



## LINGUA FRANCA

### 哲学

リングア・フランカは、堅苦しい事やしきたりは一切とらわれずに造られる、フレッシュでテンションを感じる複雑なオレゴンのワインです。

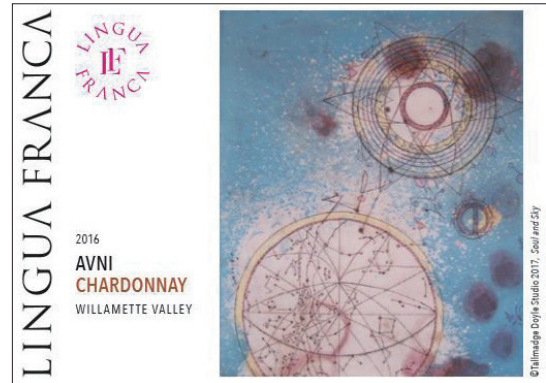
レシピ通りではなく、ヴィンテージの違いや畑の区画の個性（テロワール）を表現するべく柔軟な考えのもとワインは醸造されます。

風土、土地、畑のニュアンスがそっくりそのまま感じられる透明感溢れるワインです。オーガニック又はビオディナミ農法を採用し、ウィラメット・ヴァレーの西向きの畑から実るブドウが使われます。

### 人物

リングア・フランカは、全世界でわずか236人（2017年現在）しかいないソムリエ最高位のマスター・ソムリエの称号を持つ、シアトル出身のラリー・ストーン（Larry Stone）が2015年に創立したワイナリーです。アメリカで最も有名なソムリエの一人であるラリーが、このリングア・フランカのコンサルティング・ワインメーカーとして選んだのが、ブルゴーニュ・ムルソーの偉大な造り手であり、世界の白ワイン生産者TOP5の一つとも言われるコント・ラフォン（Comtes Lafon）の四代目当主ドミニク・ラフォンです。そして、メインのワインメーカーとしてリングア・フランカのワインを造り上げるのが、オレゴンのイヴニング・ランドやブルゴーニュのドメヌ・デュジャック、DRC等で栽培やセラーの仕事に携わったトーマス・サーヴ（Thomas Savre）です。

この3人のシナジーがリングア・フランカのコアのエネルギーの源となっています。2017年にはミミ・カスティール（Mimi Casteel）がヴィンヤード・コンサルタントとしてチームに加わり、リングア・フランカの畑の栽培のクオリティのさらなる向上が期待されます。



### 2016 AVNI Chardonnay Willamette Valley アヴニー・シャルドネ ウィラメット・ヴァレー

AVNI シャルドネはネキア土壌を持つセイラムのバンカー・ヒル、ヤムヒル・カールトン、そしてモンマス付近のウィラケンジー土壌のLaubejac Vineyardのブレンドです。

ミネラル、スモーク、ハーブ等の複雑なアロマを持ち、シルキーで爽快感があります。柑橘、洋梨、白い花、火打ち石のニュアンスがみずみずしい余韻に感じられます。

### 醸造

仕上がったワインにフレッシュ感とテンションを保つ事を第一に収穫のタイミングを決定しました。全房のまま圧搾し、平均24時間浸漬します。発酵は様々な樽メーカーが作るフレンチオークで行われ、全体の30%が新樽、70%が600Lの旧樽パンションでした。MLFはそれぞれの樽で完了し、11ヶ月間の熟成を行います。全ての樽はオリと共にステンレスタンクに移され、5ヶ月間休ませてから瓶詰めします。

|        |            |
|--------|------------|
| 収穫日    | 8月下旬～9月    |
| ABV    | 13%        |
| pH     | 3.27       |
| 希望小売価格 | ¥5,900（税別） |

## WINEINSTYLE

東京都港区麻布十番 1-5-30 2F || t: 03-5212-2271 || www.wineinstyle.co.jp