



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 Estate Pinot Noir Eola-Amity Hills

エステート ピノ・ノワール エオラ・アミティ・ヒルズ

ラリー・ストーン本人によって植えられたブドウだけで造られる、念願の自社畑ワインのデビュー・ヴィンテージです。Jory/Nekia 土壌を持つこの畑はエオラ・アミティ・ヒルズの中心部にあり、灌漑なしでオーガニック農法で栽培しています。ミディアム・ボディで凝縮感があり、フローラル・ミネラル・火打ち石・レッド・チェリー、ブラック・プラムが余韻に感じます。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の選果が行われます。素晴らしい畑のテロワールを維持するには必要不可欠な作業です。

醸造

エステート・ピノ・ノワールは、およそ25%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。ポンプオーバーを行い発酵をスタートさせ、キュヴェソン期間の後半に1~2度のパンチダウンを行います。フーラー・ジュとピジャー・ジュは脚を使い伝統的に行いました。ワインはフレンチオーク樽（新25%）で12ヶ月間熟成し、瓶詰め前に4ヶ月間ステンレスタンクで休ませました。

収穫日	9月上旬
ABV	13.5%
pH	3.57
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