

RIDGE 2019 GEYSERVILLE

ガイザーヴィルの自社畑産
品種:ジンファンデル 71%、カリニャン 19%、
ペティト・シラー 7%、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

このヴィンテージが、リッジにとって連続する54番目のヴィンテージのガイザーヴィルとなる。ブドウは一続きになった、同じ土壌型の3つの畑に植わっており、ロシアン・リヴァーが昔運んできた河川堆積物(石、砂利)からなっている。縦横は、長さが約2キロメートル、幅が0.8キロメートルである。

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: 1460mm(平年以上)
開花時期: 5月
天候: この年の総降雨量は、平年の2倍近かった。ブドウ樹は素晴らしい品質を備えた果実をたわわに実らせた。

醸造 WINEMAKING

収穫日: 9月16日~10月8日
ブドウ糖度: 平均24.6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6日目に压榨。
樽の構成: 天日乾燥させたアメリカンオーク樽 100%(新樽20%、1年使用樽2%、2年使用樽22%、3年

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2-2 大塚製菓神田第2ビル
電話: 03-6260-7893 FAX: 03-6260-7894

使用樽25%、4年使用樽22%、5年使用樽9%)。

熟成：樽内で12ヶ月。

pH: 3.54

総酸量： 6.83g/ℓ

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。亜硫酸添加。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

2019ガイザーヴィル (2021年1月瓶詰め)

この銘柄が、リッジで一番歴史が古く長いジンファンデルであり、初ヴィンテージは1966に遡る。どの生育期間も異なっていたものの、一貫した個性と安定した品質のワインを生み出してきた。この年の長く雨が多かった冬と、穏やかな夏は、収穫を2週間遅らせた。43の発酵ロットの中から、卓越したガイザーヴィルらしさとブレンドの相性を備えた32を選び出している。今すぐにでも楽しめるが、この素晴らしいワインは、これから15年にわたって複雑味を発展させていこう。

エリック・ボーハー(2020年10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
電話：03-6260-7893 FAX：03-6260-7894