



## LINGUA FRANCA

### 哲学

リングア・フランカは、堅苦しい事やしきたりに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。

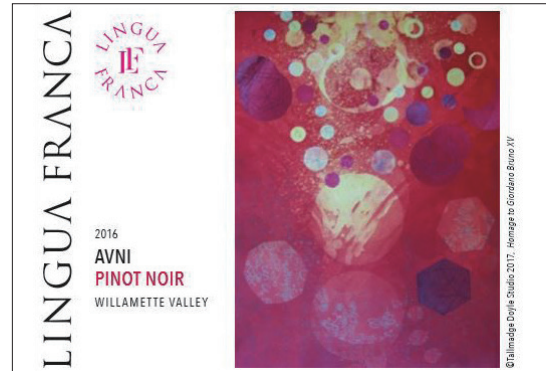
レシピ通りではなく、ヴィンテージの違いや畑の区画の個性（テロワール）を表現するべく柔軟な考えのもとワインは醸造されます。

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 Pinot Noir Willamette Valley アヴニー ピノ・ノワール ウィラメット・ヴァレー

AVNI ピノ・ノワールはお隣の Hopewell 区域の斜面にある火山性土壌の畑のブドウが使われます。ミディアム・ボディで、複雑でありフローラル、ミネラルと赤果実やブラック・プラムが長くまとまった余韻に感じられます。ブドウは畑で一度選果され、その後ワイナリーで特殊な除梗機・選果台を使って二度目が行われます。

### 醸造

AVNI ピノ・ノワールは、およそ35%全房を使用し、ワインに骨格を与えています。ブドウはホースを使わずに、小さな容器に入れて手作業で2～5トン用のステンレスタンクに移されます。ほぼ殆どはエオラ・アミティ・ヒルズのブドウですが、今年は Hyland Vineyard のブドウを使い、ワインに果実の凝縮感を与えています。

収穫日	9月上旬
ABV	13.5%
pH	3.56
希望小売価格	¥5,900（税別）