

PORT CHARLOTTE ISLAY SINGLE MALT

ヘビリー・ピーテッド アイラ・シングルモルト ポートシャーロット

今までのポートシャーロットのスタイルを踏襲しつつ、さらなる高みへ

40PPMの重厚なモルティング エレガントさとスモーキーさの見事な融合

新 世代が担うブルックラディ蒸留所において、ウイスキーの風味に影響を与えるものを考えるとき、そこに限界はない。大麦の産地がもたらすダイナミックな影響を探求し、樽を探究し、そして時間（熟成期間）を探求する。これらすべてがこの新しいポートシャーロットで証明されている。

新ポートシャーロットは、ボトルのデザインも一新した。グリーン色のボトルは伝統的なヘビリー・ピーテッドのアイラウイスキーらしさを取り入れつつ、現代的なデザインで、ブルックラディ蒸留所の革新性をはっきりと打ち出している。

「ここには作作的に作られたものは何もない」

ヘッド・ディスティラー アダム・ハネット

ブルックラディ蒸留所の信念は、着想、蒸留、熟成、ボトリングのすべてをアイラで行った最初のメジャーな蒸留所であることに基づいている。

「ここには作作的に作られたものは何もない。かつて非合法で蒸留していた時代の話や、地元の伝説のような、幻想的なマーケティング・ストーリーではない。このボトルに詰められたウイスキーの、実際に存在する原産地の話なのだ」



「私たちは、すべての活動がアイラ島に 基づいていることを目指している」

CEO ダグラス・テイラー

アラン・ローガン(ディスティリング・ダイレクター)により、現在パートナーシップを結んでいるアイラ島の農家は19にまで増えた。彼らは、アイラの過酷な気候に果敢に挑戦し、ブルックラディ蒸留所のために大麦を供給してくれている。

私たちの蒸留プロジェクトにおいて、信頼性、原産地証明、透明性が最も重要な原則であり、それが私たちの原動力となっている。原材料の大麦は100%スコットランド産を使用、現在その33%はアイラ島産であると明言している。さらに古代品種にも再び光を当て、地域性がもたらす風味やテクスチャーに関する実験も行ってきた。すべてのウイスキーが、アイラ島で着想、蒸留、熟成、ボトリングされている。そしてノン・チルフィルター、無着色であり、アイラの湧き水を使用している。

私たちは地元のコミュニティに対しても責任がある。すべての活動をアイラ島に基づいたものにすることを目指し、このビジネスが島の経済と社会に良い効果をもたらすよう配慮している。この島ですべてのウイスキーの熟成とボトリングを実現することで、私たちはアイラ島で最大の雇用者数を持つ民間企業となった。私たちのビジョンが、蒸留所で働く80名以上もの従業員や数えきれないほどのパートナーという結果をもたらしている。つまり、私たちはこの島と、この島で造るシングルモルトウイスキーへの情熱を持つ同志なのだ。

#WEAREISLAY

RÉMY COINTREAU JAPAN 株式会社

本 社 〒106-0041 東京都港区麻布台 1-11-10 日総第 22 ビル (カスタマーサービス) TEL: 03-6441-3030 / FAX: 03-3568-3828
東 京 〒106-0041 東京都港区麻布台 1-11-10 日総第 22 ビル TEL: 03-6441-3040 / FAX: 03-6441-3028
大 阪 〒530-0001 大阪府大阪市北区梅田 3-3-45 マルイト西梅田ビル TEL: 06-6453-1013 / FAX: 06-6453-1014

[f](#) bruichladdichjapan



10 PORT CHARLOTTE HEAVILY PEATED ISLAY SINGLE MALT

ポートシャーロット 10年

アイラウイスキーはその全生涯を通じてアイラの新鮮な潮風を吸い込み、熟成すべきである。

これは島で蒸留さえすれば、その直後にスコットランド本島へ運んで、どこかの貯蔵庫で熟成したのもでもアイラウイスキーを名乗れることに異議を唱えているのだ。

この10年熟成のポートシャーロットは、アイラ島で着想し、蒸留、熟成、ボトルングされたものだ。私たちはアイラに深く根差すことに価値を置き、究極の「本当の意味での」アイラウイスキーを造るという大志に燃える、若き集団である。

機械やソフトウェアからではなく、人の手で造るウイスキー。造った人々が熟成の様子を毎日見守るウイスキー。ヴィジョンを持ちウイスキー革命の始まりを切望するコミュニティの中で生まれたウイスキー。この「ポートシャーロット 10年」は私たちそのものなのだ。



