

RIDGE 2014 GEYSERVILLE®

ガイザーヴィルの自社管理畑産
品種:ジンファンデル 60%、カリニャン 24%、
 ペティト・シラー 12%、マタロ(ムールヴェドル) 4%
AVA: ソノマ郡 アレキサンダー・ヴァレー
アルコール度数: 14.6%



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3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: 457mm(平年の半分)
開花時期: 5月上旬、6月中旬までに色付き
天候: 春から初夏にかけての気温が低かったため、果実の成熟が遅れた。

ヴィンテージ VINTAGE

収穫日: 8月26日~9月17日
ブドウ糖度: 平均25.4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27%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5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15%、1~2年使用樽51%、3~4年使用樽34%)。
熟成: 樽内で13ヶ月。

ブドウ畑 Vineyard

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2.52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%。26の発酵タンクのうち13に対して、2.39%の加水を行った。26の発酵タンクのうち2に対して、リットルあたり1.79gの炭酸カルシウムで除酸を実施。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25ppmを添加し、熟成期間中129ppm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

2014ガイザーヴィル（2016年1月瓶詰め）

暖かい冬のせいで、萌芽が2月に訪れた。いくらか雨は降ったものの、干ばつは3年目に入っており、夏の気温も高かったので収穫のペースが早くなった。26の発酵ロットをブラインドで試飲して、ブレンドを行っている。ジンファンデルの収量が低かったため、カリニャンとペティト・シラーの比率が高くなった。官能的な風味が、豊富なタンニンの生む骨格を支えている。この卓越したヴィンテージは、今後7～8年にわたって楽しめるだろう。

エリック・ボーハー（2015年10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