

RIDGE 2021 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 72%、ペティト・シラー 15%
カリニャン 9%、アリカンテ・ブージュ 2%、サンソー 1%
クノワーズ(有機栽培) 1%

AVA: ソノマ郡ドライ・クリーク・ヴァレー
アルコール度数: 14.3%



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た)。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1.5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：356mm(平年以下)

開花時期：5月上旬

天候：乾燥した冬と春がブドウ樹にストレスを与え、収量が抑制されたおかげで、風味が凝縮した。

収穫日：9月1日～10月5日

ブドウ糖度：平均24.7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17%、1年使用樽3%、2年使用樽10%、3年使用樽10%、5年以上使用樽60%)。

熟成：樽内で16ヶ月。

pH：3.58

総酸：5.9g/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65.3ppm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

2021 リットン・スプリングス (2023年1月瓶詰め)

雨の少なかった冬のせいで、ブドウ樹は苦勞して水を求めることになった。そのため、すべての品種で結実量が減り、とりわけジンファンデルで顕著であった。38の区画が、9月1日から10月5日の間に摘まれ、別々に発酵させられている。うち34が選ばれ、その中には1901年に植えられたブドウ樹と、サンソーと混植された樹齢80年のクノワーズが含まれていた。今すぐ楽しむことができるが、この美しく複雑なワインは、この先10年間かそれ以上にわたって、風味を発展させ続けるだろう。

ジョン・オルニー (2022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 大塚製菓神田第2ビル8F

電話：03-6260-7893

FAX：03-6260-7894