



ペルデバークの設立は1941年。ブドウの販売だけでは苦しかった地元の栽培家の為にワイナリーを立ち上げたのが始まり。1950年代にはヨーロッパから当時の最新技術を導入するなど特に醸造面での改革を進め、1990年には今まで経験と感に依存していたブドウ栽培も専門家を招聘しより向上させた。

ワイナリーはケープタウンから北東へ50～60km程の南アフリカの中でも最も重要な内陸産地の一つであるパールにあり、比較的暑く、長い夏と冷たい雨がちな冬が典型的な気候となっている。午後には大西洋からの冷たい海風の影響をわずかに受ける。山がちなエリアで、斜面は排水性に優れた花崗岩と頁岩(シェール)からなる土壌、低地は砂岩主体となる。乾燥地でありながらも大部分は灌漑を行わず栽培をしており、その結果、鮮やかな色、豊かなボディ、そして卓越した風味を得ることができる。シュナン・ブランを中心に樹齢の高い畑も多い。最新技術・改善の為に投資は惜しまず行い、最先端技術である航空赤外線写真技術を導入、畑で問題が発生する前に適切な対象が可能となった。

情熱、革新、そしてテロワールへの深い敬意が、ペルデバークを支え、現在ではインターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティションで年間最優秀生産者に選出、スターダートバンク・トップ10・シュナン・ブラン・チャレンジで初めて4年連続受賞をするなど世界的な評価も高まっている。

WEPB0001B

ザ・ヴィンヤード・コレクション・キャップ・クラシック・シュナン・ブラン 2021

希望小売価格(税抜) ¥5,400

The Vineyard Collection Cap Classiques Chenin Blanc 2021



[泡] 750ml

[セパージュ] : シュナン・ブラン

1970年代に植樹されたブッシュ・ヴァインのシュナン・ブランを使用。風化した花崗岩の混ざった土壌は保水性が高く乾燥地帯ではアドバンテージとなる。収穫は早朝の涼しい時間帯に行う。フリーランジュースのみを使用。ステンレスタンクで発酵後、6か月間シュール・リーの状態で保存し原酒の味わいを引き出す。瓶内2次発酵後18か月間瓶内熟成。リング、ライム、グレープフルーツの華やかな香り。フレッシュな果実味とミネラル感、ビスケットのような余韻。ドザージュ8g/L。Alc.12.5%。

在庫

42本

新入荷

WEPB0002B

ザ・ヴィンヤード・コレクション・シュナン・ブラン 2024

希望小売価格(税抜) ¥3,300

The Vineyard Collection Chenin Blanc 2024



[白] 750ml

[セパージュ] : シュナン・ブラン

アフター・パール・リージョンにある1982～85年植樹されたブッシュ・ヴァインのシュナン・ブランを使用。風化した花崗岩の混ざった土壌は保水性が高く、灌漑は行わない。収穫は早朝の涼しい時間帯に行う。ステンレスタンクで発酵。3か月間シュール・リー。洋梨、桃、トロピカルフルーツの華やかな香り。味わいは密度がありながらも、柑橘とライチのニュアンスもありフレッシュな辛口に仕上がっている。樹齢の高さに由来する旨味も心地よい。Alc.13.5%。

在庫

○

新入荷

WEPB0003B

ザ・ヴィンヤード・コレクション・ピノタージュ 2023

希望小売価格(税抜) ¥3,300

The Vineyard Collection Pinotage 2023



[赤] 750ml

[セパージュ] : ピノタージュ

コースタル・リージョンにある樹齢30年程のブッシュ・ヴァインのブドウを使用。風化した花崗岩とマームズベリー頁岩(町の名前に由来)の混ざった土壌で保水性が高く、灌漑は行わない。除梗後、定期的にルモンタージュを行いながらステンレスタンクで5日間発酵。熟成は300リットルと500リットルのフレンチオークとアメリカンオークの樽で12ヶ月間。新旧のオーク樽を併用(約15%新樽)。ブルー、チェリー、熟したベリーの香り。ほのかにバニラのニュアンス。熟した果実味としっかりとしたタンニンのバランス。Alc.14%。

在庫

○

新入荷

WEPB0005B

ザ・ドライ・ランド・コレクション・カレイジャス・シュナン・ブラン 2024

希望小売価格(税抜) ¥4,200

The Dry Land Collection Courageous Chenin Blanc 2024



[白] 750ml

[セパージュ] : シュナン・ブラン

パールにある1985年植樹された高樹齢のシュナン・ブランを使用。風化した花崗岩の混ざった土壌は保水性が高く、灌漑は行わない。収穫は手摘みで早朝の涼しい時間帯に行う。2時間のスキンコンタクト、搾汁は丁寧に行う。500Lのフレンチオーク樽で発酵及び熟成。20%新樽、80%は2年～6年の古樽を使用。10か月の樽熟成。乾燥地で栽培されたシュナン・ブラン特有の特徴を備えた、非常に香り高く、豊かなテクスチャーのワインとなった。Alc.14%。

在庫

○

新入荷

