

[特集]春のワイン花盛り『カーネーション』で話題の街、岸和田春のワイン祭り

TARU 30th anniversary
[ほろよい手帖]

4

2012 April
No.354
390
yen

たたる

樽

天晴れ!

ワイン日和なり。

「巻頭言」酒ゴコロ、男ゴコロ
椎名誠

特集インタビュー

夏木マリ

また夢になるといけねえ

酒が綴るじき落語家の半生史

十代目 金原亭馬生の巻(上) | 岡部三郎

「巻末言」吉田類の酒場吟行



珠玉のアルマニヤック シャトー・デュ・タリケ

文／田中佐和（アグリ）

ブドウの個性を楽しむ 琥珀色のオードヴィー

アルマニヤックとはフランス南西
地区、『三銃士』のタルタニヤンの
故郷として知られるガスコニエ地
方で蒸溜されたブランデーです。
オードヴィー「命の水」と呼ばれる
アルマニヤック・ブランデーは
700年以上もの昔からこの地で造
られてきました。



シャトー・デュ・タリケはこの地
で100年に渡り、アルマニヤッ
クを造ってきた家族経営のメーカ
ーで、現在3代目の若い兄弟がワイナ
リーを引き継いでいます。

アルマニヤックとはアランビック
と呼ばれる伝統的な蒸溜機を使って
蒸溜されたブランデーですが、コ
ニヤックとは違い、葡萄の個性が楽
しめる」といわれています。多くの
アルマニヤックはフォルブランシユ
種、ユニブラン種、バコ種などの葡
萄品種がブレンドされて造られます
が、このカラーコレクシヨン15年は
その中でもとてもデリケートで栽培
の難しいフォルブランシユ種を
100%使用した非常に珍しいアル
マニヤックです。葡萄の持つフルー
ティで繊細な味わいにスパイシーさ
を兼ね備えています。

アルマニヤック造りでは、蒸溜し

たての無色透明なアルマニヤックを
フレンチオーク樽で熟成させていき
ます。オーク樽の中で静かに眠った
アルマニヤックは年を重ねるごとに
黄金色に色付き、まろやかさと芳醇
さを増して行きます。カスク・スト
レンクスとは、十分に熟成させ飲み
頃になったアルマニヤックを、それ
ぞれの樽から直接瓶詰めを行ったも
ので、水を加えたり、違う樽のもの
を混ぜ合わせるようなことは一切行
いません。そのためアルコール度数
もまちまちで、樽ごとの異なった個
性を発揮しているのです。

15年の間、樽の中で静かにこの瞬
間を待ったアルマニヤックが、グラ
スに注がれた時、まさに個性的な花
を華麗に咲かせるのです。



『シャトー・デュ・タリケ パールマニヤック 15Y』700ml・1万円（税込）

