スコッチウイスキー史が始まった聖地
『リンドーズ修道院』を蒸溜所として再興
リンドーズ・アビー蒸溜所



スコッチウイスキーに関する最古の記録は1494年、当時のスコットランド王ジェームズ4世が大麦麦芽を使った蒸留酒（アクアヴィテ）の製造を修道士ジョン・コーに命じたというもの。この時の蒸留が行われたリンドーズ修道院は長い間謎に包まれていました。しかし2001年にその場所が明らかになり、ついに2017年この聖地にリンドーズ・アビー蒸溜所が誕生しました。

廃墟の修道院

リンドーズ修道院は1191年に建立され、研究や学術の場としても知られていましたが、1543年の宗教改革で廃墟にされてしまいます。2001年のマイケル・ジャクソン氏の書籍出版まで修道院はどこにあるかさえも不明でしたが、出版を機に土地のオーナー、ドリュー・マッケンジー・スミスが蒸留所設立を決意しました。





ジム・スワン博士とリチャード・パターソン氏

高名な蒸溜コンサルタントのジム・スワン博士がチームに加わり、発酵プロセス、蒸留システム、熟成樽に関して最新技術を採用。さらに蒸留液の分析やアドバイスには伝説のブレンダーと呼ばれるリチャード・パターソン氏が関わっています。

洗練されたスピリッツを生みだす蒸留システム

発酵は平均114時間と非常に長く、もろみからトロピカルなフレーバーを引き出しています。再留器を2基とすることで、銅とのコンタクトが増大し、オフフレーバーを除去。そして一方で、ラインアームを下に向けることで重厚な酒質を得ることに成功しています。



株式会社 都光
TOKO TRADING CO.,LTD.
〒110-0005　東京都台東区上野 6-16-17 朝日生命上野昭和通 ビル 1 階
TEL：03-3833-3541　FAX：03-3832-6930　https://www.toko-t.co.jp

最古の記録より五百余年、巡礼の地のウイスキー

リンドーズ シングルモルト
MCDXCIV＜1494＞

ALC.：46%
容量：700ml　／入数：6
希望小売価格：7,000円+税



1stフィルバーボン樽熟成原酒（65％）、1stフィルオロロソシェリー樽熟成原酒（10％）、そしてジム・スワン博士が開発したSTR樽熟成原酒（25％）をバッティングしています。

＜テイスティングコメント＞
エレガントで優しいバニラの香り、そして果樹園にいるかのような果実の香りとフルーツキャンディ。口あたりは非常に滑らかで、バニラやドライフルーツ、柑橘のアクセントと、スパイスが完璧なバランスです。

STR樽
STRとは、S=シェービング、T=トースティング、R=リチャーリングの頭文字で、ジム・スワン博士が開発した再活性を施したワイン樽のこと。ワインがしみ込んだ樽内面の表層を削り取ってから、2種の方法で内面を焼くことで、オーク材が本来持っているフレーバーをさらに引き出すことができます。



15世紀のレシピを蘇らせたボタニカルスピリッツ

リンドーズ・アビー アクアヴィテ



スコットランドで最も長い川のテイ川河口域は、15世紀にはヨーロッパとの交易が盛んであったことが知られています。リンドーズ修道院はテイ川までわずか200mほどの場所に位置しています。「LINDORES」は「川のそば」の意味。

アクアヴィテは1494年のレシピを忠実に再現してつくられています。蒸留したスピリッツに、敷地内で収穫したクリバース、スイートシスリー、ダグラスファーなどのハーブやスパイス、レーズンやデーツといったドライフルーツを約7日間浸漬したハンドクラフトボタニカルスピリッツで、糖分は添加していません。当時のリンドーズ修道院には果樹園があり、修道士の手によって果物や薬草が育てられていたことも知られています。

＜テイスティングコメント＞
クローブやジンジャー、シナモンなどのスパイスやハーブの香りと、その奥には桃やアプリコットなどフルーツのニュアンス。味わいはスコッチウイスキーのようなモルティーさとオレンジを想わせる柔らかな甘みがあります。

ALC.：40%
容量：700ml　／入数：6
希望小売価格：6,000円+税





ロゴ
修道院と関わりの深いウォリックシャー伯爵家の紋章をアレンジしたロゴ
1）熊の向きを左右逆転
2）杖をリンドーズの頭文字の「L」に
3）ジェイムズ4世の王命を意味する王冠
4）ANNO MCXCI
（year 1191=修道院設立の1191年の意）



ボトルの形
リンドーズ修道院の遺物は全て持ち去られてしまいましたが、廃墟の中に残された石柱から断片的に当時のデザイン様式を推しはかることができました。ボトルは当時のリンドーズ修道院の装飾をイメージしてデザインされています。