



Weingut Tement / ワイングート テメント

シュタイヤーマルク ズュートシュタイヤーマルク ベルグハウゼン

テメント氏は、オーストリアのシュタイヤーマルク州に85ヘクタールのワイナリーを持ち、『ミスター・ソーヴィニヨン・ブラン』と称される程、ソーヴィニヨン・ブランの造り手として有名です。彼は、畑での厳しい作業を大事にし、ぶどうの選別を幾度も繰り返し、収穫します。セラー内での仕事もまた、压榨機や発酵のためのステンレスタンクといった現代技術の導入やぶどうに合わせてのフレンチオーク、オーストリアンオーク等の様々なチャレンジをしています。また、氏は現在かつてのシュタイヤーマルクのソーヴィニヨン・ブランの「フルーティー」というイメージを覆す、非常にパワフルでアルコール度の高いソーヴィニヨン・ブランを造り出しています。さらに、より良いワイン造りのため、他の畑からのぶどう購入を減らし、自身の畑を拡大しました。彼のぶどう畑はスロベニア国境に面し、石灰質土壌から成るZieregg（ツィルエッグ）と南向きで日照の良い粘土質土壌と石灰質土壌から成るGrassnitzberg（グラスニッツベルグ）から最も多く産出されます。それらは、テメントの神へのいわば捧げ物と言える卓越したワインなのです。テメント氏は、現在シュタイヤーマルク州の伝統的なフルーティーで軽やかなタイプの「Klassik（クラシック）」シリーズと、国際市場を意識したフルボディのソーヴィニヨン・ブランのワインを打ち出しています。「ソーヴィニヨン・ブラン・クラシック」は、エレガントでテメントワインの個性的なストラクチャーをはっきりと示しています。「ソーヴィニヨン・ブラン・ツィルエッグ」はスパイシーさと、木や森を思わせる繊細さとパワフルさのバランスに優れたワールドクラスのソーヴィニヨン・ブランです。また、テメント氏はヴァッハウのピヒラー氏とブルゲンラントのセメス氏と共に、オーストリアの赤ワインを世界に示す作品 ARACHON（アラホン）を誕生させました。偉大な赤ワインを造りたいという夢を抱きながらも、白の産地では満足の行く赤品種ができないため、ブルゲンラントの土地にブラウフレンキッシュ（オーストリア固有品種）を中心にしたモダンなテイストの力強いワインを完成させたのです。



Sauvignon Blanc Ried Grassnitzberg Riff 1STK 2021

ソーヴィニヨン・ブラン
リード グラスニッツベルグ リフ 1 STK
品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100%
アルコール度：13.5%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：¥9,000円（税別）

このソーヴィニヨンは、深みのあるミネラルと柑橘系の風味、ケッパー、塩、ブラックカラントが印象的。石灰岩からのスパイスが豊かに感じられ、いつまでも余韻が残る。若いうちに飲んでも美味しいですが、3〜5年の瓶熟成をお勧め。長期熟成も可能です。樹齢は35年。サンゴ石灰岩の上に広がる不毛な茶色の土。海拔330から399m。自然発酵後、28ヶ月大樽にて熟成、ノンフィルター。



Sauvignon Blanc Ried Zieregg Kapelle Grosse STK Lage 2021

ソーヴィニヨン・ブラン
リード ツィルエッグ カペレ
グローセ STK ラーゲ
品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100%
アルコール度：13.2%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：¥15,800円（税別）

夕暮れ時、ツィルエッグ・カペレのブドウ園は涼しくなります。火打ち石と柑橘系の果実のアロマに、深みのあるスパイスの香りが加わります。口に含むと、驚くほどジューシーなソーヴィニヨン・ブランにダークフルーツの風味が広がります。重い粘土、珊瑚石灰岩の上に堆積（太古の海、1600万年前）。自然発酵の後、バリックにて30ヶ月細かい澱と共に熟成。



Sauvignon Blanc Ried Zieregg XT Grosse STK Lage 2021

ソーヴィニヨン・ブラン

リード ツィルエッグ XT

グローセ STK ラーゲ

品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100%

アルコール度：13.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：¥19,200円（税別）

ツィエレッグ・ヴィンヤードの象徴的かつ歴史的な一角。人生そのもののように複雑です。歴史的なツィエレッグ地区の2015年の収穫の一部は樽に残され、8年以上の樽熟成を経て「XT」の文字を加えて瓶詰めされています。「XT」とは「Extra Time - Extra Terroir - Extra Tement」の略です。サンゴ質石灰岩とカンピソール土壌。樹齢は41年以上。自然発酵後、大樽とステンレスタンクで78ヶ月熟成。



Domaine Ciringa Fossilni Breg Sauvignon Blanc 2022

ドマイネ ツィリンガー フォシルニ ブレク

ソーヴィニヨン・ブラン

品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100%

アルコール度：12.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：¥5,100円（税別）

羽のように繊細で軽やかでありながら、しっかりとしたグリップ力。リンゴ、クレメンタイン、洋ナシのアロマ。ハーブと土のニュアンス。遊び心があり、フレッシュ、そして衝撃的なほどピリッとしたジンジャーのスパイスが香る。テメントの所有する最上級の畑であるツィエレッグのスロベニアサイドの畑。サンゴ質石灰岩とカンピソール土壌。自然発酵後、大樽とステンレスタンクで18から20ヶ月熟成。

