

RIDGE 2011 CABERNET SAUVIGNON ESTATE

モンテベロの自社畑産

品種:カベルネ・ソーヴィニオン 82%、メルロ 14%、
プティ・ヴェルド 3%、カベルネ・フラン 1%

AVA: サンタ・クルーズ・マウンテンズ

アルコール度数: 13.0%

総生産量: 39エーカーの畑から70.5トン



歴史 HISTORY

1886年、モンテベロの畑に初めてブドウが植えられ、ワイナリーの建設が始まった。ワインが初めて造られたのが1892年のことである。1940年代前半には、古いブドウ畑の最後の区画が打ち棄てられたが、1940年代後半になるといくつかの区画にブドウが植え直されている。現在、樹齢60年を迎えるこの時のカベルネの樹から、1962年に初めてリッジ・モンテベロが生産された。1978年まで、同じ区画のブドウでワイン造りが続けられている。その頃になると、1960年代に再植された、かつて打ち棄てられていた区画のブドウ樹も成木になっていたから、そこからの果実の一部もモンテベロに用いられるようになった。一方で、この新しい区画から収穫されたブドウの多くは、もっと早くから複雑味を醸成させ、若いうちから楽しめる別のワインとして瓶詰めされるようになった。これがかつて、「サンタ・クルーズ・マウンテンズ」と呼ばれていたワインである。2008年ヴィンテージより、際立ったスタイルを持つこのワインは、「リッジ・エステート・カベルネ・ソーヴィニオン」にその名を変えた。新しい名は、主要品種の名前と、モンテベロの自社畑産のブドウであることを強調している。

初ヴィンテージ:

サンタ・クルーズ・マウンテンズ 1979

エステート・カベルネ・ソーヴィニオン 2008

ブドウ畑 Vineyard

位置: モンテベロの山はサンタ・クルーズ山脈内にあって、50キロ北のサンフランシスコを見降ろし、西の太平洋まで24キロの位置にある。ノース・コースト地区とセントラル・コースト地区を分かつ原産地呼称だが、そのいずれにも属していない。

標高: 396～813メートル

土壌: 小さく割れたフランシスカン・グリーン・ストーンに埴壤土の混じる土壌で、破碎石灰岩の下層土が下にある。

樹齢: 最も古い樹は1949年植樹。その後、1968～69年、1972年、1982年、1987～88年、1990年、1995年、1997～98年、2008年に植え付けがなされている。

仕立て: 長梢剪定の垣根仕立て(VSP)

灌漑: なし(若い樹が成木になるまでは例外で、ドリップ式灌漑を実施)

収量: エーカーあたり1.8トン

RIDGE
VINEYARDS

大塚食品株式会社 ワイン部 <http://www.ridgewine.jp/>

〒101-0048 東京都千代田区神田司町2-11-1 明治安田損害保険ビル
電話: 03-3219-1263 FAX: 03-3219-1269

生育期間 GROWING SEASON

降雨量：914mm(平均以上)

開花時期：6月下旬

天候：夏、秋ともほぼほどの温度であった。

ヴィンテージ VINTAGE

収穫日：10月19日～11月9日

ブドウ糖度：平均23.8度

発酵：除梗のあと、100%果粒は無破碎。天然酵母でのアルコール発酵を経て、マセレーション開始後8日目に圧搾。天然乳酸菌でのマロラクティック発酵(30%は樽内で、70%はタンク内で)。

樽の構成：天日乾燥させたアメリカンオーク100%(新樽20%、1年～2年使用樽40%、3～4年使用樽40%)。

熟成：樽内で21ヶ月。

醸造 WINEMAKING

すべてモンテベロの自社畑産ブドウを使用。手収穫。除梗ののち選果。天然酵母でアルコール発酵の後、天然乳酸菌でマロラクティック発酵を100%実施。22の区画のうち、天然の酸が異例なほど高かった8つについて、リットルあたり88mgの炭酸カルシウムで除酸を実施。最小限の亜硫酸添加(破碎時に35ppmを添加し、熟成期間中82ppmを追加)。

厳しいタンニンを和らげるために、樽あたり8つの新鮮な有機卵白で清澄を行う。瓶詰め前にパッド・フィルターで濾過。最低限の人為的介入という我々の哲学に沿って、すべての工程が行われた。

バックラベル LABEL TEXT

2011 エステート・カベルネ・ソーヴィニオン
(2013年8月瓶詰め)

異例なほど冷涼な生育期間のために、昨年に続いて収穫の最後が11月にずれこんだ。摘房によって収量は減ったものの、成熟した果実の深みのある風味が得られた。夜温が低かったために、糖分の蓄積が遅くなり、酸が保たれている。天然酵母によるアルコール発酵は8日で完了した。プレスワインの半量は、当初はブレンドに含められていなかったが、この春に複雑味を増すため加えられている。天日乾燥のアメリカンオーク樽で21ヶ月間熟成させるうちに、自然な清澄がなされ、タンニンが滑らかになった。卓越した2011年のエステートでは、冷涼なモンテベロの畑らしい果実味と、ミネラル風味、堅牢な酸味が巧みに釣り合っている。官能的で美しい姿形をしたこのワインは、これから15年間にわたって更に風味を発展させていこう。

エリック・ボーハー(2013年6月)



RIDGE
VINEYARDS

大塚食品株式会社 ワイン部 <http://www.ridgewine.jp/>

〒101-0048 東京都千代田区神田司町2-11-1 明治安田損害保険ビル

電話：03-3219-1263 FAX：03-3219-1269