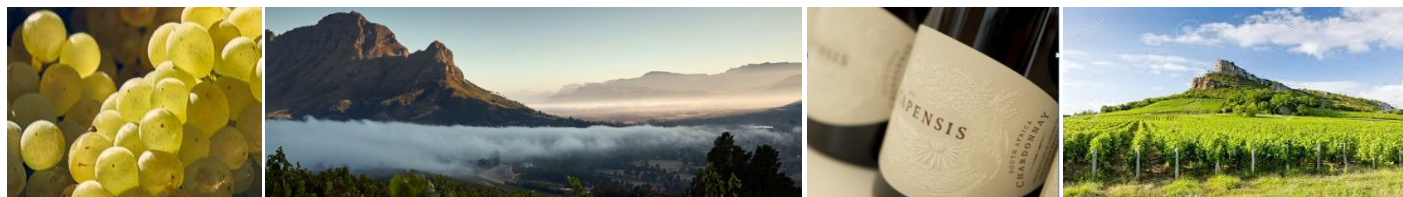
CAPENSIS

カペンシス
South Africa/ Western Cape



西ケープ州

カリフォルニアのジャクソン・ファミリーと南アフリカのグラハム・ベックによる
ジョイントベンチャー。“南アフリカ最高のシャルドネ”を造り出すことが目標です。
西ケープ州最高のシャルドネを厳選して造る表現力豊かなワインで、南アフリカのワインを牽引します。



“南アフリカ最高峰のシャルドネ”を目指して

亡夫ジェス・ジャクソンのスピリットを引き継ぎ、会長兼所有者としてカリフォルニアのジャクソン・ファミリー・ワインズを率いているバーバラ・バンキー (Barbara Banke)。そして、1983年に設立された南アフリカのグラハム・ベック・ワインズのディレクターを務めるアントニー・ベック (Antony Beck)。この二人がタッグを組み“世界最高峰のシャルドネを造る”事を目標に、2012年に「CAPENSIS (カペンシス)」は設立されました。

カペンシスのワインメーカーは、南アフリカ出身の醸造家で、アローウッド、ストーンストリート、フリーマーク・アベイ、マタンザス・クリークなど、ジャクソン・ファミリー・ワインズ傘下の幾つかのワイナリーのワイン造りを管掌しているグラハム・ウィーツ (Graham Weerts)。コンサルティング・ヴィンヤード・マネージャーは、南アフリカを代表する栽培家と名高いローザ・クルーガー (Rosa Kruger) という錚々たる顔ぶれでワインが造られています。

ワインメーカー
グラハム・ウィーツヴィンヤード・マネージャー
ローザ・クルーガー

5つの異なる畑のシャルドネ

現在、「Capensis Chardonnay」は5つの畑 (Fijnbosch Estate Vineyard, Nooitgedacht, E. Bruwer, Kaaimansgat, Vleiplaas) から収穫されたシャルドネで造られています。特筆すべきは、ステレンボッシュ地区のフィジンボッシュ (Fijnbosch) ヴィンヤードです。標高527mに位置し、ヴィンヤードの名前はオランダの入植者が、この地区に元々植えられていた樹木を「良質な茂み=fine bush」や「良質な樹木=fine wood」と呼んだことに由来しています。ジャクソン・ファミリーは、8haを自社所有。標高が高く、良質な粘土質土壌及びフィンボス (西ケープ州に帯状に分布する自然の灌木植生地域) が、シャルドネに極めて自然な酸度や複雑性を与え、最高品質のワインが生まれます。

熟成期間は10ヶ月。40%の新樽率。澱と共に熟成され、月に1度のラッキングをします。ワインメーカーのグラハム・ウィーツは、澱がシャルドネの旨みを引き出し、熟成能力を与えると考えています。MLFはヴィンテージにより、30~50%行われます。

Vineyards	Region	土壌	向き	標高	植樹年	気候
Fijnbosch (フィジンボッシュ)	Stellenbosch (ステレンボッシュ)	粘土質	北	527m	1999 & 2005	海洋性
Nooitgedacht (ノイトグダクト)	Stellenbosch (ステレンボッシュ)	花崗岩、粘土質	北、北西	286m	1997	海洋性
E. Bruwer (E. ブルワー)	Robertson (ロバートソン)	石灰岩	平地	147m	2004	大陸性
Kaaimansgat (カイマンズガット)	Overberg (オーバーベルグ)	花崗岩	東	727m	1986	海洋性
Vleiplaas (フレイプラス)	Klein Karoo (クラインカロー)	カルー超層群 (頁岩及び砂岩)	平地	400m	2004	大陸性

カペンシス・シャルドネ

□ Capensis Chardonnay



2016年VTから西ケープ州の5つの畑のシャルドネを使用し、エレガントな果実味とミネラルの深みを際立たせました。レモンの皮、ベルガモット、ユリの花、白トリュフ、貝の出汁、バニラビーンズの香りが広がります。マイヤーレモン、塩っぱいミネラル、豊かな質感、生き生きとした酸味のバランスが良い味わい。100%フレンチオーク（40%新樽）で10ヶ月熟成。

品種：Chardonnay（40% Fijnbosch Estate Vineyard, 27% Nooitgedacht, 17% E. Bruwer, 8% Kaaimansgat, 8% Vleiplaas）

タイプ：白 ビンテージ：2016

ケース入数：750ml×3 JAN：無し

商品コード：JFCA16

小売価格：¥12,000（税抜）

カペンシス・シャルドネ・サイリーン

□ Capensis Chardonnay Silene



ステレンボッシュに見られる深遠なフレーバーを表現するために選んだ5つの畑のシャルドネのブレンド。ステレンボッシュのユニークなテロワールに焦点を当てています。ライム、レモン、オレンジの花、ジャスミン、スパイスの芳香。柑橘系と豊かなミネラルを感じる味わい。濃密で長い余韻があります。100%フレンチオーク（30%新樽）で10ヶ月熟成。

品種：Chardonnay（39% Nooitgedacht Vineyard, 17% Fijnbosch Estate Vineyard, 17% Navarre Vineyard, 12% Sonop Vineyard, 15% Zeter Vineyard）

タイプ：白 ビンテージ：2019

ケース入数：750ml×6 JAN：無し

商品コード：JFSL19

小売価格：¥8,500（税抜）