

# RIDGE 2013 CABERNET SAUVIGNON ESTATE

モンテベロの自社畑産

品種:カベルネ・ソーヴィニオン 75%、メルロ 20%、

プティ・ヴェルド 3%、カベルネ・フラン 2%

AVA: サンタ・クルーズ・マウンテンズ

アルコール度数: 13.8%

総生産量: 48エーカーの畑から54トン



## 歴史 HISTORY

1886年、モンテベロの畑に初めてブドウが植えられ、ワイナリーの建設が始まった。ワインが初めて造られたのが1892年のことである。1940年代前半には、古いブドウ畑の最後の区画が打ち棄てられたが、1940年代後半になるといくつかの区画にブドウが植え直されている。現在、樹齢65年を迎えるこの時のカベルネの樹から、1962年に初めてリッジ・モンテベロが生産された。1974年まで、同じ区画のブドウでワイン造りが続けられている。その頃になると、他の打ち棄てられていた区画に再植されたブドウ樹も成木になっていたから、そこからの果実もモンテベロに用いられるようになった。一方で、それらの区画の多くは、若い時分から複雑味を発展させ、飲み頃を迎えるようなワインをいつも生んでいたもので、「サンタ・クルーズ・マウンテンズ」という名で別に瓶詰めされるようになる。2008年ヴィンテージより、スタイルがモンテベロと異なるこのワインは、「リッジ・エステート・カベルネ・ソーヴィニオン」にその名を変えた。新しい名は、主要品種の名前と、モンテベロの自社畑産のブドウであることを強調している。

### 初ヴィンテージ:

サンタ・クルーズ・マウンテンズ 1978

エステート・カベルネ・ソーヴィニオン 2008

## ブドウ畑 Vineyard

**位置:** モンテベロの自社畑は、単独の原産地呼称サンタ・クルーズ・マウンテンズ内に位置する。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:** 396～813メートル

**土壌:** 小さく割れたフランシスカン・グリーン・ストーンに埴壤土の混じる土壌で、破碎石灰岩の下層土が下にある。

**樹齢:** 最も古い樹は1949年植樹。その後、1968～69年、1972年、1982年、1987～88年、1990年、1995年、1997～98年、2008年に植え付けがなされている。

**仕立て:** 長梢剪定の垣根仕立て(VSP)

**灌漑:** なし(若い樹が成木になるまでは例外で、ドリップ式灌漑を実施)

**収量:** エーカーあたり1.1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: 521mm(平均以下)

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6日～10月8日

ブドウ糖度: 平均24.6度

発酵: 除梗のあと、選果機ミストラルで20%の果粒を除去。果粒は100%無破碎。天然酵母でのアルコール発酵を経て、マセレーション開始後5日目に圧搾。天然乳酸菌でのマロラクティック発酵は、当初タンク内で生起し、樽内で完了した。18週間にわたって澱との接触をさせている。

選別: 20ある自社畑の区画のうち15区画が選ばれた。

樽の構成: 天日乾燥させたアメリカンオーク100%(新樽48%、1年使用樽42%、2年使用樽10%)。

熟成: 樽内で20ヶ月。

## 醸造 WINEMAKING

持続可能な方法で栽培したモンテベロの自社畑産ブドウを使用。手収穫。除梗ののち選果。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%実施。20の異なる区画のうち、天然の酸が異例なほど高かった4つについて、リットルあたり0.34gの炭酸カルシウムで除酸を実施。

20のロットのうち9つに対し、1.1%の加水を行った。最小限の亜硫酸添加(破碎時に30ppmを添加し、熟成期間中97ppmを追加)。プレスワインには、樽あたり15個の新鮮な有機卵白で清澄を行う。瓶詰め前にパッド・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

2013 エステート・カベルネ・ソーヴィニヨン  
(2015年8月瓶詰め)

干ばつ2年目のこの年の冬は暖かく、2月に芽吹きを迎えた。異例なほど生育期間が早く始まったことに加え、収量が低く、夏の気温が高かったため、収穫が例年の10月から9月になったのだが、これは50年の歴史で初めてのことである。タンニンの抽出が早かったので、バランスを保つために5日目に圧搾した。17ロットを選び出してブレンドし、アメリカンオークの新樽と1年使用樽にて20カ月熟成させている。この優れたヴィンテージのワインには、強靭さと堅牢な酸味、複雑なミネラル風味がある。今すぐにでも楽しめるが、今後10年にわたって風味を発展させていくだろう。

エリック・ボーハー (2015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2-11-1 明治安田損害保険ビル  
電話: 03-3219-1263 FAX: 03-3219-1269