

RIDGE 2015 GEYSERVILLE®

ガイザーヴィルの自社畑産
品種:ジンファンデル 70%、カリニャン 15%、
ペティト・シラー 12%、アリカンテ・ブーシェ 3%
AVA: ソノマ郡 アレキサンダー・ヴァレー
アルコール度数:14.5%



歴史 HISTORY

リッジでは、ガイザーヴィルにおいて単一畑産ジンファンデルのワインを、1966年以来毎年生産してきている。ブドウは一続きになった3つの畑に植わっており、砂利混じりの土壌になっている長さ2キロ、幅0.8キロに場所に区切られている。

ガイザーヴィルの初ヴィンテージ: 1966

生育期間 GROWING SEASON

降雨量: 838mm (平年以下)

開花時期: 5月中旬

天候: 12月は大変に雨が多かったが、1月は記録が残る中で最も小雨だった(1.3mm)。春の訪れは遅く、気温が低く雨も多かったので、合計降雨量は増えてくれたが、あらゆる品種で収量が落ちている。収穫は早く始まり(8月中旬)、すぐに終わった。

ヴィンテージ VINTAGE

収穫日: 8月18日~9月15日

ブドウ糖度: 平均24.3度

発酵: 完全に破碎し、すべてのタンクで果帽を液面に浮かべて抽出。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。毎日ポンプ・オーバーを実施。マセレーション開始後8日目に圧搾。

樽の構成: 天日乾燥させたアメリカンオーク樽100% (新樽5%、1年使用樽14%、3~4年使用樽81%)。

熟成: 樽内で14ヶ月。

ブドウ畑 Vineyard

ガイザーヴィルの畑: ソノマ郡アレキサンダー・ヴァレーの西端に位置している。

土壌: 砂利混じりのローム土壌。

樹齢: 最も若い樹で15年、一番古いものは125年以上。60%が樹齢50年以上。

仕立て: 短梢剪定の株仕立て

収量: エーカーあたり2.22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

醸造 WINEMAKING

持続可能な方法で栽培した自社畑産ブドウを使用。手収穫。破碎、除梗ののち、天然酵母で発酵。マロラクティック発酵も、天然乳酸菌で100%。31の発酵タンクのうち13に対して、リットルあたり0.12gの炭酸カルシウムで除酸を実施。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を添加し、熟成期間中77ppmを追加)。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

2015ガイザーヴィル (2017年2月瓶詰め)

暖かい冬のため、2月に芽吹いた年である。開花の時期の雨のせいで収量が減ったが、続いての夏の天候は理想的で、早めの収穫につながった。37のロットは別々に発酵させられ、素晴らしい品質のワインとなっている。ブレンドに際して厳密な選別を行った結果、50周年にあたるこの年のガイザーヴィルは、31のロットで構成されることになった。この官能的なワインは、樽熟成のあいだに美しくまとまっている。今後20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 (2016年11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