RIDGE 2014 CABERNET SAUVIGNON ESTATE

モンテベロの自社畑産
品種：カベルネ・ソーヴィニョン 75%、メルロ 14%、
プティ・ヴェルド 6%、カベルネ・フラン 5%
AVA: サンタ・クルーズ・マウンテンズ
総生産量： 54エーカーの畑から76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・ソーヴィニョン」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・ソーヴィニョン 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・ストーンに埴壌土の混じる土壌で、破砕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1.4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：　300mm（平均の40%）
開花時期：　5月中旬
天候：　12月、1月にはほとんど雨がなく、雨の大半は2月から4月にかけて降った。モンテベロでは、全体として平年より気温が高かった。

ヴィンテージ　VINTAGE

収穫日：　9月2日～24日
ブドウ糖度：　平均24.6度
発酵：　除梗のあと。果粒は100%無破砕。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6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。16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70%、2～3年使用樽30%）。
熟成：　樽内で19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0.25gの炭酸カルシウムで除酸を実施。20のロットのうち12に対し、1.7%の加水を行った。最小限の亜硫酸添加（破砕時に25ppmを添加し、熟成期間中120ppmを追加）。プレスワインには、樽あたり5個の生の卵白で清澄を行う。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

2014 エステート・カベルネ・ソーヴィニョン
（2016年11月瓶詰め）

モンテ・ベロの畑では収穫が早く、すべての品種が9月の1ヵ月のうちに成熟を迎えている。これは史上初めてのことだった。全粒での発酵期間を短くすることで、早いペースでの収穫に対応するようにしたのだが、それでも色とタンニンはたっぷりと抽出されている。試飲によって、早くから飲みやすいロットを選んでブレンドした。この卓越したヴィンテージはアメリカンオークの樽で熟成させられており、タンニンが柔らかくなった22ヵ月後に瓶詰めされている。今後の10年間に、素晴らしい姿を見せてくれるだろう。

エリック・ボーハー（2016年6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