

RIDGE 2010 MONTE BELLO®

モンテベロの自社畑産

品種: カベルネ・ソーヴィニヨン 74%、メルロ 20%

プティ・ヴェルド 4%、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: 13.2%

総生産量: 58エーカーの畑から83.5トン



歴史 HISTORY

1886年、サンタ・クルーズ山脈中にある標高の高い場所に、モンテベロの自社畑が拓かれ、ワイナリーの建設が始まった。若木から初めてワインが造られたのが1892年のことである。禁酒法(1920～1933年)の期間、ブドウ畑の管理はなおざりで、ブドウ樹の一部は30年代の後半まで生き延びたものの、1940年代には実質上打ち棄てられた状態だった。8エーカーのカベルネ・ソーヴィニヨンが植えなおされたのが、1949年のこと。この樹の果実から、リッジによるモンテベロの初ヴィンテージが造られた(1962年)。それ以来、この山中の畑は、徐々に植え直されてきている。

ブドウ畑 Vineyard

モンテベロの初ヴィンテージ: 1962

位置: モンテベロの山はサンタ・クルーズ山脈内にあつて、50キロ北のサンフランシスコを見降ろし、西の太平洋まで24キロの位置にある。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: 400～810メートル

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

ブドウ樹: カベルネ・ソーヴィニヨン 1949～1993年植樹(66.4エーカー)、メルロ 1970～1997年植樹(12.8エーカー)。

仕立て: 長梢剪定の垣根仕立て

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1.44トン

生育期間 GROWING SEASON

降雨量: 838mm(平均的)

開花時期: 6月下旬

天候: 遅い春の気温は低く、夏も涼しかった。秋は温暖で長く続いた。



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

ヴィンテージ VINTAGE

収穫日：10月3日～11月1日

ブドウ糖度：平均24.1度

発酵：除梗はするが果粒は無破碎。自動選果機で果粒の選別をしたあと、人手での選果を行っている。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。マセレーション開始後7日目に圧搾。

選別：24のモンテベロ用区画のうち17を選別。

樽の構成：天日乾燥させたアメリカンオークの新樽96%。別途、比較試験用に4%をフレンチオークの新樽で熟成。

熟成：樽内で18ヶ月。

醸造 WINEMAKING

すべてモンテベロの自社畑産ブドウを使用。手収穫。破碎ののち選果。天然酵母で発酵の後、天然乳酸菌でマロラクティック発酵を100%実施。合計で0.86%、17の区画のうち、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0.11gの炭酸カルシウムで除酸を実施。最小限の亜硫酸添加（破碎時に30ppmを添加し、熟成期間中99ppmを追加）。無清澄。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

2010 モンテベロ(2012年5月瓶詰め)

長い冬のあと、冷涼な生育期間が始まった。ブドウの花が咲いたのは、例年より1ヶ月も遅かったが、9月までには遅れを取り戻し、24の区画が10月に摘み取られている。果実は除梗されたものの破碎はされず、全粒の状態で選果をして果梗の断片を取り除いた。天然酵母でのアルコール発酵が勢よく進んだので、平均して7日目にプレスをしている。天然乳酸菌でのマロラクティック発酵はタンク内で始まり、3週間以内に樽内で完了した。3月に行われた最初のブレンド(アッセンブリッジ)で、16のロットが選び出されている。二度目のブレンドで、優れたカベルネの区画がひとつ追加になった。バランスのとれたタンニン、堅牢な酸味、くっきりした果実味が、この官能的なワインの特徴であり、今後30年間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(2012年3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