

RIDGE 2022 GEYSERVILLE

ガイザーヴィルの自社畑産(有機栽培)
品種:ジンファンデル 68%、カリニャン 20%
 ペティト・シラー 10%、マタロ(ムールヴェドル) 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

1966年が初ヴィンテージのこのワインは、我々が最も長い間生産を続けているジンファンデルである。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: 635mm(平年以下)

開花時期: 5月中旬

天候: 2022は、干ばつの3年目である。ありがたくも春に雨が降ってくれたおかげで、ブドウ樹は息を吹き返した。ただこの雨は同時に、我々のジンファンデルに花震いを招き、収量が減ってしまっている。夏にやってきた2度の熱波がブドウ樹の背中を押し、この年の摘み取りも早くなった。

収穫日: 8月22日～9月13日

ブドウ糖度: 平均24.5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
電話: 03-6260-7893 FAX: 03-6260-7894

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・オーバーを実施。

樽の構成：天日乾燥させたアメリカンオーク樽100%、アパラチア産68%、ケンタッキー産20%、オザーク産12%（新樽28%、1年使用樽24%、2年使用樽25%、3年以上使用樽23%）。

熟成：樽内で14ヶ月。

pH：3.50

総酸量：6.73g/ℓ

有機栽培されたブドウを手収穫。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139ppm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

2022ガイザーヴィル（2024年2月瓶詰め）

雨が少なかったために、収量が抑えられた年である。ほどよく気温の高い夏に、ブドウの成熟は均一に進んでいった。しかしながら、「労働の日」の祝日に、記録破りの酷暑がジンファンデルを襲い、果実は急速に過熟状態に近づいていく。そこで、昼夜を問わず摘み取りを続け、なんとか理想的な成熟度のブドウを得ることができた。14ヶ月間の樽熟成のうちに、果実風味とタンニンがワインによく馴染み、そのたたずまいは優美なものとなる。今すぐにも楽しめるが、これから12～14年にわたって、味わいを発展させ続けるだろう。

トレスター・ゲティング（2023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2-2 大塚製薬神田第2ビル
電話：03-6260-7893 FAX：03-6260-7894