



## 당신의 기억에 영원히 남을 화이트 와인 도멘 뒤 타리케

프랑스를 비롯해 유럽지역의 베스트 셀링 화이트 와인이자 전 세계 900만 병의 판매고를 올리고 있는 도멘 뒤 타리케(Domaine du Tariquet)가 국내 와인 시장에 당찬 도전장을 내밀었다. 저렴한 가격에도 불구하고 섬세하고 감각적인 맛으로 국내 와인 애호가들의 입맛에 새로운 지평을 열어줄 그들의 화이트 와인을 소개한다. 글 배두환 사진 및 자료제공 국순당



### 최고의 아르마냐크 생산지에서 화이트 와인 생산지로

대서양과 피레네 산맥 사이의 가스코뉴(Gascony) 지방에서 현재 가격대비 최고의 화이트 와인을 선보이고 있는 도멘 뒤 타리케(Domaine du Tariquet), 본래 아르마냐크(Armagnac)을 생산하던 타리케 가문은 꼬냑(Cognac)의 그늘에 가려져 하락세를 견뎌 아르마냐크의 생산량을 줄이기로 결심을 하고, 아르마냐크를 생산하기 위해 재배하던 일부 위니 블랑(Ugni Blanc)과 콜롬바르(Colombard) 품종을 사용해 화이트 와인을 생산하기 시작했다. 주변의 우려와는 달리 그들이 생산한 화이트 와인은 큰 성공을 거두었는데, 그 이유는 가스코뉴 지방의 땅값과 인건비가 바로 근접한 보르도보다 상대적으로 저렴하여 가격 경쟁력이 있으며, 꼬냑이나 아르마냐크와 같은 브랜드의 생산에 주로 사용하던 위니 블랑과 콜롬바르 품종으로 빛은 화이트 와인이 향긋한 꽃과 과일 향 그리고 균형감 잡힌 산도를 지니고 있어 소비자들에게 어필했던 것이다. 이러한 성공에 힘입어 타리케는 현재 3대째 화이트 와인 생산에 주력하고 있으며, 현재는 위니 블랑과 콜롬바르 뿐만 아니라 샤르도네, 세미용 등 다수의 화이트 품종으로 총 9종의 화이트와 1종의 로제 와인을 선보이고 있다. 그 중 현재 국내에는 2종의 화이트 와인이 소개되고 있다. 지금도 도멘 뒤 타리케에서는 최고급 아르마냐크를 생산하고 있으며, 타리케의 아르마냐크는 다수의 미슐랭 3스타 레스토랑에 사용될 만큼 높은 명성을 지니고 있다. 하지만 전 세계에 도멘 뒤 타리케의 이름을 알린 일등공신은 단연 화이트 와인이다. 타리케는 보르도는 물론, 보르도 근교의 프랑스 최대의 굴 양식장이 있는 알카송(Arcachon) 지역에서 레스토랑 판매 1위를 차지하고 있는 명실공히 가격대비 최고의 화이트 와인으로 자리를 굳혔으며, 특히 타 지역에서 생산된 와인에 대해 보수적인 보르도에서조차 보르도의 화이트 와인을 제치고 판매 1위를 올라 큰 이슈가 되기도 하였다.

### 국내 화이트 와인 시장을 선도한다

80년대에 50ha에 불과했던 도멘 뒤 타리케는 현재 약 900ha에 이르는 프랑스에서 가장 큰 가족소유의 포도밭을 소유하고 있다. 놀라운 점은 오직 화이트 와인으로도만 프랑스 내에서 연간 450만병을 판매하고 있으며, 세계적으로는 50개국에 약 9백만 병의 판매고를 올리고 있다는 점이다. 아직 국내 와인 시장의 경우 화이트 와인이 레드 와인에 비해 약세지만, 추후 화이트 와인의 소비가 늘어날 것으로 전망해 볼 때, 타리케가 가진 국내 시장에서의 경쟁력은 많은 이들의 큰 기대를 모으고 있다. 도멘 뒤 타리케에서 생산하는 모든 화이트 와인은 타리케에서 직접 재배한 포도로 양조하고 병입한 와인들로, 다양한 해산물과 환상의 궁합을 보이는 것은 물론 전통적인 한국요리나 중국요리에도 좋은 매칭을 이루는 팔방미인이다. \\ 수입처 국순당 문의 02-513-8600

### 도멘 뒤 타리케 클래식 Domaine du Tariquet Classic

**지역** 가스코뉴 바 아르마냐크 **품종** 위니 블랑 70%, 콜롬바르 30% **특징** 유럽풍 데일리 와인의 살아있는 역사로, 위니 블랑과 콜롬바르 품종의 꽃과 과일 향을 최대한 살린 와인. 시트러스와 열대과일의 완벽한 조화를 느낄 수 있다.

### 레 4 세파주 리저브 Les 4 cépages Réserve

**지역** 가스코뉴 바 아르마냐크 **품종** 그로 망상 45%, 샤르도네 35%, 소비뇽 블랑 15%, 세미용 5% **특징** 4가지 품종을 섞어서 양조하며, 병입 전 일 년간 오크 숙성을 거친다. 4가지 품종의 다양한 특징들이 복합적으로 나타나며, 북송아에서부터 열대과일에 이르는 다채로운 과일 향과 오크의 바닐라 향이 완벽한 조화를 이룬다.

