

RIDGE 2021 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: 13.9%



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、今日に至るまでのほとんどの年に、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: 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2.0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 FAX: 03-6260-7894

ヴィンテージ VINTAGE

降雨量：356mm(平年の30%)

開花時期：5月上旬

天候：雨が少なかった冬と春のせいでブドウ樹にストレスがかかり、収量が下がって風味が凝縮した。収穫開始は早く、9月上旬の熱波のためにそれがさらに加速した。50年以上の歴史の中で初めて、モンテベロの収穫完了がリットン・スプリングスより早かった。

収穫日：8月26日～9月8日

ブドウ糖度：平均23.5度

醸造 WINEMAKING

発酵：全房圧搾のあと樽発酵。天然酵母によるアルコール発酵に続き、天然乳酸菌でのマロラクティック発酵を実施。

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82%、フレンチオーク樽18%(新樽18%、1年使用樽22%、4年使用樽60%)。

熟成：樽内で18ヶ月。

pH：3.52

総酸：7.43g/l

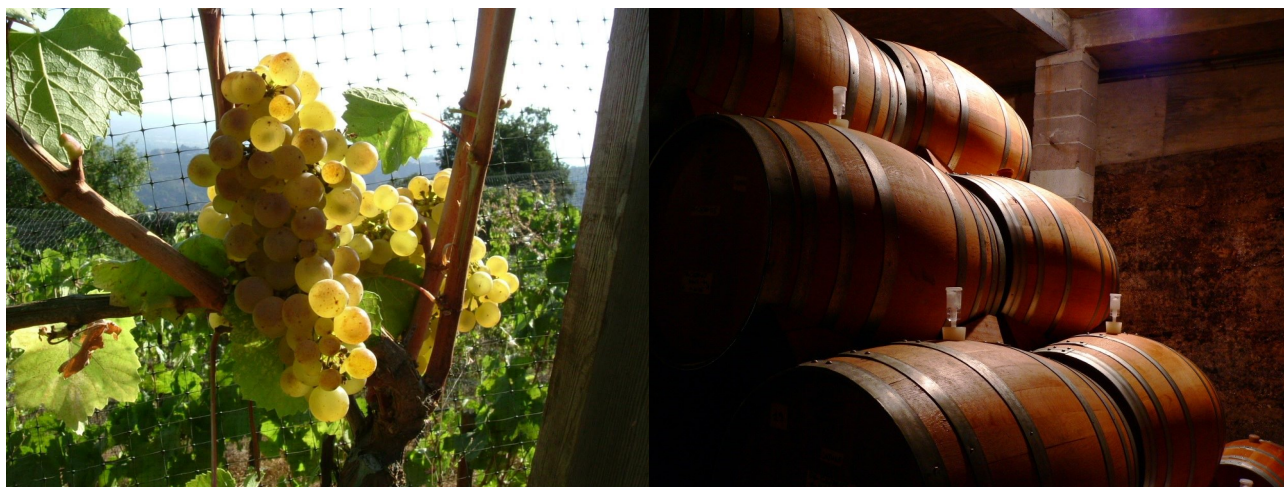
有機栽培されたモンテベロの自社畑産ブドウを使用。手収穫。全房圧搾。天然酵母でアルコール発酵の後、天然乳酸菌でマロラクティック発酵を100%行う。樽発酵・熟成によってオーク風味を加える。最小限の亜硫酸添加(圧搾時に35ppmを添加し、熟成期間中128ppmを追加)。無濾過で瓶詰め。最低限の人為的介入という我々の哲学に沿って、すべての工程が行われた。

バックラベル LABEL TEXT

2021 シャルドネ・モンテベロ(2023年6月瓶詰め)

雨が少なく凍てついた冬のあと、暖かい春が来て、ほどよい気温の夏が続いた。8月下旬に始まり、3週間後に完了した摘み取りのあいだ、果実の成熟は均一かつバランスのとれた状態で進んでくれた。果実は全房の状態で圧搾され、澱とともに樽発酵、そのまま18ヶ月樽で熟成させた。この複雑かつ魅力的なシャルドネは、この先14年のあいだ、風味を発展させ続けるだろう。

トレスター・ゲティング(2023年4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 FAX：03-6260-7894