

South Africa / Walker Bay

Ashbourne (アシュボーン)



アシュボーンは、「ハミルトン・ラッセル」の“アンソニー・ハミルトン・ラッセル”により、1996年に設立された特別なプロジェクトです。ハミルトン・ラッセル・ヴィンヤードの東に隣接する113haの美しい所有地に位置し、ピノタージュブレンドとソーヴィニオン・ブランブレンドのみ生産する小規模スペシャリストです。

ラベルに葡萄品種を謳わないのは、葡萄品種の特徴を表現するための場所や土壌ではなく、場所や土壌の特徴を表現する手段であるという理由からです。また、ワイナリー自体に偉大な世界基準が確固として存在しているので、他の地域の偉大なワインを複製することや同様の味わいを求めるようなことはしません。これが、アンソニーの信念です。

「アシュボーン」は非常に粘土質の花崗岩の土壌で、上品でクラシックなスタイルの高品質なピノタージュを育てるのに適しています。

「アシュボーン・サンドストーン」は、石英岩の砂利質の土壌で、バリツとする勢いやミネラルを強調したソーヴィニオン・ブランを育てるのに適しています。

ワインは、瓶熟成を経て複雑さや第2のキャラクターが出始める頃によりやくリリースされます。

アシュボーンの名は、1800年代にアイルランドで大法官であったアンソニーの高祖父“アシュボーン卿”に因ってつけられています。



商品名	年代	容量 (ml)	種類	入数	参考小売価格	備考 / POS
アシュボーン・サンドストーン ヘルム・エン・アード・ヴァレー Ashbourne Sandstone Hemel-en-Aarde Valley	2007	750	白	6	¥5,000	WS91pt, WA94pt, 限定品
85% ソーヴィニオン・ブラン、15% シャルドネ。ステンレスタンクで発酵、シャルドネは天然酵母で発酵。3ヶ月シュール・リー。アルコール 12.97% 557 ケース生産。2006 初リリース。長熟かつ低いアルコールでオークで包まれない白ワインを目標に造ったワイン。アロマティックで輝きのある成熟したスタイルの仕上がり。						
アシュボーン ヘルム・エン・アード・ヴァレー Ashbourne Hemel-en-Aarde Valley	2007	750	赤	6	¥9,800	WS91, WA90pt, 限定品
82% ピノタージュ、9% カベルネ・ソーヴィニオン、9% シラー。フレンチオーク (50% 以上 NEW) で14ヶ月熟成。アルコール 13.23% 789 ケース生産。過去、01、05、06、と3度のみ造られただけの希少なワイン。優雅で純粋なタンニンと果実味。この上なく素晴らしいピノタージュであり、熟成型のワイン。						

