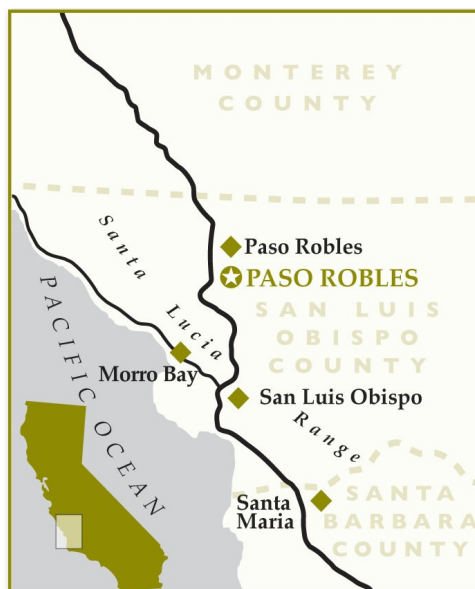


RIDGE 2018 PASO ROBLES ZINFANDEL

ベニート・ドゥージー農園産
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: 14.8%



歴史 HISTORY

ベニート・ドゥージー農園は、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ジー夫妻がこの畑を購入し、1940年代からはその息子のベニートが所有者としてこの畑を耕作してきた。ベニートの2019年の逝去に伴い、ブドウ畑の世話は甥のマイクに引き継がれている。

パソ・ロブレスの初ヴィンテージ: 1967

ヴィンテージ VINTAGE

降雨量: 305mm(平年以下)

開花時期: 5月下旬

天候: この年の冬は、雨が少なめで、合計しても305mmしか降っていない。夏が来ると気温が高くなり、果実が熟して9月に摘み取りを迎えた。収量は平年並で、ブドウはよく熟している。

収穫日: 9月9日~14日

ブドウ糖度: 平均25.8度

ブドウ畑 Vineyard

ベニート・ドゥージーの畑: 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: 1922年植樹のジンファンデルが25エーカー。

仕立て: 短梢剪定の株仕立て

収量: エーカーあたり2.6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
TEL: 03-6260-7893 FAX: 03-6260-7894

醸造 WINEMAKING

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10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%（アパラチア産82%、オザーク産18%／新樽16%、1～2年使用樽42%、3年使用樽13%、5年使用樽29%）。

熟成：樽内で14ヶ月。

pH：3.52

総酸量：6.79g/ℓ

ベニート・ドゥージー・ヴィンヤードのブドウは、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%。4.7%の加水。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。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

2018ジンファンデル・パソ・ロブレス
(2019年12月瓶詰め)

冬は異例なほど降雨が少なかった。3月の激しい雨がなかったら、ブドウ樹は夏の暑さに苦しんでいたことだろう。生育期間終盤の高い気温が、果実の成熟を加速させ、9月前半の収穫につながった。発酵の速度はゆっくりで、ワインから糖分がなくなったのは、圧搾して樽に入れた後である。オーク樽での14カ月の熟成は、エキゾチックなスパイス風味とこなれたタンニンを、魅惑的な果実味に加えてくれている。これから7年が、最も楽しめる期間である。

エリック・ボーハー(2019年10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
TEL : 03-6260-7893 FAX : 03-6260-7894