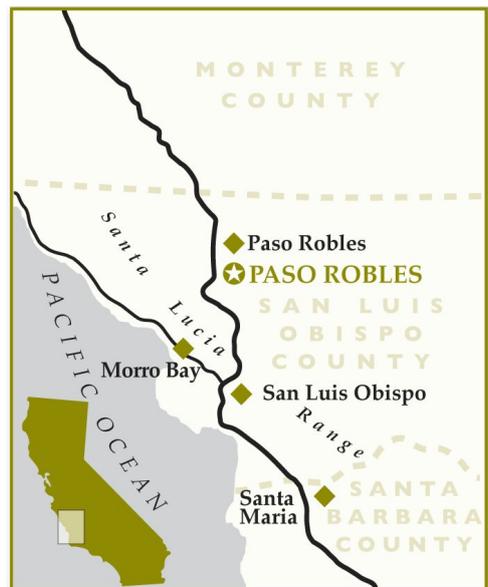


# RIDGE 2016 PASO ROBLES ZINFANDEL

ベニート・ドゥーギー農園産  
品種: ジンファンデル 100%  
AVA: サン・ルイス・オビスポ郡 パソ・ロブレス  
アルコール度数: 14.6%



## 歴史 HISTORY

ベニート・ドゥーギー農園は、セントラル・コースト地区のブドウ栽培地域で唯一、我々がブドウを購入している畑である(モンテペロの自社畑はサンタ・クルーズ・マウンテンズ栽培地域にあるが、セントラル・コースト地区には属していない)。1967年ヴィンテージが、この畑から最初にワインを造った年であった。1922年にジンファンデルが植えられているのだが、これは異例なことであり、なぜなら禁酒法が2年前に施行されていたからだ。1924年に、シルヴェスターとカタリーナのドゥーギー夫妻がこの畑を購入し、1940年代からは現オーナーである息子のベニートがこの畑を耕作している。

パソ・ロブレスの初ヴィンテージ: 1967

## 生育期間 GROWING SEASON

降雨量: 457mm(平年並)

開花時期: 5月下旬

天候: 冬にしっかりと雨が降った。ブドウ樹は息を吹き返し、優れた品質のブドウがほぼ平年並の量収穫できた。

## ブドウ畑 Vineyard

ベニート・ドゥーギーの畑: パソ・ロブレスの町から約5キロ南、国道101号線の東側に位置している(テンプレートン・ギャップ地区内)。

土壌: 岩や石が多く混じる土壌だが、ところどころ砂の軽い場所もある。

樹齢: 93年のジンファンデルが25エーカー(1922年植樹)。

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2-11-1 明治安田損害保険ビル  
電話: 03-3219-1263 FAX: 03-3219-1269

## ヴァンテージ VINTAGE

収穫日： 8月25日～9月2日

ブドウ糖度： 平均25.0度

発酵： すべて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。すべてのタンク内にグリッドを設置し、果帽を液中に押し沈めて抽出。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% (2年使用樽70%、3年使用樽30%)。

熟成： 樽内で12ヶ月。

## 醸造 WINEMAKING

ベニート・ドゥージーの畑のブドウは、人手で収穫されている。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41ppm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

2016ジンファンデル・パソ・ロブレス

(2017年11月瓶詰め)

冬に雨がたっぷり降ってくれたおかげで、ブドウ樹は早魓の被害から立ち直ることができた。収量も元の水準に戻っている。暑い夏が果実を熟させ、収穫は8月下旬になった。除梗し完全に破碎されたブドウは、グリッドを設置したタンク内に収められ、11日間にわたって果帽を液中に押し沈めた状態で抽出された。そのため、大いなる複雑味と豊潤さが備わっている。気温の高いパソ・ロブレスらしい個性のあるこのワインは、すでに魅力的ではあるが、今後8年にわたって風味を発展させていこう。

エリック・ボーハー (2017年8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2-11-1 明治安田損害保険ビル

電話：03-3219-1263 FAX：03-3219-1269