

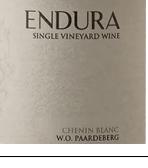


ペルデバーグの設立は1941年。ブドウの販売だけでは苦しかった地元の栽培家の為にワイナリーを立ち上げたのが始まり。1950年代にはヨーロッパから当時の最新技術を導入するなど特に醸造面での改革を進め、1990年には今まで経験と感に依存していたブドウ栽培も専門家を招聘しより向上させた。ワイナリーはケープタウンから北東へ50~60km程の南アフリカの中でも最も重要な内陸産地の一つであるパールにあり、比較的暑く、長い夏と冷たい雨がちな冬が典型的な気候となっている。午後には大西洋からの冷たい海風の影響をわずかに受ける。山がちのエリアで、斜面は排水性に優れた花崗岩と頁岩(シェール)からなる土壤、低地は砂岩主体となる。乾燥地でありながら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。シュナン・ブランを中心に樹齢の高い畠も多い。最新技術・改善の為への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、畠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、ペルデバーグを支え、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、スタンダードバンク・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 The Vineyard Collection Cap Classiques Chenin Blanc 2021	希望小売価格（税抜） ¥5,400
	<p>[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湿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ヶ月間シュール・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ヶ月間瓶内熟成。リンゴ、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%。</p>	<span style="background-color: #d9c38d; padding: 2px;">在庫</span> <span style="background-color: #d9c38d; border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 1em; height: 1em; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #d9c38d; padding: 2px;">新入荷</span>
WEPB0002B	ザ・ヴィンヤード・コレクション・シュナン・ブラン 2024 The Vineyard Collection Chenin Blanc 2024	希望小売価格（税抜） ¥3,300
	<p>[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湿性が高く、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ヶ月間シュール・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%。</p>	<span style="background-color: #d9c38d; padding: 2px;">在庫</span> <span style="background-color: #d9c38d; border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 1em; height: 1em; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #d9c38d; padding: 2px;">新入荷</span>
WEPB0003B	ザ・ヴィンヤード・コレクション・ピノタージュ 2023 The Vineyard Collection Pinotage 2023	希望小売価格（税抜） ¥3,300
	<p>[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湿性が高く、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)。ブルーン、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%。</p>	<span style="background-color: #d9c38d; padding: 2px;">在庫</span> <span style="background-color: #d9c38d; border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 1em; height: 1em; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #d9c38d; padding: 2px;">新入荷</span>
WEPB0005B	ザ・ドライ・ランド・コレクション・カレイヤス・シュナン・ブラン 2024 The Dry Land Collection Courageous Chenin Blanc 2024	希望小売価格（税抜） ¥4,200
	<p>[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湿性が高く、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ヶ月間の樽熟成。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%。</p>	<span style="background-color: #d9c38d; padding: 2px;">在庫</span> <span style="background-color: #d9c38d; border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 1em; height: 1em; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #d9c38d; padding: 2px;">新入荷</span>

