



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。

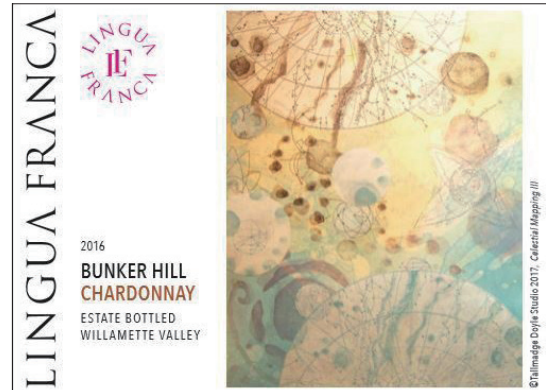
レシピ通りではなく、ヴィンテージの違いや畑の区画の個性（テロワール）を表現するべく柔軟な考えのもとワインは醸造されます。

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 Bunker Hill Estate Chardonnay Willamette Valley

バンカー・ヒル エステート シャルドネ
ウィラメット・ヴァレー

バンカー・ヒル・エステート・ヴィンヤードはセイラム区域の標高250mのところにある樹齢20年のCH76が植えられている畑です。リングア・フランカで唯一西向きの畑で、Van Duzer corridorから吹き込む冷風に直接影響される畑です。ミネラル、スモーク、ハーブのアロマがあり、どこか浮くような爽快感と凝縮感があります。口に含むと克蘭チーでエネルギーがあり、とても複雑です。柑橘やハーブ、白い花、火打ち石のアロマがあり、みずみずしいミネラル感が余韻に残ります。

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20%が新樽、80%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	9月上旬
ABV	13%
pH	3.16
希望小売価格	¥7,900（税別）

WINEINSTYLE

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