

RIDGE 2023 ESTATE CHARDONNAY

モンテベロの自社畠
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: 14.1%



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。モンテベロの自社畠に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が示されている。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つたため、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る。新しいブドウは山の「下部」の畠に植わっていたのだが、当時はまだその区画が自社畠にはなつていなかつたため、「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、その畠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」(自社畠産シャルドネ)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

ブドウ畠 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シスカン・グリーン・ストーンが混じる埴壌土で、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2.5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： 1778mm(平年以上)

開花時期： 6月下旬

天候： 生育期間を通じてずっと冷涼だったので、収穫時期は遅く、長く続いた。

収穫日： 10月20日～31日

ブドウ糖度： 平均23.6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： 85%がアメリカンオーク樽、15%がフレンチオーク樽(新樽15%、1年使用樽20%、4～5年使用樽65%)。

熟成： 15ヶ月

モンテベロの自社畠産ブドウを使用。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74ppm)。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

2023 エステート・シャルドネ(2025年1月瓶詰め)

2023年ヴィンテージは、近年では最も生育期間が長く、かつ冷涼だったうちのひとつだと、特筆しておくべきだろう。長期間に及んだ摘み取り作業は結果として、品種個性を保ちつつ、当該の畠に典型的なミネラル感と柑橘類のアクセントを示すワインを生んだ。樽発酵ののち、さらに9ヶ月のあいだ、澱とともに熟成させている。すぐにでも楽しめるが、この山岳地育ちのシャルドネは、これから8年間は風味を発展させていくだろう。

ジョン・オルニー(2024年12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