

RIDGE 2012 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 76%、メルロ 24%

AVA: サンタ・クルーズ・マウンテンズ

アルコール度数: 13.5%

総生産量: 42エーカーの畑から62.6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 1978

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、単独の原産地呼称サンタ・クルーズ・マウンテンズ内において、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： 457mm(平均以下)

開花時期： 6月上旬

天候： 夏、秋ともにほどほどの温度であった。

ヴィンテージ VINTAGE

収穫日： 9月21日～10月16日

ブドウ糖度： 平均25.1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5日目に圧搾。天然乳酸菌でのマロラクティック発酵は、当初タンク内で生起し、樽内で完了した。20週間にわたって澱との接触をさせている。

選別： 22のカベルネ・エステート用区画のうち15区画が選ばれた。

樽の構成： 天日乾燥させたアメリカンオーク100% (新樽47%、1年使用樽40%、2～4年使用樽13%)。

熟成： 樽内で19ヶ月。

醸造 WINEMAKING

持続可能な方法で栽培した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。20の異なる区画のうち、天然の酸が異例なほど高かった4つについて、リットルあたり0.43gの炭酸カルシウムで除酸を実施。15のロットのうち7つに対し、2.5%の加水を行った。

最小限の亜硫酸添加(破碎時に25ppmを添加し、熟成期間中129ppmを追加)。プレスワインには、樽あたり1.5個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

2012 エステート・カベルネ・ソーヴィニオン
(2014年8月瓶詰め)

温かく乾燥した生育期間が開始したのは例年より1ヶ月早く、夏から十月上旬の収穫時期まで好天が続いてくれた。果汁からの成分抽出が迅速だったため、発酵期間を短く、ポンプオーバーの回数を少なくしている。樽内で天然乳酸菌によるマロラクティック発酵が完了するとすぐ、果実味がくっきりしていて骨格がエレガントなロットを選び、ブレンドを実施した。ブレンド後のワインは樽に再び戻され、熟成が続けられている。晩秋になってから、複雑なプレスワインのロットが加えられ、深みと豊潤さが更に増した。19ヶ月の樽熟成によってワインは澄み、タンニンは和らいでいる。官能的なワインであり、すぐにでも楽しめるが、これから12～15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(2014年5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