



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、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

55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

○

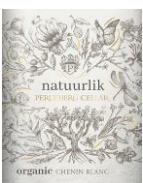
新入荷

WEPB0004B

ナチュリック・オーガニック・シュナン・ブラン 2024

希望小売価格(税抜) ¥3,300

Natuurlijk Organic Chenin Blanc 2024



[白] 750ml

[セパージュ] : シュナン・ブラン

コースタル・リージョンにある生態系と生物多様性が保たれた有機栽培の単一畑。灌漑は行わない。表土は黄褐色の砂、下層は砂利と鉄鉱石が混ざり、シュナン・ブランの栽培に適している。早朝の涼しい時間帯に手収穫。フリーランジュースのみ使用し、2時間のスキンコンタクトを行う。ステンレスタンクで発酵。2か月間シュール・リー。ライム、梨、グレープフルーツの香り。豊かで丸みのある果実味、キレのある酸味が全体を引き締める。Alc.13.5%。

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%。

在庫

○

新入荷

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

希望小売価格(税抜) ¥4,200

The Dry Land Collection Resolve Pinotage 2021



[赤] 750ml

[セパージュ] : ピノタージュ

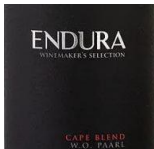
パールの2区画のブドウを使用。風化した花崗岩とマームズベリー頁岩の混ざった土壌で保水性が高く、灌漑はほとんど行わない。収穫は早朝の涼しい時間帯に行う。ブドウは除梗後選果。定期的にルモンタージュを行いながらステンレスタンクで5日間発酵。熟成は300リットルと500リットルのフレンチオークとアメリカンオークの樽で18ヶ月間。新旧のオーク樽を併用(約30%新樽)。乾燥地帯のピノタージュらしい濃い色調と際立ったアロマ、濃厚な果実味、キメの細かいタンニン。ポテンシャルの高さがうかがえる。Alc.14%。

在庫

○

新入荷

Perdeberg / ペルデバーク (南アフリカ / パール)

WEPB0007B	ザ・ドライ・ランド・コレクション・コンカラー・カベルネ・ソーヴィニオン 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・ソーヴィニオン ペルデバーク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)。プルーン、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。適度なビザジンが全体を引き締め長い余韻へと続いていく。Alc. 14.5%。	在庫 ○ 新入荷
WEPB0008B	ザ・ドライ・ランド・コレクション・ロンジェヴィティ・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) ¥3,500
	 【白甘】 375ml 【セパージュ】 : シュナン・ブラン パールにある区画のシュナン・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カ月。マーメイド、ピーチ、アブリコット、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. 7.5%。	在庫 ○ 新入荷
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 パールデルグ山の頂上にある単一畑のシュナン・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、優れた熟成ポテンシャルを与える。手摘みで少量ずつ丁寧に収穫。発酵はアンフォア、コンクリートタンク、フレンチオーク樽で行い、8カ月間シュール・リーで熟成後ブレンド。アブリコット、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%。	在庫 ○ 新入荷
WEPB0010B	エンデューラ・ワインメーカーズ・セレクトション・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・ソーヴィニオン24%、マルベック24% ブドウ畑はすべてパールに位置し、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%。	在庫 57本 新入荷