

RIDGE 2020 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: 14.5%



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: 203mm(平年以下)
開花時期: 5月下旬
天候: 冬の雨はこの年少なかった。収量は平年並みで、果実はよく熟していた。
収穫日: 8月25日~27日
ブドウ糖度: 平均24.4度

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(テンプルトン・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: 1923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2.15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。

樽の構成：天日乾燥させたアメリカンオーク樽100%（新樽20%、1年使用樽25%、2年使用樽20%、3年使用樽20%、5年使用樽15%）。

熟成：樽内で12ヶ月。

pH：3.60

総酸量：6.10g/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%。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136ppm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ジンファンデル・パソ・ロブレス
（2021年12月瓶詰め）

リッジは1967年に初めて、当時ベニート・ドゥージーによって耕作されていた、この畑のジンファンデルを仕込んだ。今日では甥のマイク・ドゥージーが引き続き、灌漑なしで育つ古木の世話をしている。理想的な熟度でブドウが摘まれたこの2020年は、果実味、タンニン、酸がずば抜けてよいバランスである。あふれんばかりの果実風味のおかげで、若いうちから楽しめるが、この先7～8年にわたって味わいを発展させ続けるだろう。

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
TEL : 03-6260-7893 FAX : 03-6260-7894