

RIDGE 2023 MONTE BELLO CHARDONNAY

品種: シャルドネ 100% (有機栽培)
モンテベロの自社畑産
AVA: サンタ・クララ郡サンタ・クルーズ・マウンテンズ
アルコール度数: 14.1%



歴史 HISTORY

1940年代末、隠退した神学者で、当時リッジの「トール・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。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

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: 580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2.5トン



ヴァンテージ 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26日～27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：90%がアメリカンオーク樽、10%がフレンチオーク樽(新樽15%、1年使用樽20%、2年使用樽10%、3年使用樽30%、5～6年使用樽25%)。

熟成：樽内で12ヶ月。

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・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102ppm)。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

2023 モンテベロ・シャルドネ (2025年5瓶詰め)

春の訪れは遅く、そののちも生育期間を通じて気温が低かったため、ブドウの成熟は遅れた。果実は全房で圧搾され、果汁は樽へと移された。天然酵母でのアルコール発酵が完了すると、2週間に一度のバトナージュ(澱攪拌)を6ヶ月間続け、そのまま澱の上で8ヶ月熟成させて、十分な複雑性が得られるようにした。モンテベロの石灰岩土壌の表れであるミネラル感が、このワインに「らしさ」を与えている。発売直後から楽しめるが、セラーで10年間は熟成・発展させられる。

ジョン・オルニー (2025年4月)

