

RIDGE 2020 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 79%、ペティト・シラー 11%
カリニャン 10%

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(埴壤土)。

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2.5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：539mm(平年以下)

開花時期：5月下旬

天候：3月と4月に降った雨のおかげで、ブドウ樹は夏を乗り切ることができた。摘み取りを始めたばかりの8月末に、酷暑と山火事に見舞われている。

収穫日：8月21日～9月17日

ブドウ糖度：平均25.1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。

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13ヶ月。

pH：3.74

総酸：5.97g/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%。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72ppm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

2020 リットン・スプリングス (2022年1月瓶詰め)

11月上旬と12月に降った大雨は、1月には収まってくれた。晩春の開花時期に降った雨は、すべての品種で結実を遅らせ、とりわけペティト・シラーで顕著だった。38の区画が、8月から9月にかけての4週間に、理想的な熟度で摘み取りされている。そのうち、26の区画が、豊潤な黒系果実風味と、それに完璧に調和する骨格の強さによって選ばれた。この典型的なリットン・スプリングスは、今後10年間にわたって楽しめるだろう。

ジョン・オルニー (2021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8F

電話：03-6260-7893

FAX：03-6260-7894