

2024年4月26日

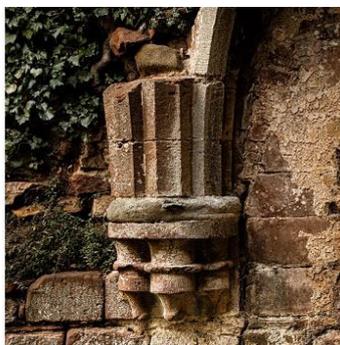
スコッチウイスキー誕生の地に設立されたリンドーズ・アビー蒸溜所から
スコッチ史上最古の生産者「修道士ジョン・コー」に捧げるシリーズ第二弾と
蒸溜所を象徴する STR 樽熟成の限定品2本が登場！

株式会社都光（東京都台東区）は「リンドーズ シングルモルト フ라이어 ジョン・コー チャプター2」と「リンドーズ シングルモルト ザ・カスク・オブ・リンドーズ STRカスク 2」を2024年4月19日（金）に発売いたしました。スコッチウイスキー最古の記録は1494年のことで、リンドーズ・アビー蒸溜所は、その舞台であったリンドーズ修道院の跡地に遺跡の保全を目的に設立された新しい蒸溜所です。



◆ リンドーズ シングルモルト フ라이어 ジョン・コー チャプター2

歴史に残っているスコッチウイスキー最初の生産者、フライアー（修道士）ジョン・コーの名を冠したシリーズ第二弾。バーボン樽、STR樽、そして「ピーテッドラム樽」で熟成させた原酒をヴァッティングしております。ピーテッドラム樽はもともとラムを熟成していた樽を払い出した後、他蒸溜所にてピーテッドウイスキーを熟成していた樽のこと。ノンピートしか造らないリンドーズ・アビー蒸溜所のスピリッツにピートフレーバーを加えた実験的な原酒です。3種の原酒の絶妙なブレンドによって、フルーティでシロップのような甘みと土っぽく深みのあるピートフレーバーのバランスがとれた、新たなスタイルのウイスキーが誕生しました。カスクストレングスの60.9%でボトリング。



リンドーズでは限定品でも透明瓶を使用しますが、このシリーズは「THE 1494」メンバー向けに発売したのはじめてのウイスキー以来のブラックボトルを採用。これは1494年当時の修道士が着ていたチュニックの色からイメージされており、特別なウイスキーだけにしか使われません。柔らかなデザインのボトルシェイプは、修道院の遺跡に残る石柱の破片から、16世紀に破壊されてしまった建物の壮麗なデザインを復元したものです。

【商品詳細】

「リンドーズ シングルモルト フライアー ジョン・コー チャプター2」

ALC.: 60.9%

容量: 700ml

希望小売価格: 9,000 円+税

日本入荷総数: 1,200 本

【テイastingコメント】

芳醇なメープルシロップや焼きバナナ、デーツ、リンゴ、シナモン、キャラメリゼしたブラウンシュガーの香りで、ほのかなピート由来の土のニュアンス。味わいはリッチでフルーティ、洋ナシ、焼きバナナ、シナモン、キャラメリゼしたアーモンドに心地よいスモークや土っぽさが続き、ほのかに海を感じる。余韻は長く様々なフレーバーが感じられる。ベルベットのような口当たりで、複雑でありながら優れたバランスのウイスキー。



◆ リンドーズ シングルモルト ザ・カスク・オブ・リンドーズ STRカスク 2

フラッグシップボトルの「リンドーズ シングルモルト MCDXCIV (1494)」はローランドらしい軽やかなボディと、シトラスや洋ナシ、ドライフルーツなどの果実味や甘味のバランスが秀逸なウイスキーで、バーボン樽、STR樽、シェリー樽の3種の樽の原酒が概ね 65%、25%、10%でヴァッティングされています。

「ザ・カスク・オブ・リンドーズ」シリーズはこの構成原酒ひとつひとつを 49.4%でボトリングした限定品で、それぞれの特徴を楽しむことができます。STR樽はオーク材が本来持っているフレーバーをさらに引き出す為に、シェーピング (S)、トースティング (T)、リチャーリング (R) 処理した樽のことで、赤ワイン樽の内面表層のワインがしみ込んだ部分を削り取ってから二段階の火入れを行っています。このボトルはSTRカスク2回目のリリース。アプリコットやプラムを思わせるボリュウムのあるフルーツフレーバーが特徴です。

【商品詳細】

「リンドーズ シングルモルト ザ・カスク・オブ・リンドーズ STRカスク 2」

ALC.: 49.4%

容量: 700ml / 入数: 6

希望小売価格: 9,000 円+税

日本入荷総数: 900 本

【テイastingコメント】

香りは果実味たっぷりのアプリコットジャム、トフィーに、バターとカスタードクリーム、穏やかなシナモンスパイス。味わいは甘みがありややスパイシーで、プラム、レッドベリー、トリークルシロップ(糖蜜)、シナモン、そして心地よいウッДСモーク。余韻にはスパイス、ハチミツ、キャラメルが続きます。



リンドーズ・アビー蒸溜所とは

スコッチウイスキーに関する最古の記録は 1494 年、当時のスコットランド王ジェームズ 4 世が大麦芽を使った蒸留酒（アクアヴィテ）の製造を修道士ジョン・コーに命じたというもの。この時の蒸留が行われたのがリンドーズ修道院と言われており、土地のオーナーのドリュー・マッケンシー・スミス氏は考古学的調査で蒸留器の跡を確認した後、2017 年にウイスキー蒸溜所を設立しました。

設立には故ジム・スワン博士が深く関わっており、初留 1 基と再留 2 基を組み合わせた蒸留システムや STR 樽での熟成など、世界の蒸溜所コンサルティングで培った技術をつぎ込みました。発酵は 96~140 時間（平均 114 時間）と非常に長く、もろみからトロピカルなフレーバーを引き出しています。再留器を 2 基とすることで、銅とのコンタクトが増大し、オフフレーバーを除去していますが、一方で、ラインアームを下に向けることで重厚な酒質を得ることに成功しています。

東京ウイスキー&スピリッツコンペティション 2023 にて【ベスト・スコッチ・クラフト・ディスティラリー・オブ・ザ・イヤー】を獲得！



【会社概要】

会社名：株式会社 都光

代表者：代表取締役 戸塚 尚孝

所在地：東京都台東区上野 6-16-17

朝日生命上野昭和通ビル 1 階

URL：<https://www.toko-t.co.jp/>

【本件に関するお問い合わせ先】

担当：竹中 康一

TEL：03-3833-3541

FAX：03-3832-6930

E-Mail：toko-eigyo@toko-t.co.jp