



Outturn Apr



発売日 4月5日(金) 12:30~

— Journey into the wood ~カスクへの旅—

今回はカスクに視点を当て、カスクによるフレーバーや味わいがどれほど違うものなのかを探求。1991年からの追加熟成へのこだわりとカスクのチャーやトーストの魅力に迫ります。

詳しくはウェブサイトメンバーページ ブログにて。

(smwsjapan.com/blog/)



Cask No. 53.283

Peated

A smoky smooch
スモーキーなキス

¥11,500 (税抜)



| | | | |
|-----------|--|----------------|-------|
| REGION | Islay | | |
| CASK TYPE | 2nd fill hogshead / HTMC (Heard Toast Medium Char) | | |
| AGE | 7 | DATE DISTILLED | 2010 |
| OUTTURN | 209 | ABV | 60.2% |

[ノーズ] パースニップやニープのような、予めせぬハニーローストした根菜の香りを最初に感じる。ドライセージが続き、さらに香りが広がりスモーキーさが現れる。石炭酸石鹼、スモークした穀物、ブラックオリーブブレッド、旨味、オイスターソースとレモンオイル。ほんの少しピートが燃えているかのようだ。さらにピートした穀物、消毒薬、飲み薬、ニシンのマリネと続く。

[パレット] 口当たりは深く、また、シルキーなピートのスモークさも感じる。塩漬けた白身魚、黒コショウ、BBQソース、乾燥土、そして光沢のあるレモン。加水するとグリーンオリーブ、みじん切りしたパセリ、塩味のポップコーンとスモークしたアーモンド。

6年熟成した後 HTMC のホグスヘッド樽に移し替え

Cask No. 37.117

Juicy, oak & vanilla

Royal fruitcake
王室のフルーツケーキ

¥13,000 (税抜)



| | | | |
|-----------|------------------------|----------------|-------|
| REGION | Speyside | | |
| CASK TYPE | 1st fill hogshead / PX | | |
| AGE | 15 | DATE DISTILLED | 2002 |
| OUTTURN | 255 | ABV | 55.6% |

[ノーズ] リッチなドライフルーツミックス、アルマニャックに漬け込んだサルタナやブルー。スペアミントが端に飾られているポプリのボウルのようなフローラルなニュアンスが伝わってくる。甘くモルディーなアロマはカスタード添えルバブ・クランブルのようで土っぽい要素を含んだミルクキーさも感じる。

[パレット] ドライアプリコット、イチヂク、ミルクチョコレートに包まれたオレンジの豊かな味わいと、やや黒コショウとスパイス。花が開いたヘザーとシダが香る素晴らしい森林の風景が目の前に広がる。最後までソフトでジューシーな仕上がり。

13年 ex-bourbon hogshead で熟成後、1st fill pedro ximenez hogshead に移し替え。

Cask No. 52.23

Spicy & sweet

Ice-cream and gorse by the sea
アイスクリームと海沿いのハリエニシダ



¥12,000 (税抜)

Cask No. 70.28

Oily & coastal

A seashore sunrise
海岸のサンライズ



¥11,800 (税抜)

Cask No. 39.171

Spicy & dry

Comes out swinging
スイングしながら



¥12,000 (税抜)

Cask No. 46.70

Deep, rich & dried fruits

Rustic farmhouse kitchen
素朴な農家のキッチン



¥14,300 (税抜)

Cask No. 105.24

Old & dignified

Such stuff as drams are made on
1杯と同じようなもの



¥28,000 (税抜)

*シェークスピアの We are such stuff as dream are made on からモチーフされたもの

| | | | |
|-----------|------------------------|----------------|-------|
| REGION | Highland | | |
| CASK TYPE | 2nd fill hogshead / PX | | |
| AGE | 11 | DATE DISTILLED | 2007 |
| OUTTURN | 227 | ABV | 58.9% |

[ノーズ] まず微かなシェリーと塩キャラメル、トフィー、アプリコットブランデー、リンゴ果汁、フレッシュなイチジクとブラックカラントジャム。

[パレット] ガツンとしたシェリーの味わい。シェリー漬けレーズン、マジジュール・デーツ、チョコレートカスタード、革製品、パイプ煙草、シナモン。時間が経つにつれて、アイスクリームや海沿いのハリエニシダ、シナモン、バーベキューしたバナナの砂糖掛けと西洋ナシの蜂蜜掛け。味わいは熟成感のあるシェリーやウイスキーファッジ、イチゴジャム、タンポポとゴボウの炭酸飲料水、チューイングガムとガリ。