香り

清々しい潮風が、スモーキーさを穏やかにしている。オークとスモーク、そしてスピリッツ本来の個性は、10年の熟成を経たことでバランスが取れ、調和が生まれている。ポートシャーロット特有のドライで土っぽく、ビートの灰を思わせるスモーキーなアロマだが、そこにキャラメルソースやファッジ、ヴァニラカスタード、かすかなショウガ、ナツメグ、クローブなどの波がオークとともに押し寄せて前面に出る。グラスに注いで水を1滴加えると、優しいレモンメンゲやオレンジなどのシトラス香が解き放たれる。深く息を吸い込めば、野生のタイムやヒース、ハマカンザシの花のようなフローラルなアロマがあなたを大西洋の海岸へと連れていきたろう。

味わい

舌に乗せてみると、テクスチャーとその存在感の中に繊細さと柔らかさを感じるだろう。香りと同様にフレーバーも素晴らしいバランスで、オークから深く引き出された甘さをスモーキーさが緩やかに包み込んでいる。そしてココナッツ、ヴァニラカスタード、レモンの花の蜂蜜とともに、牡蠣の燻製と日に灼けた砂浜が現れる。

フィニッシュ

フィニッシュは荘厳に訪れる。もちろんスモーキーだが、ファッジやモルティンクした大麦、オレンジ、マンゴーの柔らかな甘さと、バナナトフィーハイを思わせる質の高いオーク樽由来の深みもある。一口ごとにいくつも重なり合っている層が次々に顔を出す。熟したリンゴやアフリコット、モルトやオークの甘さが、煙の如く現れては消えていく。これこそが典型的なポートシャーロットのドライなスモーキーさなのだ。

特徴

ロソフインダール湾岸での10年の熟成は、スピリッツに深い影響を与えている。長く暗い冬の日に差し込む太陽の光のように、この「ポートシャーロット 10年」が曖昧な世界に光を射し込み、待ち望んだ輝かしい未来をもたらしてくれる。

商品詳細

ウイスキータイプ：ヘビリー・ピーテッド アイラ・シングルモルト・スコッチウイスキー

フェノール値：40PPM

熟成年数：10年

アルコール度数：50%

容量：700ml

大麦の産地：スコットランド産大麦100%（インバネス州産）

熟成樽：ファーストフィル・アメリカンウイスキー樽 65%
セカンドフィル・アメリカンウイスキー樽 10%
セカンドフィル・フレンチワイン樽 25%

ボトルング：アイラ島の湧き水を使用。ノン・チルフィルター、着色料無添加

色調：プリムローズからシトリン（黄水晶）

味わい：バーベキューの煙、リッチでスパイシー、同時に甘い麦の香り

価格：7,000円（税抜）

ボトル：高さ212×幅92×奥行92mm（重さ1.5kg）

ケース：高さ253×幅220×奥行325mm（重さ10kg）

ボトルバーコード：5055807409940

ブランドの歴史上初となる年数表記をした定番ウイスキー「ポートシャーロット 10年」はマルチヴィンテージ・キュヴェ「ポートシャーロット スコティッシュ・バーレイ」の後継者ともいうべき商品。エレガントさとバーベキューの煙のようなスモーキーさを見事に融合した、ポートシャーロットのフラッグシップ。新しいグリーンガラスボトルは伝統的なヘビリー・ピーテッドのアイラウイスキーらしさを取り入れてはいるが、着想、蒸留、熟成、ボトルングのすべてをアイラ島で行った唯一のものであり、他とは一線を画している。

TASTING NOTES

試飲日	2018.1.25	PPM	40	容器	コビータグラス
2011 VINTAGE	天候	6.4℃、低気圧で乾燥して蒸し暑く、風が強い			
	場所	蒸留所のサンフルーム			
	液体温度	18℃		ムード	熱狂的

TASTING NOTES

試飲日	2018.1.25	PPM	40	容器	コビータグラス
10 AGED YEARS	天候	6.4℃、低気圧で乾燥して蒸し暑く、風が強い			
	場所	蒸留所のサンフルーム			
	液体温度	18℃		ムード	楽天的

