

RIDGE 2005 CALIFORNIA MONTE BELLO®

モンテベロの自社畑産

品種: カベルネ・ソーヴィニヨン 70%、メルロ 22%

プティ・ヴェルド 6%、カベルネ・フラン 2%

AVA: サンタ・クルーズ・マウンテンズ

アルコール度数: 13.4%



歴史 HISTORY

1886年、サンタ・クルーズ山脈中にある標高の高い場所に、モンテベロの自社畑が拓かれ、ワイナリーの建設が始まった。若木から初めてワインが造られたのが1892年のことである。禁酒法(1920～1933年)の期間、ブドウ畑の管理はなおざりで、ブドウ樹の一部は30年代の後半まで生き延びたものの、1940年代には実質上打ち棄てられた状態だった。8エーカーのカベルネ・ソーヴィニヨンが植えなおされたのが、1949年のこと。この樹の果実から、リッジによるモンテベロの初ヴィンテージが造られた(1962年)。それ以来、この山中の畑は、徐々に植え直されてきている。

ブドウ畑 Vineyard

モンテベロの初ヴィンテージ: 1962

位置: モンテベロの山はサンタ・クルーズ山脈内にあつて、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: 400～810メートル

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

ブドウ樹: カベルネ・ソーヴィニヨン 1949～1993年植樹(66.4エーカー)、メルロ 1970～1997年植樹(12.8エーカー)。プティ・ヴェルド 1970～1993年植

樹(2.2エーカー)。カベルネ・フラン 1972年植樹(1.3エーカー)。

仕立て: 長梢剪定の垣根仕立て

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トン

生育期間 GROWING SEASON

降雨量: 1,067mm(わずかに平均を上回る)

開花時期: 6月上旬

天候: 春は気温が低く雨が多かった。夏から秋にかけての気候は穏やかで、完璧な気象条件の中で収穫を迎えた。



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

ヴィンテージ VINTAGE

収穫日：10月4日～11月1日

ブドウ糖度：25.3度(平均)

発酵：丁寧に除梗はしたが果粒の一部は無破碎(発酵ロットの数は36。約半分の量の果粒が破碎されずに発酵タンクに)。天然酵母でのアルコール発酵を経て、天然乳酸菌でのマロラクティック発酵。マセレーション開始後、平均8日目に圧搾。

樽の構成：天日乾燥させたアメリカンオークの新樽94%。フレンチオークの新樽6%(比較用)。

熟成：樽内で17ヶ月。

バックラベル LABEL TEXT

2005モンテペロ(2007年5月瓶詰め)

総生産量：108エーカーから107トン

49%をこのワイン向けに選抜

標高の高い場所、モンテペロの尾根の上にある我々の自社畑は、西に24キロの距離にある太平洋に向けて開けている。そのため、気候はボルドーと同じくらい冷涼なのだが、大洋による様々な影響が及ぶ。2005年は、平年より遅くまで残った雨と冷たい風のせいで、エーカーあたり1トンまで収量が下がったのだが、これは過去10年で最低の値だった。夏の日中気温は高く、夜温についても異例な

ほど高かったので、ブドウの成熟は平年通りのスケジュールに追いついてくれた。10月が温かかったおかげで、10月4日から11月1日の収穫期間内に、36の区画すべてでブドウが完熟している。房も果粒も小さめで、色とタンニンが豊富に含まれていた。マセレーション開始後、平均8日でプレスし、全体の40%については樽内でマロラクティック発酵を行った(残りは小型タンク内で)。ブレンド(アッセンブリッジ)は2月に始まっている。数週間にわたるブラインド・テイスティングを通じて、三種類のブレンドを造り、それぞれを樽ひとつに入れて様子を見た。3月には、どれが最良のものであるかが明らかになった。すぐにプティ・ヴェルドとカベルネ・フランを加え、5月の段階でメルロをもう1ロットと、カベルネを3ロット加えている。12月には、圧搾初期に得られた濃厚なプレスワインの一部も加えられた。天日乾燥させたアメリカンオークの新樽(フランスとアメリカ両方の樽製造会社製)で17カ月熟成させることによって、スパイス風味が加えられ、口あたりが滑らかになっている。このモンテペロは卓越したヴィンテージとなった。美しいバランスがあり、今後数十年にわたって味わいを発展させていくだろう。

ポール・ドレーパー & エリック・ボーハー
(2007年3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