



RÉMY COINTREAU

PRESS RELEASE

2023年9月28日

新発売：「オクトモア」待望の「14シリーズ」 テロワールに挑む最新スーパーヘビリーピーテッドコレクション

ワイン&スピリッツ業界に革新をもたらすレミー コアントロー ジャパン株式会社（東京都港区/ゼネラルマネージャー ザビエ・タロ）は、このたび、弊社が取り扱うアイラ・シングルモルト・スコッチウイスキー ブルックラディ蒸留所の「オクトモア」が、毎年待望のスーパーヘビリーピーテッドシングルモルトウイスキー「オクトモア 14」シリーズの最新エディションを発表し、「オクトモア14.1 スコティッシュ・バーレイ」、「オクトモア14.2 ヨーロピアン・カスク」は 2023年9月28日より販売・出荷、「オクトモア14.3 アイラ・バーレイ」は2023年10月23日より販売・出荷することをお知らせいたします。



ブルックラディ蒸留所のスーパーヘビリーピーテッド・オクトモアは、2008年の誕生以来、その特異なキャラクターで、今日のウイスキー界を席卷し続けています。オクトモアは5年間の熟成を経て、カスクストレングスに近い状態でボトリングされ、その驚くべき優雅さは”The Impossible Equation – 「解き明かせない方程式」”と表現されています。新しいオクトモアのトリオは、ウイスキー製造の極限に挑

戦し、大麦の産地とテロワール、カスクの種類、ピートの量を実験的に変更することで、シリーズの歴史を受け継いでいます。量ではなく品質を重視し、3つの挑戦的な限定ボトルを生み出し、風味の探求を止めることなく進化させています。

シリーズの“軸”である「オクトモア14.1」は、128.9ppmに麦芽処理された100%スコットランド産大麦から蒸溜され、ファーストフィルのアメリカン・ウイスキー樽で熟成されました。一方、「オクトモア14.2」は同じベース、128.9ppmにピーテッドされた100%スコットランド産大麦から製造され、オロロソ・シェリーとアマローネ樽のミックスで熟成されました。最後に、「オクトモア14.3」は地元アイラ産の大麦のみで蒸溜され、よりヘビーな214.2ppmに麦芽処理されバーボン樽とセカンドフィルのワイン樽の組み合わせで熟成されました。

オクトモアの今回の最新シリーズについて、ブルクラディ ヘッドディスティラーのアダム・ハネットはこう語りました：「私たちがブルクラディ蒸溜所で行っていることはすべて、ウイスキーづくりの基本を探求することです。原料がどこでどのように栽培されているかを考え、テロワールの影響を理解し、さまざまな樽を試してみることです。これらの基本はオクトモアの各シリーズに備わっており、最新のコレクションも同様です。このシリーズは、ウイスキーの一滴一滴の深み、バランス、複雑さに寄与するあらゆる要素を考慮したときに何を達成できるかを示しています。」

ウイスキーファンの皆さまが、“世界一スモーキーなウイスキー”と称されるオクトモアの革新的なウイスキー体験をお楽しみいただけることを願っています。

ブルクラディについて

ブルクラディ蒸溜所は、ヘブリディーズ諸島、アイラ島の西海岸に位置し、1881年に創設された伝統的な蒸溜設備と革新的なウイスキーづくりを融合させた蒸溜所です。“WE BELIEVE TERROIR MATTERS. — 私たちはテロワールが重要だと信じている”という信念に基づき、事業のあらゆる側面で持続可能なソリューションを実践しています。循環加熱システムの導入、よりクリーンなバイオ燃料への切り替えによるCO2排出量削減、グリーン水素エネルギーの実用性の検討などを通し、2025年までに生産活動の脱炭素化を目指しています。2020年には社会的・環境的目標の要件を満たし、スコッチウイスキーとジンの蒸溜所として初めてBコーポレーションの認証を受けました。

ブルクラディのウイスキーには、信頼性が求められるという考えが込められており、蒸溜所の土地と素材がウイスキーの魂を形作り、テロワールがスピリッツに命を吹き込むと信じています。

<商品に関するお問い合わせ>

レミー コアントロー ジャパン株式会社
マーケティング部
Email: RCJ_PR@remy-cointreau.com
www.rcjkk.com

[商品情報]

オクトモア 14.1 スコティッシュ・バーレイ

スコットランド産大麦を100%使用し、ファーストフィル・アメリカンウイスキー樽で熟成。スモーク、樽、スピリッツが複雑なバランスを奏で、ヴァニラとスウィートキャラメルの香りが瞬時に鼻腔を満たし、オクトモアの特徴的なピートスモークを引き立てます。

【OCTOMORE 14.1 SCOTTISH BARLEY】



- 2016年収穫のスコットランド産大麦を100%使用し、2017年に蒸留
- 熟成期間:5年(全期間アイラ島内で熟成)
- 熟成樽:ファーストフィル・アメリカンウイスキー樽
- ブルックラディ蒸留所でボトリング、ノン・チルフILTER、着色料無添加
- フェノール値:128.9PPM

希望小売価格(税抜き) 19,000円

テイastingノート:

色: ライトアンバー

香り: スモークしたバニラ、スウィートキャラメル、トフィーのアロマがまず立ち上がり、煤を含む煙と繊細なココナッツ、アーモンドスライスが絶妙なバランスを奏でる。土っぽくスモーキーな明瞭な香りといくばくかのシトラスが感じられ、濃厚なバーベキューポークを押し分けるようにレモンメレンゲパイが姿を現す。

