

RIDGE 2020 LYTTON SPRINGS

リットン・スプリングスの自社畠産

品種:ジンファンデル 79%、ペティト・シラー 11%
カリニヤン 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、畠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、畠の東半分、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、二つの畠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る)。畠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・スプリングスの畠: ソノマ郡ヒールスバーグの町の北に位置。ドライ・クリーク・ヴァレーとアレキサンダー・ヴァレーを分かつ、テラス状台地と丘陵に畠は広がる。

土壤: 多様だが、主に砂利混じりの粘土質土壤。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、カリニヤンが、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、カリニヤンが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、少量のカリニヤンで合計60エーカーの畠がある。

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畠産ブドウを使用。手収穫。破碎、除梗のち、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