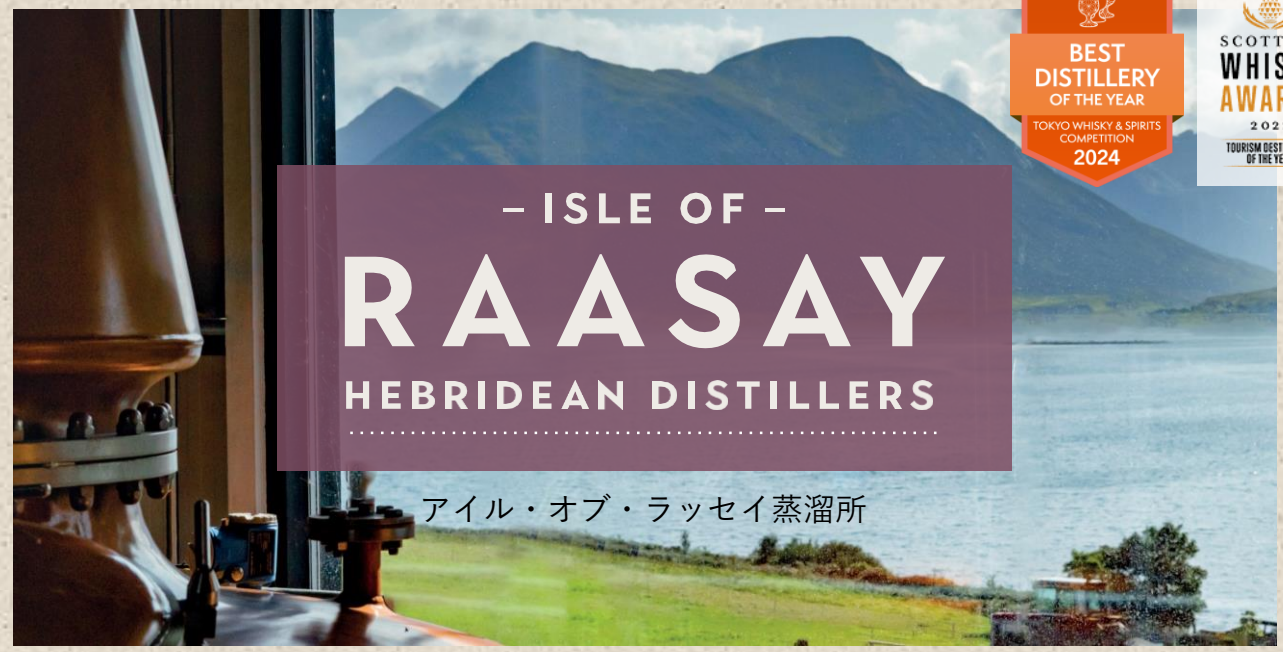


ラッセイ島はスカイ島と本島の間にある小さな島で、かつては鉄鉱山で栄えた時期もありましたが、今ではスコットランドらしい自然の広がるのどかな島です。2017年に操業を始めたアイル・オブ・ラッセイ蒸溜所ですが、すでに数多くの世界的な賞を受賞し、ウイスキー愛好家からの注目が集まっています。

ブレンダーがデザインしたウイスキー

共同経営者の一人でありマスターディスティラーのアラスデア・デイは、ブレンダー出身。以前より曽祖父の残したレシピを基にブレンデッドウイスキーを復刻していました。その経験から6種類の原酒「ナ・シア」の造り分けを発案し、複雑でいてバランスのよいシングルモルトを生み出すことに成功しました。





ラッセイ島

スコットランド北西部スカイ島の東にあり、マンハッタン島や八丈島と同サイズ。人口161人と過疎が進むこの島初の”合法”蒸溜所がアイル・オブ・ラッセイです。蒸溜所には海外からも人々が訪れ、住民の交流の場にもなっており、島の経済発展に寄与しています。

豊かな自然と水の恵み

雨水が大地に浸み込んで生まれる地下水はラッセイ島の自然環境を映し出しています。ウイスキーを造るために掘られた井戸からは、スコットランドでは珍しいミネラルに富んだ水が湧き出しており、仕込みだけでなく、樽詰めやボトリングの際にも使用。島の地層や岩々はラベルやボトルにも描かれています。



