

RIDGE 2022 ESTATE CHARDONNAY

モンテベロの自社畑産
品種: シャルドネ 100%
AVA: サンタ・クルーズ・マウンテンズ
アルコール度数: 14.3%



歴史 HISTORY

リッジが初めてシャルドネを生産したのは1962年のことである。モンテベロの自社畑に1940年代後半に植樹された、成木のブドウからの果実が用いられた。当時の生産量は10樽を決して超えることがなかったから、「モンテベロ」のシャルドネは主にワイナリーで直売されていた。1973、74、79、84年といった偉大なヴィンテージには、冷涼な気候と破碎石灰岩の下層土が、この品種に最適だということを示されている。1985年頃になると、古木には1エーカーあたり0.5トン以下の果実しか成らなくなったため、引き抜かれることになった。今日では70年代に植えられた若木からの果実が、大部分を占めるようになっていた。新しいブドウは山の「下部」の畑に植わっていたのだが、当時はまだその区画が自社畑にはなっていなかったため、「サンタ・クルーズ・マウンテンズ」という名前がワインには付けられた。それ以来、その畑の果実が使われ続けており、2009年には「エステート・シャルドネ」(自社畑産シャルドネ)に名前を改めている。区画による品質差が大きく、旗艦銘柄を別途瓶詰めするのに相応しいと思われる年には、少量の「モンテベロ・シャルドネ」が、このワインのほかに生産されている。

シャルドネ・サンタ・クルーズ・マウンテンズの
初ヴィンテージ: 1985

エステート・シャルドネ(新名称)の
初ヴィンテージ: 2009

ブドウ畑 Vineyard

モンテベロの山: サンタ・クルーズ山脈内にあって、サンフランシスコを見降ろす位置にある。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: 427~610メートル

土壌: 小さく割れたフランスカン・グリーン・ストーンが混じる埴壤土で、破碎石灰岩の下層土が下にある。

樹齢: 1982~1998年植樹(19.6エーカー)

仕立て: 長梢剪定の垣根仕立て(VSP)

収量: エーカーあたり2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2-2 大塚製薬神田第2ビル
電話: 03-6260-7893 Email: ridge@otsuka.jp

ヴィンテージ VINTAGE

降雨量： 711mm(平年以下)

開花時期： 5月下旬

天候： 2022は前年に続いて干ばつの年となり、春に多少降った雨のおかげで、ブドウ樹はなんとかシーズンを生き抜くことができた。2度の熱波、ひとつは7月後半、もうひとつは8月後半に来たのだが、これらがブドウ樹の背中を押し、早い収穫につながっている。

収穫日： 8月29日～9月12日

ブドウ糖度： 平均24.1度

醸造 WINEMAKING

発酵： 全房圧搾ののち、樽発酵。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。

樽の構成： 新樽15%(そのうち80%がアメリカンオーク樽、20%がフレンチオーク樽)、1年～4年使用したアメリカンオーク樽85%。

熟成： 15ヵ月

pH: 3.36

総酸量： 6.61g/ℓ

モンテペロの自社畑産ブドウを使用。手収穫。全房圧搾。天然酵母でアルコール発酵の後、天然乳酸菌でマロラクティック発酵を100%行う。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、熟成期間中に111ppm)。瓶詰め時にパッド・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

2022 エステート・シャルドネ(2024年1月瓶詰め)

小雨で気温の高い生育期間となったこの年、収量は低く、果粒は小さくなり、風味が凝縮している。9区画の摘み取りを、8月末から9月上旬にかけての2週間で行った。果実は全房で圧搾され、ロットごとに分けて樽で発酵させている。翌年の夏、マロラクティック発酵が終わったあと、ブレンドを行ない、この見事なシャルドネが生まれた。これから5、6年のあいだが、最も楽しめるだろう。

トレスター・ゲティング(2023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2-2 大塚製薬神田第2ビル

電話：03-6260-7893

Email: ridge@otsuka.jp