味わい: シトラス、スモーク、くっきりとしたミネラルが舌に広がり、続いて焦げたオークと海辺の焚火の燃え残りを思わせるフレーバーが現れる。トフィーとクリーミーなバニラが土っぽいスモークとバランスを保つなか、洋ナシ、グースベリー、グリーンアップルの鮮やかさが同時に押し寄せ、輝きと深みをもたらす。ローストしたコーヒー豆、かすかなクローブ、ナツメグが、穏やかで微かなヘザーハニーを伴って前面に姿を現し始める。

フィニッシュ: バタースコッチとバニラがオクトモアを象徴する土っぽいピートスモークとほのかなソルトスプレーとのバランスを保つなか、焦げたヒースとハリエニシダの花がフィニッシュに向けて存在感を示す。

オクトモア 14.2 ヨーロピアン・カスク

スコットランド産大麦を100%使用し、オロロソシェリー樽とアマローネワイン樽で熟成。オロロソシェリー樽の影響がスピリッツに力強い風味をもたらし、アカスグリ、リッチなフルーツケーキ、ローストしたコーヒー豆の香りが複雑な味わいを生み出します。

【OCTOMORE 14.2 EUROPEAN CASK】



- 2016年収穫のスコットランド産大麦を100%使用し、2017年に蒸留
- 熟成期間:5年(全期間アイラ島内で熟成)
- 熟成樽:ファーストフィル・オロロソシェリー樽(40%)、ファーストフィル・アマローネワイン樽(16%)、セカンドフィル・アマローネワイン樽(44%)
- ブルックラディ蒸留所でポトリング、ノン・チルフィルター、着色料無添加
- フェノール:128.9PPM

希望小売価格(税抜き) 21,000円

テイastingノート:

色: 深い琥珀色

香り: レザー、プルーン、アカスグリ、モルティングされた大麦がまず前面に香り立ち、焦がしたオークと微かなシナモン、グリーンアップル、ブラックペッパーへと続く。スモークと赤い果実の波が押し寄せ、モルトとポリッジの穀物の香りがそれらをいっそう引き立てる。ピートスモークの乾いた愁いをたたえた香りに、オーク由来の焦げたヒースとパイプたばこを思わせるアロマがほのかに漂う。

味わい: ヨーロピアンオーク樽の影響が明瞭に感じられ、活力に満ちたウッディーなスパイス感、スモークしたオーク、焙煎したコーヒー豆とドライな味わいがバランスを奏でる。バーベキューの甘い芳香と砕いたブラックペッパーの風味が、リッチなフルーツケーキやドライフルーツと共に姿を現す。水を一滴加えるとスモークとワイン樽由来の果実の甘みが開き、口の中でリンゴや洋ナシのフレーバーが進化し、美しいバランスをもたらす。

フィニッシュ: フィニッシュに向けて燻した麦芽、くすぶったオーク、シーソルトが現れ、オクトモアを象徴する土っぽいスモークが余韻を残す。

オクトモア 14.3 アイラ・バーレイ

アイラ島で収穫されたスコットランド産大麦を100%使用し、214.2 ppmのスーパーヘビーなピーティングによる熟成。バーボン樽とセカンドフィル・ワイン樽で熟成され、甘く熱を帯びた紛れもないマッシュの香りと、スウィートヴァニラ、トフィー、土っぽいスモークの味わいをお楽しみいただけます。

[OCTOMORE 14.3 ISLAY BARLEY]



- スピリッツの名の由来となったオクトモア農場で栽培され2016年に収穫されたアイラ島産コンツェルト種大麦を100%使用し2017年に蒸留
- 熟成期間：5年（全期間アイラ島内で熟成）
- 熟成樽：ファーストフィル・アメリカンウイスキー樽（50%）とセカンドフィル・ワイン樽（50%）
- ブルックラディ蒸留所でボトリング、ノン・チルフィルター、着色料無添加
- フェノール値：214.2PPM

希望小売価格（税抜き）25,000円

テイastingノート:

色：ピュアゴールド

香り：甘く熱を帯びた紛れもないマッシュのアロマが鼻腔に広がり、ブルックラディ蒸留所の中庭に佇んでいるかのような感覚をもたらす。ビスケットのような柔らかいモルトの後からは、ピートスモークとさまざまな核果類の甘さと共に、熟れたアプリコット、ピーチ、蜂蜜をかけた洋ナシが現れる。砂糖漬けのレモンピールがシトラスの気配をもたらし、バタースコッチ、ハニカム、チョコレート、ヴァニラアイスクリームと見事な調和を見せる。

味わい：瞬時に繊細なオークが感じられ、続いてくすぶったピートが存在感を示す。アイラ島産大麦のモルトの風味を覆うようにハリエニシダとスイカズラのほのかなフローラルが現れ、クリーミーなポリッジと穀類の味わいと相まってリッチで甘美なフレーバーが浮き彫りになる。フレンチオークの構成とアメリカンオークに由来するスウィートヴァニラとトフィーが見事に融合し、舌の上に調和のとれた美しい均衡を生み出す。

フィニッシュ：モルティングされた大麦と土っぽいスモークが圧倒的な存在感を示し、甘い大麦糖の余韻が長く続く。その丸みを帯びた甘みに、キャラメルとヴァニラが最後のタッチを加える。