

RIDGE 2013 GEYSERVILLE®

ガイザーヴィルの自社管理畑産

品種：ジンファンデル 73%、カリニャン 17%、
ペティト・シラー 9%、マタロ(ムールヴェドル) 1%

AVA: ソノマ郡 アレキサンダー・ヴァレー

アルコール度数：14.7%



歴史 HISTORY

リッジでは、ガイザーヴィルにおいて単一畑産ジンファンデルのワインを、1966年以来毎年生産している。ブドウは一続きになった三つの畑に植わっており、砂利混じりの土壌になっている長さ2キロ、幅0.8キロに場所に区切られている。

ガイザーヴィルの初ヴィンテージ： 1966

生育期間 GROWING SEASON

降雨量： 622～762mm(平均以下)

開花時期： 5月上旬～中旬

天候： 暖かい春のあと夏の訪れが早かったが、その後気温が下がったため、果実の成熟速度が落ち着いた。

ヴィンテージ VINTAGE

収穫日： 9月6日～29日

ブドウ糖度： 平均24.3度

発酵： すべて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。全体の30%のタンクでサブマージド・キャップ・マセレーションを実施。残りのタンクも含め、ポンプ・オーヴァーを十分に行なった。マセレーション開始後7日目に圧搾。

樽の構成： 天日乾燥させたアメリカンオーク樽100%(新樽20%、1年および2年使用樽30%、3～5年使用樽50%)。

熟成： 樽内で12ヶ月。

ガイザーヴィルの畑： ソノマ郡アレキサンダー・ヴァレーの西端に位置している。

土壌： 砂利混じりのローム土壌。

樹齢： 最も若い樹で10年、一番古いものは120年以上。60%が樹齢45年以上。

仕立て： 短梢剪定の株仕立て

収量： エーカーあたり1～3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

醸造 WINEMAKING

持続可能な方法で栽培した自社管理畑産ブドウを使用。手収穫。破碎、除梗ののち、天然酵母で発酵。マロラクティック発酵も、天然乳酸菌で100%。樽熟成によってオーク風味を加える。最小限の亜硫酸添加(破碎時に30ppmを添加し、熟成期間中86ppmを追加)。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

2013ガイザーヴィル (2014年12月瓶詰め)

冬の雨が12月に終わり、2月から温かくなったため、例年より芽吹きが早くなった。4月に少量の雨

が降ってくれたおかげで水不足が解消され、ブドウは十分な量の果実を実らせることができています。これほどブドウの成熟度合いが均質でムラがなかった年は長年なかった。アルコール発酵は迅速に始まり、7日目にプレスを行っている。ブレンドにおいては、35%のロットが格下げになったのだが、これは非常に厳しい選別であった。このワインには優雅な骨格と、強靱なベリー類の果実味、そして堅牢な酸味がある。今後8年~10年にわたって、最も素晴らしい姿を見せるだろう。

エリック・ボーハー (2014年9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