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

スコッチウイスキーで唯一6種の原酒のメソッド

アイル・オブ・ラッセイ ヘブリディアンシングルモルト

ALC.：46.4%
容量：700ml　／入数：6
希望小売価格：7,000円+税

「ナ・シア」と呼ばれる6種の原酒を造り分けバッティングすることで、複雑な味わいを生み出しています。構成比はライウイスキー樽：約64%、ボルドー赤ワイン樽：約12%、チンカピンオーク樽：約24%。



ナ・シア

「ナ・シア」はゲール語で「６」を意味し、アイル・オブ・ラッセイが独自のメソッドで造る６種の原酒を指します。これは50ppmのヘビリーピーテッド、アンピーテッドの2タイプのニューメイクを3種の樽で熟成させたもの。



<テイスティングコメント>
香りは甘く、スモーキーで、潮風に吹かれた木の煙、アンズ、ドライアプリコット、砂糖漬けのフルーツ、チェリー。味わいはシナモンのような甘いスパイスにブラックペッパー、カシス、ウッドスモークが重なり合い、ヘザーの花、ハチミツ、塩キャラメル、ポップコーン、ブラックチェリーと続きます。余韻はドライで非常に長く、ほのかな塩味、かすかなウッドスモーク、ドライフルーツ。

ライウイスキー樽

190L／学名：クエルクス・アルバ（アメリカンオーク）。バーボンウイスキーの熟成に使われることが多い樹ですが、ライウイスキーを払い出した樽を使用。バニラやバタースコッチのフレーバーとブラックペッパーのようなスパイシーさ。

チンカピンオーク樽

190L／学名：クエルクス・ムーレンバーギ（チンカピンオーク）。オーダーメイドの新樽で、36ヶ月間の天日乾燥した後、トーストとチャーを強くほどこしています。滑らかでリッチ、そしてダークフルーツのフレーバーが感じられます。

ボルドー赤ワイン樽

225L／学名：クエルクス・ロブール、クエルクス・ペトラエア（フレンチオーク）。ボルドー左岸のシャトーの樽。樽の劣化を防ぐ為に殺菌に硫黄は使わず、冬に輸送。クローブやシナモン、チェリーや黒ブドウのフレーバー。

ライトピート＆シェリー 王道を往く味わいで高評価

アイル・オブ・ラッセイ ダンカナ シェリークウォータカスク



ピーテッド原酒55%、ノンピート原酒45%の割合でヴァッティング。1stフィルライウイスキー樽で熟成後、125Lサイズの1stフィルシェリー樽で6ヶ月フィニッシュ 、アルコール度数52%のハイストレングスでボトリングしました。ラッセイ島で最も標高が高く上部が平らな山、ダンカーン山にちなんで名付けられました。



<テイスティングコメント>
コショウのようなスパイス、濃密なドライフルーツ、サルタナレーズンそしてローストナッツのフレーバーが押し寄せてきます。ほのかなバニラやトフィーの甘味が続き、余韻には塩チョコレートと優しいウッドスモーク。

ALC.：52%
容量：700ml　／入数：6
希望小売価格：12,000円+税

ラッセイ島産ジュニパーも使用したエレガントなジン

アイル・オブ・ラッセイ ジン

アイル・オブ・ラッセイの蒸留器はウイスキー用ですが、ジンのヴェイパーインフュージョン製法にも対応できるよう設計されています。ボタニカルは島に自生しているジュニパーベリーを含む10種。蒸溜所のDNAともいえるモルト100％のニューメイクを10番目のボタニカルに使用することで、ダークフルーツのフレーバーと厚みのあるボディが加わっています。島のジュニパーの葉をボトルデザインに見ることができます。



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





ボトルデザイン

太古の岩々や化石が地表に荒々しく現れるラッセイ島の土壌をモデリングしており、ボトルそのものが芸術作品のよう。ボトルに触れるだけでラッセイ島にトリップできるような、アイデアと情熱にあふれたデザインです。