## Perdeberg / ペルデバーグ (南アフリカ / パール)

WEPB0006B	ザ・ドライ・ランド・コレクション・リゾルブ・ピノタージュ 2021 The Dry Land Collection Resolve Pinotage 2021	希望小売価格（税抜） ¥4,200	  [赤] 750ml 【セパージュ】 : ピノタージュ パールの2区画のブドウを使用。風化した花崗岩とマームズベリー頁岩の混ざった土壌で保濕性が高く、灌漑はほとんど行わない。収穫は早朝の涼しい時間帯に行う。ブドウは除梗後選果。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18ヶ月間。新旧のオーク樽を併用(約30%新樽)。乾燥地帯のピノタージュらしい濃い色調と際立ったアロマ、濃厚な果実味、キメの細かいタンニン。ボテンシャルの高さがうかがえる。Alc.14.4%。	<span style="background-color: #d4c48b; color: black; padding: 5px;">在庫</span> <span style="color: white; border: 1px solid black; padding: 2px;">○</span> 新入荷
WEPB0007B	ザ・ドライ・ランド・コレクション・コンカラ・カベルネ・ソーヴィニヨン 2021 The Dry Land Collection Conquerer Cabernet Sauvignon 2021	希望小売価格（税抜） ¥4,200	  [赤] 750ml 【セパージュ】 : カベルネ・ソーヴィニヨン ペルデバーグ区画のブドウを使用。風化した花崗岩とマームズベリー頁岩、グレンローザで構成された土壌。収穫は早朝の涼しい時間帯に行う。除梗後選果し2日間のコールドマセレーション、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7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樽で18ヶ月間。新旧のオーク樽を併用(約35%新樽)。ブルー、ブラックベリー、ブルーベリー、バニラのニュアンス。乾燥したテロワールを感じる密度感のある果実味。適度なピラシングが全体を引き締め長い余韻へと続いている。Alc.14.5%。	<span style="background-color: #d4c48b; color: black; padding: 5px;">在庫</span> <span style="color: white; border: 1px solid black; padding: 2px;">○</span> 新入荷
WEPB0008B	ザ・ドライ・ランド・コレクション・ロンジエヴィティ・ナチュラル・スイート・シュナン・ブラン 2022 The Dry Land Collection Longevity Natural Sweet Chenin Blanc 2022	希望小売価格（税抜） ---	  [白甘] 375ml 【セパージュ】 : シュナン・ブラン ペルデバーグ区画のシュナン・ブランを使用。土壌はマームズベリー頁岩で灌漑は行わない。除梗後2日間のスキンコンタクト。スキンコンタクト中も定期的にルモンタージュを行い果皮などからしっかりと風味を引き出す。ワインに純粹で凝縮された果実味をもたらすため発酵開始前の果汁の透明度には細心の注意を払う。熟成は500Lの1年使用したフレンチオーク樽で10~12ヶ月。マーマレード、ピーチ、アプリコット、ハチミツ。ほのかにジンジャーのニュアンス。エキス分が豊富で官能的な味わい。Alc.9.5%。	<span style="background-color: #d4c48b; color: black; padding: 5px;">完売</span>
WEPB0009B	エンデューラ・シングル・ヴィンヤード・シュナン・ブラン 2023 Endura Single Vineyard Chenin Blanc 2023	希望小売価格（税抜） ¥7,000	  [白] 750ml 【セパージュ】 : シュナン・ブラン ペルデベルグ山の頂上にある単一畠のシュナン・ブランを使用。風化した花崗岩の土壌でワインに自然な酸味とフレッシュさ、優れた熟成ボテンシャルを与える。手摘みで少量ずつ丁寧に収穫。発酵はアンフォラ、コンクリートタンク、フレンチオーク樽で行い、8ヶ月間シユール・リーで熟成後ブレンド。アプリコット、柑橘類の香り。しっかりした果実味、フレッシュな酸味とミネラル感のあるリッチな味わい。Alc.14%。	<span style="background-color: #d4c48b; color: black; padding: 5px;">在庫</span> <span style="color: white; border: 1px solid black; padding: 2px;">47本</span> 新入荷
WEPB0010B	エンデューラ・ワインメーカーーズ・セレクション・ケープ・ブレンド・レッド 2021 Endura Wine Maker's Selection Cape Blend Red 2021	希望小売価格（税抜） ¥7,700	  [赤] 750ml 【セパージュ】 : ピノタージュ52%、カベルネ・ソーヴィニヨン24%、マルベック24% ブドウ畠はすべてペルデバーグに位置し、それぞれの品種に最適な区画のブドウを使用。土壌は風化した花崗岩とマームズベリー頁岩が混ざる。手摘みで少量ずつ収穫し選果。乾燥地帯であることは、ブドウの品質と果実の凝縮感に不可欠な役割を果たしている。小型のステンレスタンクで7日間発酵。定期的にルモンタージュを行う。500リットルのフレンチオーク樽でマロラクティック発酵及び18ヶ月間の熟成。熟成中に最高の樽だけを選別して仕上げる。Alc.14%。	<span style="background-color: #d4c48b; color: black; padding: 5px;">在庫</span> <span style="color: white; border: 1px solid black; padding: 2px;">11本</span> 新入荷