商品詳細

ウイスキータイプ：ヘビリー・ピーテッド アイラ・シングルモルト・スコッチウイスキー

フェノール値：40PPM

ヴィンテージ：2011年

アルコール度数：50%

大麦の産地：アイラ島産大麦100%
（ダンロシット、キルヒアラン、サンダーランドの3農場）

大麦の品種：オックスブリッジ、ハブリカン

熟成樽：ファーストフィル・アメリカンウイスキー樽 75%
セカンドフィル・ワイン樽（シラー、メルロー） 25%

ボトルング：アイラ島の湧き水を使用。ノン・チルフィルター、着色料無添加

色調：柔らかな日差しのある砂浜

味わい：ドライなスモーク、塩キャラメル、アップルソース

価格：8,500円（税抜）

ボトル：高さ212×幅92×奥行92mm（重さ1.5kg）

ケース：高さ253×幅220×奥行325mm（重さ10kg）

ボトルバーコード：5055807409988

アイラ島で、アイラ島産大麦を使用している蒸留所は、私たちを含め2つしかない。現在、私たちの年間使用量の33%はアイラ島産大麦である。農家とのパートナーシップ契約は、地元の農業コミュニティにとって重要な収益増をもたらすとともに、私たちのアイラというテロワールの有意義な探究でもあるのだ。

10 PORT CHARLOTTE HEAVILY PEATED ISLAY SINGLE MALT

ポートシャーロット アイラ・バーレイ 2011

大麦と、その由来や原産地が重要である。私たちにとって、大麦はシングルモルトウイスキーの本質であり、それを育む大地の生きた証である。多くの他の蒸留所は、単なる消耗品のように世界中からいかに手ごろな価格で仕入れるかのみ注意を払っている。

パートナー農家のレイモンド・シュewartが、蒸留所から1マイル先のケントローで、私たちのために大麦を栽培してくれた2004年。究極の「アイラ産」アイラ・シングルモルトへの旅が始まった。収穫された大麦は、モルティングと蒸留を他の大麦とは分けて行った。これが史上初の100%アイラ島産大麦で造られた、アイラ・シングルモルト・ウイスキーだったと信じている。

そしてこの新しい「ポートシャーロット アイラ・バーレイ 2011」は、レイモンド・シュewart（サンダーランド農園）と彼の農業仲間のニール・マクレラン（キルヒアラン農園）、レイモンド・フレッチャー（ダンロシット農園）という3軒のアイラ島の農家で収穫された大麦を使用している。ヘビリー・ピーテッドに精麦した麦芽は、リッチでアロマティックなウォッシュ（もろみ）となり、2011年にヴィクトリア朝時代のスチルハウスでゆっくりと蒸留された。

現在では19軒の農家が私たちのための大麦を栽培してくれている。この「ポートシャーロット アイラ・バーレイ 2011」は私たちの原点なのだ。

「現在、私たちのために19の農家が栽培契約を結んでくれている」

ディスティリング・ダイレクター

アラン・ローガン



香り

生き生きとしたアロマの旋風がグラスに吹き荒れる。土っぽいタールをかぶったビートのスモーキーさがこのポートシャーロットを物語っている。レモン、桃、白ブドウがスピリッツ本来の香りとして現れる。ヴァニラの鞘、ココナッツクリーム、チョコレートがアメリカンオーク樽熟成であることを主張する。

味わい

かすかな塩気が沿岸の情景を深める。ドライなスモーク、塩キャラメル、アップルソース。それからレモンキャンディ、酷と白コショウの粉。薬品のようなフェノール臭ではなくタールと炭のスモーキーさが軽やかに舌を覆う。フィニッシュに向かうにつれ、軽やかな穏やかなスピリッツは潮風の華やかなエッジを効かせ始め、海の香りと爽やかさを感じさせる。オークの甘さと麦の風味は、ドライなビーツモークを軸に完璧に調和している。アイラで育つと、大麦はよりはっきりと、桃、リンゴなどの典型的な私たちのスピリッツの個性を際立たせるようだ。そのようなアロマのコンビネーションが複雑に組み合わせられ、心が惹きつけられていく。少し時間をかけてみるとレモンのアイシングケーキ、ホワイトチョコレート、ピーチヨーグルトの香りを、軽やかなスモークがベルベットの毛布のようにしなやかに包み込んでいく。

フィニッシュ

タールと海水、ビートの煙と塩、ココナッツとタバコ。目を閉じれば、そのスモーキーさが、アイラの浜辺で流木の焚火を楽しむひとときへとあなたを連れ出していくだろう。

特徴

甘さと煙のコンビネーションが味わいのテーマを決定づけている。夏の夜のウイスキー。砂浜で、気心の知れた仲間たちと流木の焚火を囲みながら。