

RIDGE 2009

MONTE BELLO®

モンテベロの自社畑産

品種:カベルネ・ソーヴィニオン 72%、メルロ 22%

プティ・ヴェルド 6%

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: 58エーカーの畑から78トン



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・ソーヴィニオ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・ソーヴィニオン 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)。

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1.34トン

生育期間 GROWING SEASON

降雨量: 711mm(平均以下)

開花時期: 6月上旬

天候: 春は涼しく、夏と秋の気温は高かった。短めの生育期間となっている。



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

ヴァンテージ VINTAGE

収穫日： 9月23日～10月12日

ブドウ糖度： 24.6度(平均)

発酵： 除梗はするが果粒は無破碎。自動選果機で果粒の選別をしたあと、人手での選果を行っている。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6日目に压榨。

樽の構成： 天日乾燥させたアメリカンオークの新樽97%、1年使用樽1%。別途、比較試験用に2%をフレンチオークの新樽で熟成。

熟成： 樽内で19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。破碎ののち選果。天然酵母で発酵の後、天然乳酸菌でマロラクティック発酵を100%実施。合計で0.86%、発酵中に加水を行った(カベルネ・ソーヴィニヨンのタンク3つに対して実施)。最小限の亜硫酸添加(破碎時に35ppmを添加し、熟成期間中78ppmを追加)。無清澄。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

2009 モンテベロ(2011年6月瓶詰め)

凍てつく冬が長く続き、春も涼しかったためにブドウ樹の芽ぶきは遅かった。だが、夏の気温は高かったので、例年並の進行に後から追い付く形となった。最後の果実が収穫されたのは10月12日で、大雨の前日である。翌年2月に最初のブレンド(アッセンブリッジ)を行ったのだが、この際にはエステート・カベルネ用の区画もひとつ、ブラインド・テイスティングに含められている。大変に強靱なワインだったからで、結果としてモンテベロのブレンドに含められた。このとき、モンテベロ用の19の区画からは、15区画が選び出されている。5月に行われた二度目のブレンドで、さらに2つの区画が追加された。10年、20年、30年と熟成させれば、この卓越したヴァンテージのモンテベロは、世界のどこで造られた最高のワインにも負けないであろう。

エリック・ボーハー(2011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