9年間 ex-bourbon hogshead で熟成の後、2nd fill PX sherry hogshead に移し替え。

| | | | |
|-----------|--------------------------|----------------|-------|
| REGION | Highland | | |
| CASK TYPE | 2nd fill hogshead / HTMC | | |
| AGE | 11 | DATE DISTILLED | 2007 |
| OUTTURN | 242 | ABV | 60.2% |

[ノーズ] 海沿い由来の塩キャラメル、ピンクマッシュルーム、バターミント、ハリエニシダ、樟脳、泡立てたバニラとレーズン入りミューズリー。加水すると、海緑、小石の浜、白檀、麻布、パプア・ジャケット、そしてライムゼリーやモーレソース。

[パレット] 味わいは同様に活発で、鮮やか。より強いレーズンの味わいと、パープバター、熟したパパイヤ、レモンバーム、白い種のあるフルーツ、軽やかな薬品香と柔らかい甘味。徐々に、素晴らしいソフトなワクシーさと黄色い花々、ラーメンのワカメ、消えかけの炭、トロピカルフルーツサラダとポップコーンの味わいが最後まで続いていく。

9年間 bourbon hogshead で熟成の後、2nd fill medium toast heavy char hogshead に移し替え。

| | | | |
|-----------|---|----------------|-------|
| REGION | Speyside | | |
| CASK TYPE | 1st fill barrique / CW TH (Charred Wine, Toasted Heads) | | |
| AGE | 12 | DATE DISTILLED | 2006 |
| OUTTURN | 251 | ABV | 59.2% |

[ノーズ] 燃える木、外皮のはがれた小枝、砕いたシダ、そして濡れた落ち葉を最初に強く感じる。ミネラルオイルや、濡れた小石、栗、苔、土っぽさ、そして白い花の香りも。徐々に暖かい革製の靴、ビスケット、チェリーストーン、ラノリンクリーム、緑茶、ドライラズベリー、そしてメープルシロップ。

[パレット] 味わいはパンチのある胡椒がまず現れる。続いてセージビスケット、チーズスコーン、ウッドスパイス、マスタードパウダーがミントの爽快さと一体になっている。加水するとチョコク、石灰岩、缶詰のマングー、バナナ、オリーブオイル、チャイブそしてバタービスケット。

10年間、bourbon hogshead に熟成の後、1st fill barrique に移し替え。

| | | | |
|-----------|-----------------------------|----------------|-------|
| REGION | Speyside | | |
| CASK TYPE | 1st fill hogshead / Madeira | | |
| AGE | 17 | DATE DISTILLED | 2000 |
| OUTTURN | 235 | ABV | 56.2% |

[ノーズ] ポートワインとスターアニスのクランベリーソース、新鮮なヨーグルトミント、そしてローストした肉汁を使ったグレービーソースなど様々なソースが想起される。

[パレット] 濃厚で豊かな甘味のあるルートマッシュとワインで蒸したエシャロットが添えられた、スモークされたハーブソーセージと共に、ローズマリーで蒸した赤キャベツ。加水すると、キャンパスレザーで作られたビンテージの収納袋の中のリンゴ。そのリンゴからオールドファッションドアップルと生姜のチャツネでトーストしたプリオッシュ。

15年間 ex-bourbon hogshead で熟成した後 1st fill Madeira hogshead に移し替え。

| | | | |
|-----------|-------------------------|----------------|-------|
| REGION | Speyside | | |
| CASK TYPE | Refill barrel / Bourbon | | |
| AGE | 25 | DATE DISTILLED | 1992 |
| OUTTURN | 215 | ABV | 49.0% |

[ノーズ] 最初に香りを嗅いだ時、愛を感じた。美しく、調和のとれた複雑さ、そして純粋なエレガントさの全てを感じる。レモンチーズケーキ、オリーブオイル、ネクター、マンダリンリキュール、ワックス、緑茶、セージ、バタークランペットと家具の光沢剤。加水すると、白コショウ、トリュフのリゾット、樟脳、軟膏、ハーブを含んだオイル、正山小種、そして土倉のワインセラー。

[パレット] 味わいはまさしく雄大。ハニーワックス、混ざり合った緑そしてトロピカルフルーツ、レモン味のキャンディ、アーモンドペースト、すす、マングーラッシー、ミントソース、そしてバニラ。加水すると熟成蜂蜜酒、キャンドルワックス、バタースコッチ。有無を言わず、全てが美しい。