

RIDGE 2019 LYTTON SPRINGS

リットン・スプリングスの自社畑産

品種：ジンファンデル 73%、ペティト・シラー 16%
カリニャン 9%、マタロ(ムールヴェドル) 2%

AVA: ソノマ郡ドライ・クリーク・ヴァレー
アルコール度数: 14.6%



歴史 HISTORY

リッジが初めてリットン・スプリングスを造ったのは1972年。19世紀から20世紀への変わり目に、畑の東半分には植えられた古木のブドウを使った。1990年代前半には、畑の東半分、西半分の両方を購入している(1870年代にウィリアム・リットン大佐の所有下にあった頃、二つの畑はひとつの大きな地所の一部であった。当時はLittonの綴りだったが、1903年までにLyttonと綴られるようになっていく)。畑にはジンファンデル以外にも、補助的なブレンド用品種が植えられている。

リットン・スプリングスの初ヴィンテージ: 1972



リットン・スプリングスの畑: ソノマ郡ヒールスバークの町の北に位置。ドライ・クリーク・ヴァレーとアレキサンダー・ヴァレーを分かち、テラス状台地と丘陵に畑は広がる。

土壌: 多様だが、主に砂利混じりの粘土質土壌。丘陵地では砂利混じりのクレイ・ローム(堆積土)。

樹齢: リットン・イースト(東部)には、ジンファンデル、ペティト・シラー、グルナッシュ、カリニャンが、1901年(32エーカー)、1910年(11エーカー)にそれぞれ植樹されている。別途、1997~1998年植樹のジンファンデルとペティト・シラーが5エーカーある。リットン・ウェスト(西部)には、1953~1968年に植え替えられたジンファンデル、ペティト・シラー、カリニャンが26エーカー。1980年代に植えられたジンファンデルとペティト・シラーが2.5エーカー。1990年代に植えられたジンファンデルとペティト・シラーが42.8エーカー。加えて、2000年代に植えられたジンファンデル、少量のペティト・シラー、少量のカリニャンで合計60エーカーの畑がある。

仕立て: 短梢剪定の株仕立て

収量: エーカーあたり3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8F
電話: 03-6260-7893 FAX: 03-6260-7894

ヴィンテージ VINTAGE

降雨量：1554mm(平年以上)

開花時期：5月

天候：生育期間中に降った雨の合計は、平年の2倍近かった。おかげでブドウ樹はたわわな果実を実らせ、品質も素晴らしかった。

収穫日：9月10日～10月14日

ブドウ糖度：平均24.3度

醸造 WINEMAKING

発酵：すべての品種を破碎。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11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15%、1年使用樽15%、2年使用樽20%、3年使用樽20%、4年使用樽15%、5年使用樽15%)。

熟成：樽内で14ヶ月。

pH：3.77

総酸：5.57g/l

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%。リットルあたり5.79グラムの酒石酸で補酸。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61ppm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

2019 リットン・スプリングス (2021年1月瓶詰め)

前年の短かった収穫期間のあと、ブドウ樹はその反動で多量の果実を実らせた。ほどほどの夏の気温の中、果実はゆっくりと熟していった。摘み取りを9月半ばまで待つことにより、全品種がちょうどよい状態を迎えてくれている。マロラクティック発酵のあと、24の区画がひとつにされ、その中にはペティト・シラーのみの区画がふたつ含まれていたのだが、それがジンファンデルの豊富な果実味に、骨格を与えてくれた。若い時分から楽しめるが、このずば抜けたワインはこの先15年にわたって、複雑性を増していくだろう。

ジョン・オルニー(2020年12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8F

電話：03-6260-7893

FAX：03-6260-7894