PURE BRED®

ピュア・ブレッド
Lodi

「ピュア・ブレッド（＝純血種）」という名の通り、ブレンドは一切行わず、単一品種に拘って造られるワインです。今注目の産地ローダイのブドウを使用し、「サラブレッドの様に純粋で、毎日楽しめるワイン」造りに取り組んでいます。

（写真上）
ワインメーカー
ドワイト・ボーンウェル

Pure Bred ＝ 純血種

ワインメーカーのドワイト・ボーンウェルは、「私たちのワインは “Pure Bred Wine”である」と話します。彼らの哲学は「単一品種のブドウで最高のワインを造る」事。いずれのアイテムにおいても、一切ブレンドはしません。「Pure Bred（純血種、サラブレッド）」の馬や牛と同様に、各品種が持つ純粋な味わいを生かしたワイン造りを行っています。ボトルに描かれた動物達にもその思いが現れています。

生産者はナパに拠点を構えるWest Coast Wine Groupで、グループの経営者兼ワインメーカーであるボーンウェルは、ウォール街でキャリアをスタートさせた後、レストラン業界に転職し、15年前からカリフォルニアでワインメーカーとして研鑽を積んでいます。

改めて注目される名産地「ローダイ」

ピュア・ブレッドの畑があるローダイは、カリフォルニア州のセントラル・ヴァレーに位置し、サンフランシスコから東に向かって車で１時間半程の内陸にあります。ローダイでブドウ栽培が盛んになったのは19世紀半ばで、その後の禁酒法時代にもブドウ樹が引き抜かれることはありませんでした。その為、その頃からのOld Vine（古樹）が今なお存在している貴重な産地ですが、1986年にAVAに認定され、近年になって品質、知名度、人気ともに急成長を遂げています。

ピュア・ブレッドのブドウ畑の土壌は多様で複雑です。近くのシエラネバダ山脈によって何千年もかけて自然に育まれてきた土壌で、砂質ローム、粘土、沖積土が混在します。このユニークな土壌構成が、ブドウに明確な特徴を与え、風味豊かで複雑、テロワール主導のニュアンスを持つワインを生み出しています。また、ローダイの土壌は、栄養分と保水力のバランスが絶妙で、ブドウ樹が生き生きと育ち、ブラックベリー、ラズベリー、スパイスなどの凝縮した香りを持つブドウを生み出します。さらに、地中海性気候の暖かい昼と涼しい夜の寒暖差が、ブドウの発育を促進し、大胆で果実味豊かなボディのあるワインを産出する要因となっています。

ヘッド・プルーニング栽培×Old Vine

ローダイのブドウ畑のシンボルとされるのは、株仕立ての「ヘッド・プルーニング栽培」（写真右）です。手間のかかる職人的な栽培方法で、杭や針金の支えが無くてもブドウ樹が自然に成長するようにし、最小限の灌漑やキャノピーマネジメントで、適度な水分ストレス、果実への適度な日照量、バランスの取れた果実と葉の成長を可能にします。しかし、機械作業が出来ず、１本１本のブドウ樹を手作業で丁寧に剪定し作業する必要があるため作業効率は低く、樹齢の恩恵を受けるブドウ品種に向きます。つまり、ローダイのヘリテージと言うべき、ピュア・ブレッドのOld Vine Zinfandelのような樹が、それに適しているのです。

ローダイ・オールド・ヴァイン・ジンファンデル

Lodi Old Vine Zinfandel

樹齢50年～90年のジンファンデル。ステンレスタンクで発酵後（14日間）、アメリカンオークで12ヶ月熟成。鮮やかなラズベリーのアロマ、ブラックカラントとレッドプラムのフレーバー。オールド・ヴァインならではのエレガンスとフィネスを感じるバランスの良いジンファンデルです。

品種：Old Vine Zinfandel 100％
タイプ：赤
ビンテージ：2019
バーコード：0639770117214
ケース入数：750ml×12
商品コード：PBZF19
小売価格： ¥3,300（税抜）

ローダイ・カベルネ・ソーヴィニヨン

Lodi Cabernet Sauvignon

樹齢は20年～30年で、大半は2000年代初頭に植樹されたカベルネ・ソーヴィニヨンです。ステンレスタンクで発酵後（14日間）、アメリカンオークで12ヶ月熟成。イチジク、イチゴジャム、仄かなベーキングスパイスの香り。余韻には黒系ベリーの香りが残ります。洗練されたタンニンが、ワインに特別な深みを与えています。

品種：Cabernet Sauvignon 100%
タイプ：赤
ビンテージ：2020
バーコード：0639770117238
ケース入数：750ml×12
商品コード：PBCS20
小売価格： ¥3,600（税抜）

株式会社 富士インダストリーズ ワイン事業部 〒105-0004 東京都港区新橋2-5-5 新橋2丁目MTビル2F TEL.03-3539-5415 FAX.03-3539-5472

FIC Wine