

大人のいい宿

九州 2012

ほろよい手帖「月刊たる」2011年12月号別冊
TARU TRAVELERS BOOK

定価780円 税込

ニューオープン・
リニューアルの宿
夫婦で愉しめる宿
源泉かけ流しの宿
美食の宿
絶景の宿
指宿の宿
露天風呂付き客室の宿

湯の
つん
たり
びり

厳選

「ドメーヌ・デュ・タリケと
九州うまいもんのマリアージュ」

一度は訪れたい厳選銘店

50宿

九州の旅
ベストセレクション

たる出版

ガスコーニュの奇跡

フランス・ボルドーから南西に150km、車で2時間ほど走ったところにシャトー・デュ・タリケはある。フランスで家族経営のワイナリーとしては最大規模の900haのブドウ畑を所有しており、現在は3代目のアーミン&レミー・グラッサのイケメン兄弟が経営を引き継いで、ブドウ栽培、ワイン造りを行っている。

ここは元々アルマニヤック(高級ブランデー)の産地で、地元の消費用の安いワインが造られているに過ぎなかった。しかし、2代目のイヴ・グラッサはアルマニヤック用のぶどう品種ユニ・ブランとコロンバルをブレンドして造ったワインを世に送り出し、ワイン品評会で三年連続金賞を受賞するという快挙を成し遂げ、大きな反響を呼ぶ。まさかこのガスコーニュ地方で出来たワインが金賞を取るなんて、誰も予想出来な

ざらにシャルドネ、ソービニオン・ブラン、シュナン・ブランなど、ガスコーニュの地では初めての品種の栽培に取り組み、品質にこだわったワイン造り、という方針のもと、大きな成果を収め更なる名声を得ている。

今では、フランス南西部の街の酒場、ビストロ、三ツ星レストランまで、至るところでタリケにお目にかかることが出来る。

大西洋とピレネー山脈の間に広がるガスコーニュの土壌に日中の暑い陽射しと夜間の冷え込み、そして大西洋から吹き付ける涼風と、頻繁に発生する朝霧。それらの条件が酸と味わい成分がぎっしり詰まった素晴らしい葡萄を育ててくれる。その葡萄から造られるタリケのワインはフレッシュでフルーティ、いきいきとした活力、繊細さが特徴。

ワイン造りにも秘密がある。収穫されたぶどうは直ぐに不飽和ガスで密封されたタンクの中に入れられ、酸素を遮断される。これはフレッシュ

ているようだ。

日本人のために造られたワイン?

シユでフルーティなワインを造るのに酸化が大敵だからだ。ぶどうを搾るプレス機も不飽和ガスで密封され、収穫から搾り、醗酵、貯蔵と一貫して出来る限り酸素を遮断して行っている。

そして、オーダーを受けてからマイナス3℃でタンクに保管されたワインをボトリングするので、生き生きとした出来たてのワインをそのまま皆様にお届け出来るのである。

さて、今まで説明してきたことから和食との相性が優れていることを予想される方がいるだろうが、低アルコールで、すっきりしたエレガントな味わいの白ワインは、和食との相性が抜群で、日本人のために造られたワインではないのかと思わせるほどだ。冬場の九州では河豚は欠かせないが、薄造り、焼きぶぐ、から揚げ、鍋と実に見事にお互いの味わいを引き立てて新しい味覚の世界を作り出してくれる。

黒豚や鶏料理との相性も抜群だ。肉料理には赤ワインしか合わせてはいけない、と思っている人も多いかもしれないが、白い色の肉料理には白ワインが見事に合うのだ。

そして、アルマニヤック

タリケは白ワインのスペシャリストとして今までも名声を博してきたが、今後も品質の劣る赤ワインを販売する予定はないという。白ワインの品質に磨きをかけ、さらに優れた白ワインのスペシャリストとして皆様を唸らせる白ワインをお届けしたいと考え

ワイン造りが終わり、葡萄の葉が落ち樹々が黄金色に色

フランス南西部注目のワイナリー

ドメーヌ・デュ・タリケと九州うまいもんのマリアージュ

づく11月から

2月にかけて、

アランビッ

クと呼ばれ

る連続式蒸

溜機に火が

点されアルマ

ニヤックの蒸溜

が行われる。蒸溜

されたばかりのアル

マニヤックは無色透明、

オーク樽に詰められて長

い年月を掛けて琥珀色へと

変化していく。アルコールの

角が取れ、芳しい香りへと変

わっていくのだ。

アランビックに火が点さ

れている間、オードヴィー

(命の水)と呼ばれる蒸溜酒

の芳しい香りで満たされた

部屋では、待ちきれない人た

ちが出来立てのピュアなア

ルマニヤックやワインと共

にガスコーニュ地方特産の

フォワグラや鴨のロースト、

鴨の煮込み料理を肴にテー

ブルを囲む。

タリケワインの、ブレンド

の芸術。は、アルマニヤック

の醸造で長年培われた確かな

技術と経験の申し子なのだ。

(株式会社アグリ 田中佐和)

