

# RIDGE 2018 CORRALITOS PINOT NOIR

コラリトス地区のガリ・ヴィンヤード

品種: ピノ・ノワール 100%

産地: サンタ・クルーズ郡

アルコール度数: 13.8%



## 歴史 HISTORY

リッジが約50年ぶりに仕込むことになったピノ・ノワールの果実は、この品種にうってつけの気候条件をもつ、冷涼なブドウ畑から入手している。モンテペロの自社畑から、太平洋沿岸の都市サンタ・クルーズの方向へ60kmほど走ったところにある、コラリトス地区のガリ・ヴィンヤードである。2013年に、小児科医のジョセフ・ガリとその妻のジャンヌが植えた、卓越したテロワールの畑で、ピノ・ノワールについては、数種類の品質に秀でるクローンが選ばれている。この畑は、AVAサンタ・クルーズ・マウンテンズの南端の境界線上に位置するものの、現時点では同AVAに含められていない。そのため、ラベルには「サンタ・クルーズ郡 SANTA CRUZ COUNTY」の文字が、畑の位置を示す名称として記載されている。

コラリトス・ピノ・ノワールの初ヴィンテージ: 2018



## ブドウ畑 Vineyard

ガリ・ヴィンヤード: サンタ・クルーズ郡の海岸山脈の太平洋側に位置し、海からの距離は10km。

土壌: ロス・オソスのローム土壌。

樹齢: 7エーカーのピノ・ノワールは、2013年に植樹された。

仕立て: 長梢剪定の垣根仕立て(VSP)

収量: エーカーあたり4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

降雨量： 483mm(平年以下)

開花時期： 5月上旬

天候： 冬の降雨は平年以下で、夏の天候は穏やかなものだった。

## 醸造 WINEMAKING

収穫日： 9月15日～22日

ブドウ糖度： 平均24.0度

クローン： デイジョン115 54%、デイジョン943 13%、スワン 13%

発酵： 64%は除梗・破碎。36%は除梗はしたが無破碎。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。ポンプ・オーヴァーで抽出。樽内で澱とともに熟成し、澱引きは瓶詰め直前に一度のみ。

樽の構成： 天日乾燥させたアメリカンオーク樽84%、フレンチオーク16%(新樽15%、4年使用樽19%、6使用樽28%、7年使用樽38%)。

熟成： 樽内で15ヶ月。

pH： 3.69

総酸量： 6.00g/l

手収穫。除梗・破碎(一部は無破碎)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55ppmを追加)。無濾過で瓶詰め。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ピノ・ノワール (2019年12月瓶詰め)

リッジが初めてピノ・ノワールを造ったのは、1971年のことである。今日に至るまで、それが唯一の事例であった。このブドウ品種を再度掘り下げるために、我々は太平洋から10kmの距離にあるコラリス地区の畑から果実を入手した。この海岸沿いの山岳地の冷涼な気候は、ブドウの熟度を適度なものに保つうえで好ましいものだ。伝統的な手法が、このワインを仕込む際には用いられた。ブルゴーニュ樽で澱とともに熟成させ、清澄は自然に任せている。この官能的なワインは、今後5年間で最良の状態であろう。

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2-11-1 明治安田損害保険ビル

電話：03-3219-1263 FAX：03-3219-1269