

RIDGE 2012 MONTE BELLO® 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

1949年に、隠退した神学者で、当時リッジの「ミドル・ヴィンヤード」(標高630~730m)の所有者であったウィリアム・ショートが、数エーカーのシャルドネを植えた。この時の樹から、リッジの創設者たちは初ヴィンテージにあたる1962年に、自社畑産のモンテベロ・シャルドネを生産している。1962年から1984年までの間は、モンテベロの名を冠したシャルドネが、毎年少量造られていた。だが、1985年になる頃には、植え直された若木が、古くからある木に取って代わるようになる。古い木の収量が、エーカーあたり0.25トンまで減っていたからで、我々はワインの名称を「サンタ・クルーズ・マウンテンズ」に変えた。2008年ヴィンテージから、このワインは再度名前が変わり、「エステート・シャルドネ」と呼ばれるようになった。ブドウがモンテベロの畑産であり、広いAVAから集められたものではないと明確に伝えるためである。1999年になる頃には、植えなおされた若木も十分な樹齢に達したので、際立った品質の区画をいくつか選び、モンテベロ・シャルドネを仕込むことができた。それ以来、今日に至るまでの殆どの年に、モンテベロ・シャルドネを生産することが出来ている。

モンテベロ・シャルドネの
初ヴィンテージ: 1962

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: 426~579m

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壤土で、破碎石灰岩の下層土が下にある。

仕立て: 長梢剪定の垣根仕立て(VSP)

収量: エーカーあたり2.4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

生育期間 GROWING SEASON

降雨量： 460mm (平年の3分の2)

開花時期： 4月中旬

天候： 夏、秋ともにほどほどの温度であった。

ヴィンテージ VINTAGE

収穫日： 9月25日～10月6日 (シャルドネにしては遅い収穫)

ブドウ糖度： 平均24.0度

発酵： 全房圧搾。天然酵母による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。

選抜： モンテベロの畑産シャルドネ 100%。

樽の構成： 天日乾燥させたアメリカンオーク樽90%、フレンチオーク樽10%(新樽14%、1年、2年使用樽31%、3年、4年使用樽55%)。

熟成： 樽内で17ヶ月。

醸造 WINEMAKING

持続可能な方法で栽培されたモンテベ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(圧搾時に30ppmを添加し、熟成期間中121ppmを追加)。無濾過。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

2012 シャルドネ・モンテベロ(2014年3月瓶詰め)

2月下旬に気温が上がったために早く始まった生育期間は、長く乾燥したものとなった。樽内でのマロラクティック発酵は6月に終わったものの、残糖がなくなるまでアルコール発酵が進んだのは9月になってからである。そのあと、ロー・ストレスならびにミドル・グリーンの区画を選び出してブレンドし、澱とともに3年、4年使用樽へ戻した上でさらに7カ月間熟成させている。無濾過で瓶詰めしたこの強靱なシャルドネは、石灰岩土壌とブドウ樹の被った水分ストレスを映した仕上がりとなった。この先12～15年にわたって、その味わいを発展させていこう。

エリック・ボーハー (2014年1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