ドメーヌ・デュ・タリケ輸入代理店
株式会社 アグリ (横浜ワインコレクション)
神奈川県横浜市中区尾上町 6-86-1
関内マークビル 1F
TEL.045-212-5588
<http://www.ywc.co.jp>



アルマニヤックの銘醸・タリケ 「ワインと料理のマリアージュ」の会



写真右より〔アイビー〕川辺美智代さん、〔やまと〕山本真弓さん、〔サロン君屋〕志田恵子さん、プシヤール輸出部長、〔多英〕奥田多英さん、〔ラウンジ和花〕斎藤友利さん

フランス・アルマニヤック地方のワイナリー、ドメーヌ・デュ・タリケより輸出部長のイチエー・プシヤール氏が来日、輸入元で小誌連載でもおなじみのアグリ・高橋哲夫社長の主催による「ワインと料理のマリアージュ」の会が1月25日、大阪・中之島の「アゴラシオン」で開催された。

アルマニヤックメーカーであり、白ワインのパイオニアであるドメーヌ・デュ・タリケは、現在3代目の

若い兄弟が経営を引き継ぎ、今年で創立100周年の節目を迎える。

大阪の街を一望できる最上階の会場に集った、北新地の高級クラブのママさん5名はいずれも艶やかな着物姿。とりどりに凛とした美しさが漂い、会場が一瞬にして華やいだ。

高橋社長による挨拶で会が進行、ドメーヌ・デュ・タリケの歴史やワイン造りの映像も交えてプシヤール氏のレクチャーを聴く。

「ワインは白のみ生産しています。ブドウ畑は950haあり、優良なブドウのみ選別できる専用車で摘み取ります。なるべくブドウを酸化させないように、タンクを畑に持ち込み、その場でドライアイスの窒素で酸化防止し、摘んだ直後からワインを造り始めます。」

ブドウ品種は土着品やソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネを使用、徹底した品質管理が定評で年間生産量85万ケースを出荷する。

いよいよ、特別メニューによるディナーの始まり。マグロのカルパッチョには、4品種をフレンチオーク樽で別々に熟成し、ブレンドしてタンクで寝かせた『タリケ・レ・キャトル・レゼルブ』。「フレッシユのみずみずしいね」「料理にぴったり合う」と上々の反応。

さらに、「鱈白子のフリット 焦がしバターソース」にフレンチオーク樽で1年熟成したシャルドネ100%の『タリケ・シャルドネ・テット・キュベ』。「これ好きです、美味しいいわ」「ワイン好きのお客さんにすすめたい」と、ワイン通のママさんたちも大絶賛。

高橋社長による「ワインと親しくなるために」と題したユーモアたっぷりのレクチャーで盛り上がり、デザートワインに『タリケ・レ・デルニエール・グリーヴ』、一押し『タリケ・バ・アルマニヤック』を賞味した。『アルマニヤックの王』と称される、フォル・ブラン種の個性を尊重したエレガントな味わいに舌鼓を打ち、ワイン・アルマニヤック談義に花咲かす優雅な晩餐となった。

◆本日のワイン&アルマニヤック◆

- 「タリケ・レ・キャトル・レゼルブ 2009」
- 「タリケ・シャルドネ・テット・ド・キュベ 2009」
- 「カッシーナ・アデライデ・パローロ・4ヴィーニエ 2004」
- 「タリケ・レ・デルニエール・グリーヴ 2008」
- 「タリケ・バ・アルマニヤック15年」

◆本日の特別メニュー◆

- 「カジキマグロのカルパッチョ スモークオイルのブタネスカ」
- 「鱈白子のフリット 焦がしバターソース」
- 「牡蠣とちりめんキャベツのスパゲッティ アーリオオーリオ」
- 「アマダイのポイル ポテトのスープ仕立て」
- 「特撰国産牛フィレ肉のグリル マデラソース」
- 「アゴラシオン特製デザート」
- 「コーヒー/パン」



華やかな雰囲気に包まれた会場。写真下右・右がアグリの高橋哲夫社長。笑い、ツッコミありの楽しいワインの会に