

BRUICHLADDICH ISLAY BARLEY 2011

ブルックラディ アイラ・バーレイ 2011

COULL, ROCKSIDE, ISLAND, MULINDRY, STARCHMILL,
CRUACH FARMS. HIGH PROVENANCE ISLAY BARLEY.

この「アイラ・バーレイ 2011」は、アイラ島の西側と中心部にある6つの農家が育んだ大麦を蒸留したものだ。主にファーストフィル・バーボン樽熟成原酒を使用しながら、世界でも有数の素晴らしいスイートワインを造るワイナリーたちからやってきた、甘口白ワインのセカンド及びサードフィル樽で熟成した原酒も使用している。若々しく力強いスピリッツに穏やかに影響を与え、正真正銘のアイラ産というテロワールがもたらすフレーバーをしっかりと感じることができる。

私たちは「アイラ・バーレイ」シリーズを常に使命としてきた。長年にわたり、シングルモルト・ウイスキーで「テロワールの真価」を表現することを目指してきたのだ。土壌、気候、微気候、方位、自然の力、そしてその場所の気候条件が、ウイスキーの品質やフレーバーに影響し、「産地そのもの」が表現されると信じている。

私たちにとってこの哲学の重みを実感できるのはアイラ島しかない。ここ大西洋西岸の岩場が造り出す自然条件は必ずや大麦に反映され、私たちのフローラルで味わい豊かなシングルモルト・ウイスキーに特別なものをもたらす。そしてこの大地や貯蔵庫に吹き付ける潮風は、間違いなく樽と原酒にその足跡を残すはずだ。



DISTILLERY NOTES:

- 我々の進行中の試み「アイラ・バーレイ」シリーズ第6弾
- マルチ・ファーム、シングル・ヴィンテージ
- ノンピーテッド・アイラ・シングルモルト・スコッチウイスキー
- パブリカン種とオックスブリッジ種の大麦
- 口当たりを最大化させるためにアルコール度数50%でボトリング
- 75%：全期間ファーストフィル・バーボン樽で熟成
10%：全期間ファーストフィル・ワイン樽（リヴザルト）にて熟成
15%：全期間セカンド及びサードフィルの甘口白ワイン樽（オーストリア、ソーテルヌ）で熟成
- それぞれの原酒をヴァッティングし、6ヶ月間後熟
- 全期間アイラ島内で熟成
- アイラ島内の湧き水を使用し、蒸留所でボトリング
- ノン・チルフィルター
- 着色料無添加
- 本体価格：6,500円

BRUICHLADDICH[®]

PROGRESSIVE HEBRIDEAN DISTILLERS

ISLAY BARLEY 2011

COULL, ROCKSIDE, ISLAND,
MULINDRY, STARCHMILL,
CRUACH FARMS.
HIGH PROVENANCE ISLAY BARLEY.

完全なるアイラ島産大麦で造るウイスキーは、ブルックラディ蒸留所の操業再開初日からのこだわりであった。このシリーズで探求するのは、ウイスキー造りに不可欠な原材料、大麦がもたらす、奥深い多様性である。

特徴

最高のタイミングを見極めてポトリングした、信じられないほど素晴らしいウイスキー。若々しいスピリッツを連想させる青い果実、リンゴ、洋ナシ、グースベリーが、時間の経過とともに桃、アプリコット、マンゴーへと変化する過程を垣間見ることができる。熟成で生まれたオークの深み、ヴァニラやココナッツの甘さ、レモンやグレープフルーツの皮の芳香が、アイラ島産大麦が持つモルトの甘みや穀物の香りを打ち消すことなく絶妙に調和している。それぞれの樽が熟成においてスピリッツに与える影響を完璧に把握しているからこそもたらされるものである。しっかりとした骨格と贅沢なテクスチャーは、アイラ島のDNAを受け継いでいる証だ。

色

刈りたての麦わら。

香り

まず全面に押し出されるフローラルかつフルーティな香り。これまでの「アイラ・バーレイ」シリーズ同様、あふれんばかりの柔らかいフルーツと繊細でフローラルなアロマ。桃やドライアプリコットとともにしゃきとしたリンゴや熟した洋ナシの香りが示す典型的なブルックラディのスタイルを、レモンキャンディー、グレープフルーツとオレンジの皮が一段と高めている。開いてくるにつれて、フルーツ、パイプタバコ、ヴァニラ、続いてオークと穀物の香りが大麦糖やカラメルウエハースと混ざり合い、ブルックラディらしいはっきりとした潮の香りがふわわりと漂う。

味わい

まず感じるの美しいほどに柔らかくクリーミーな口当たり。大麦由来の豊かな天然のオイルが、繊細なエルダーフラワーやスイカズラ、そして大麦糖の豊かな甘みとともに舌を包み込む。最初にシトラスが海のテイストを際立たせ、ブラックペッパーとショウガの微かなフレーバーが僅かな刺激とスパイシーさを与える。それからオークとモルト、ヴァニラウエハース、ココナッツ、スギと続く。全粒粉のビスケットや焼き立てのスコーンが持つ穀物の味わいに、甘いヘザーハニーとミツロウが加わる。そしてこれまでのリリース同様、アイラ島産大麦の深みが次第に強まってくる。

フィニッシュ

アイラの人々と同様に、このウイスキーにはまだ何かあると思わせる懐の深さがある。フィニッシュにはフルーツ、オーク由来のドライアプリコット、レモン、キウイ、カラメルウエハースを感じる。アイラ島で熟成された日々を物語るかのよう、日の当たる砂浜と海の香りがいつまでも漂う。舌に残る余韻は、このウイスキーが完成するまでの道のりやその緻密な構造を想い起こさせるようだ。

ムード

蒸留、時間、樽、大麦などそれぞれの要素がフレーバーに与える影響は明らかだが、その一つだけが突出するのではなく、複雑に作用しながら進化を遂げている。このヴィンテージでは、DNA、哲学、品質をはっきりと感じながら、あるがままの姿を楽しめるという極みに達している。



ADAM HANNETT
HEAD DISTILLER

BRUICHLADDICH®

PROGRESSIVE HEBRIDEAN DISTILLERS

