



300年以上の歴史を誇る南アフリカ有数の名門ワイナリー

300年の歴史を誇る名家、Myburgh家が1756年からワインを造り始め、現在は8代目。ワールドクラスワインの生産者として名声は確立しており、イギリスやフランスをはじめヨーロッパ各国、アメリカ、カナダにいたるまで、多くの愛飲家に楽しまれています。中でも、フラッグシップワイン「ルビコン」は南アフリカワイン全体から見ても特別な存在です。1960年代、先代オーナーであるNico Myburghは、ボルドーのCh.ラフィット・ロートシルトで修業。その間彼は、その土壌が故郷の実家ミヤルストと酷似していることに気付きます。ミヤルストに戻ったNicoは、自らの信念と経験からボルドーブレンドのワインを造り始めました。当時、南アフリカにおいてカベルネ・ソーヴィニオンを主体とするボルドーブレンドで成功を収めたワインは無く、偉大なワインができる保証はありませんでした。しかしNicoは情熱を糧として試行錯誤を繰り返し、ついにヴィンテージ1980をリリース。すると、たちまちそのワインは品質の良さが話題となり、ミヤルストの名声を一層高めることとなりました。この「ルビコン」の名は、古代ローマ帝国のユリウス・カエサル(ジュリアス・シーザー)が帝国の改革を決断した場所、ルビコン川に肖った名前。ローマ帝国では当時ルビコン川を国境とし、自国の軍にあっても遠征から戻る際にはこの川で武装解除をしない限り、反逆罪とみなされました。カエサルは、腐敗した保守派元老院体制から自らをリーダーとした新体制に改革するため、このルビコン川を武装解除せず越えたのです。その決断の際の言葉「賽は投げられた」はあまりに有名な話です。「ルビコン」は、南アフリカにおける新しい一歩となるワインとして命名されたのです。彼らに自分たちのワインはどんなスタイルかと問うと、「CLASSIC」の一語でした。その理由を当主Nicoは次のように語ります。「南アフリカの生産者の多くはヨーロピアンスタイルのエレガントなワインをオマージュしている。私もその一人だ。特に我々ミヤルストのワインはニューワールドとは一線を画しているだろう」。以前、ジャンシス・ロビンソンが南アフリカについて語った「ニューワールドとオールドワールドの間をとるバランスの良さ」とは、このミヤルストを指したのかもしれませんが。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



ミヤルスト シャルドネ MEERLUST CHARDONNAY

[ステレンボッシュ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
白・辛口・フルボディ	2022	750	13	6	A05-0122	¥7,000 (税込¥7,700)
【品種】 シャルドネ100%					【JANコード】 6009648622722	

区画ごとに細分化して醸造したワインを見事なまでに仕上げ、アッサンプラージュ。豊かで奥行きのある香り、そして深い味わい。ゆっくりと味わっていただきたい逸品です。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



ミヤルスト メルロ MEERLUST MERLOT

[ステレンボッシュ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・フルボディ	2017	750	14	6	A05-0217	¥8,600 (税込¥9,460)
【品種】メルロ-85% カベルネ・フラン9% プティ・ヴェルド6%					【JANコード】6009648622593	

手摘みによる収穫をはじめ、ワイン造りに細やかな心配りを欠かしません。現地では「長熟させたいメルロ」と評判の一品。ブーケは、カシスやクワの実、プラムを思わせるフルーツが十分に感じられ、味わいは濃密。シルキーなタンニンと多くの要素が素晴らしいバランスを保っています。



ミヤルスト ピノ・ノワール MEERLUST PINOT NOIR

[ステレンボッシュ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・フルボディ	2020	750	12.5	6	A05-0320	¥8,600 (税込¥9,460)
【品種】ピノ・ノワール 100%					【JANコード】6009648622920	

品質を守るため、毎年30~40%のグリーンハーベストを行います。また、作柄の悪い年はリリース自体をやめてしまうほど品質を追求しているワインです。事実、97年以降リリースしたのは11ヴィンテージにとどまります。2013年からは全房発酵を実践し、一層奥行きのある味わいとなりました。



ミヤルスト ルビコン MEERLUST RUBICON

[ステレンボッシュ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・フルボディ	2018	750	14	6	A05-0418	¥9,300 (税込¥10,230)
【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン67% メルロ-19% 他					【JANコード】6009648622647	

セパージュ比率は作柄によって微調整しますが、概ねカベルネ・ソーヴィニヨンが70~80%。細かなロットで発酵と樽熟成を施し、ポトリング前にアッサンブラージュ。数年にわたる瓶熟を経て出荷される、ミヤルスト社のフラッグシップワインです。

