

RIDGE 2017 GEYSERVILLE

ガイザーヴィルの自社畑産
品種：ジンファンデル 68%、カリニャン 18%、
ペティト・シラー 12%、アリカンテ・ブーシェ 2%
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

ヴィンテージ VINTAGE

降雨量： 1562mm (平年以上)

開花時期： 5月

天候： 雨の多い冬は待ち望まれていた水を与えてくれた。春の冷涼な気候は、あらゆる品種の結実に影響を与えている。6月下旬、7月、8月にあった数度の酷暑では、気温が40℃を上回った。収穫は、「労働の日」の酷暑よりも前に始まり、9月中旬までに早々と終わっている。

収穫日： 8月30日～9月20日

ブドウ糖度： 平均24.7度

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2.9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

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・オーヴァーを実施。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16%、1~2年使用樽29%、3~4年使用樽55%)。

熟成: 樽内で14ヶ月。

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%。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127ppm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

2017ガイザーヴィル (2019年1月瓶詰め)

激しい冬の嵐が地下水位を押し上げ、干魘を終わらせてくれた。しかしながら、そのせいで芽吹きが遅くなり、開花は5月下旬にずれこんでいる。9月上旬の暑さのあと涼しくなり、成熟のペースがゆっくりになった。24の区画は別々に摘まれ、発酵させられている。ブドウ畑の個性を強く見せているロットが、この優れたヴィンテージに用いられた。今すぐ楽しむことができるが、この先15年間にわたってさらなる複雑味を発展させていこう。

エリック・ボーハー (2018年8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