

RIDGE 2013 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: 14.5%



歴史 HISTORY

1940年代末、隠退した神学者で、当時リッジの「トーレ・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。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: 430~580m

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2.8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： 520mm(平年以下)

開花時期： 6月上旬

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8日～15日

ブドウ糖度： 平均23.8度

発酵： 全房圧搾。天然酵母によるアルコール発酵が2014年2月に終わり、天然乳酸菌でのマロラクティック発酵が2014年5月に完了。

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88%、フレンチオーク樽12%(新樽6%、1～2年使用樽33%、3～6年使用樽61%)。

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25ppmを添加し、熟成期間中154ppmを追加)。無濾過で瓶詰め。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

2013 シャルドネ・モンテベロ(2015年3月瓶詰め)

12月に2度やってきた大嵐が、この年の冬に降った雨のほぼすべてであった。干魘がまた始まってしまい、この年の芽吹きは2月中旬、収穫は9月上旬である。天然酵母での樽発酵のあと、マロラクティック発酵が1月に始まり、5月中旬に終わった。ブドウの品質は申し分なく、全区画の半分近くをこのワインに仕向けることが出来ている。ブレンドのあと、澱とともに熟成させ、無濾過で瓶詰めをした。極上のモンテベロ・シャルドネであり、際だったミネラル風味と堅牢な酸味が感じられる。この先15年にわたって、しっかりと風味を発達させていこう。

エリック・ボーハー(2015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