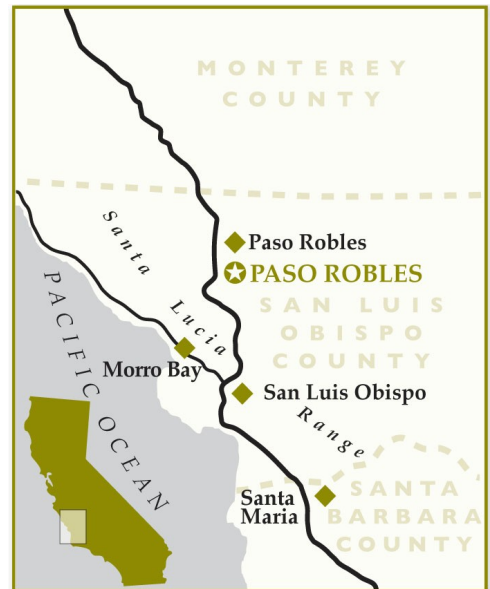


RIDGE 2015 PASO ROBLES ZINFANDEL

ベニート・ドゥーギー農園産
品種: ジンファンデル 100%
AVA: サン・ルイス・オビスポ郡 パソ・ロブレス



歴史 HISTORY

ベニート・ドゥーギー農園は、セントラル・コースト地区のブドウ栽培地域で唯一、我々がブドウを購入している畑である(モンテペロの自社畑はサンタ・クルーズ・マウンテンズ栽培地域にあるが、セントラル・コースト地区には属していない)。1967年ヴィンテージが、この畑から最初にワインを造った年であった。1922年にジンファンデルが植えられているのだが、これは異例なことであり、なぜなら禁酒法が2年前に施行されていたからだ。1924年に、シルヴェスターとカテリーナのドゥーギー夫妻がこの畑を購入し、1940年代からは現オーナーである息子のベニートがこの畑を耕作している。

パソ・ロブレスの初ヴィンテージ: 1967

生育期間 GROWING SEASON

降雨量: 152mm (平年の半分)

開花時期: 5月下旬

天候: 冬も雨も極めて雨が少なかった。7月にモンスーンによる雨が50~75mm降ってくれたおかげで、少量の収穫が確保できている。

ブドウ畑 Vineyard

ベニート・ドゥーギーの畑: パソ・ロブレスの町から約5キロ南、国道101号線の東側に位置している。

土壌: 岩や石が多く混じる土壌だが、ところどころ砂の軽い場所もある。

樹齢: 93年のジンファンデルが25エーカー(1922年植樹)。

仕立て: 短梢剪定の株仕立て

収量: エーカーあたり1.9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

ヴィンテージ VINTAGE

収穫日： 8月22日～25日

ブドウ糖度： 平均26.2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。すべてのタンクで果帽を液面に浮かべて抽出。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%(2年使用樽80%、3年使用樽20%)。

熟成： 樽内で14ヶ月。

醸造 WINEMAKING

ベニート・ドゥーギーの畑のブドウは、人手で収穫されている。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%。3.4%の加水。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35ppmを添加し、熟成期間中37ppm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

2015 ジンファンデル・パソ・ロブレス

(2017年1月瓶詰め)

長く続いた干魃によってブドウの樹勢が弱くなっていったところに、開花時期の嵐で収量が半分になってしまっている。早いペースでの収穫は8月22日に始まり、25日に終わった。7日間のマセレーションを経たこのワインは、エレガントだが骨格がしっかりしたものだ。マロラクティック発酵が終わると、主要なふたつの区画をブレンドしたワインは澀引きされ、樽へと移された。樽内でワインは自然に澄んでいき、タンニンも柔らかくなった。この魅力的なジンファンデルは、今後5～6年にわたって風味を発展させていこう。

エリック・ボーハー (2016年11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