

# RIDGE 2018 ESTATE CABERNET SAUVIGNON

モンテペロの自社畑産

品種: カベルネ・ソーヴィニオン 78%、メルロ 21%、  
プティ・ヴェルド 1%

AVA: サンタ・クルーズ・マウンテンズ

総生産量: 43.5エーカーの畑から106トン

アルコール度数: 14.0%



## 歴史 HISTORY

1886年、モンテペ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・モンテペロが生産された。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ペ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、スタイルがモンテペ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、モンテペ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: モンテペロの自社畑は、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、2010、2013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: 43.5エーカーの畑から106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  
TEL: 03-6260-7893 FAX: 03-6260-7894

## ヴァンテージ VINTAGE

降雨量：660mm(平年以下)

開花時期：6月

天候：冬の雨の訪れは遅く、1シーズンぶんの雨量が3月に得られた。モンテベロにおいてこれは、平年以下である660ミリの雨量の、75%にあたる。例年より濃い霧に覆われた春はまだ寒かったため、生育がゆっくりになり、収穫は9月末になった。

収穫日：9月18日～10月17日

ブドウ糖度：平均24.9度

## 醸造 WINEMAKING

発酵：除梗のあと選果。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9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。10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20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58%、1年使用樽8%、2年使用樽34%）。

熟成：樽内で18ヶ月。

pH：3.54

総酸量：7.15g/ℓ

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。最小限の亜硫酸添加（破碎時に35ppmを添加し、熟成期間中140ppmを追加）。タンニン量を減じるために、樽あたり4つの卵白で清澄。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

2018 エステート・カベルネ・ソーヴィニヨン

(2020年6月瓶詰め)

冬の天候は穏やかで乾燥していたが、ブドウ樹がしっかり成長するのに十分な雨を、春の嵐がもたらしてくれた。夏の霧と冷え込んだ夜のせいで、果実の成熟はゆっくりになり、風味と酸味が強められている。無破碎の果粒を小型のタンクで発酵させ、ポンプ・オーバーを抑えめにしてタンニンを和らげた。圧搾のあと、ブレンドのときまで、それぞれのロットは別個の樽に収められている。オーク樽内で過ごした18ヶ月のうちに、大いなる魅力を備えた官能的なワインが生まれた。この先12年から18年のあいだ、最も楽しめるだろう。

エリック・ボーハー (2020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  
TEL : 03-6260-7893 FAX : 03-6260-7894