

Cu-Cal

新着記事

『アルマニャック』の贅沢時間&おうち飲みでガスコーニュ産ワイン

by cu-cal - 2021年7月20日

サッポロが輸入販売するフランスのガスコーニュ地方の生産者「ドメヌ・タリケ」より『アルマニャックVSOP』と『アルマニャックXO』が新発売となりました。

そこでアルマニャックとスティルワインの試飲コメントをスペインバル「ロスピノス」のオーナーソムリエの櫻井一都さんにうかがいました。

外食ではお酒が飲めないこの時期ですが、スペイン料理とのマリアージュも併せて紹介致します。おうち飲みの参考になる料理も提案いただきました。

取材・文/飯島千代子





櫻井一部さん

「レストラン・サンパウ」オープン時よりシェフソムリエを経てスペインへ。帰国後は数店でマネージャー兼ソムリエを務め、2014年に独立し「ロスピノス」をオープン。ICEX（スペイン貿易庁）、スペイン大使館経済商務部主催の「スペインワインコンテスト2007」で優勝。2010年カバ振興会サドルニCAVA功労騎士叙任。

マルマニャックが造られるガスコーニュ地方はフランス南西部に位置し、大西洋とピレネー山脈に挟まれた土地です。「ドメーヌ・タリケ」の起源は17世紀にまでさかのぼり、元々、アルマニャックを生産していました。1912年にグラッサ家がオーナーとなり、現在では5代目のレミーとアルミン兄弟が指揮をとり、アルマニャックの蒸留施設をリニューアルするなど、スティルワイン生産とも力を入れています。

アルマニャックの生産は三つの地域があります。西部がバ・アルマニャックといい、ドメーヌ・タリケがあるのもここでフルーティな味わいが特徴といわれています。中央部はアルマニャック・テナレーズ、東部がオー・アルマニャックです。

櫻井さんのコメントを紹介します。

『アルマニャックVSOP』はアルコール度数40度。品種はユニ・ブラン60%、バコ40%を使用し、熟成期間は5~7年。

「マンゴーやグアバのような南国のフルーツ、熟した甘いアロマが特徴。香りと同じようにまるやかな甘さ、厚みや奥深さがあります。これはそのまま飲みたいですね。食後にゆっくりチョコレートや葉巻とともに楽しみたいです」

『アルマニャックXO』もアルコール度数は40度で、品種はユニ・ブラン60%、バコ40%を使用。熟成期間は12年~15年。

「外観はぐっと深みが増えて焦げ茶色。先ほどのVSOPがフルーツのアロマに対して、これはカラメルのように熟成が増えて濃密です。このコクはやはりチョコレートやクレームブリュレ、クレープシュゼットなどと合いますし、葉巻にもぴったりです」

さらに「黒蜜を使った和菓子にも合うと思います。例えばあんみつや信玄餅などのマリアーージュも楽しんでいただきたいですね」

櫻井さんはスペインでソムリエ修業を経験しています。現地では「カラヒージョ」といってコーヒーにブランデーやウイスキーなどを入れたホットドリンクや、エスプレッソに少量のミルクを入れた「カフェ・コルタド」にブランデーやリキュールを入れたアイリッシュコーヒーのようなドリンクをよく飲むそうです。

それらをアルマニャックで応用するという提案をしつつも、

「やはりアルマニャックは単体で飲んで余韻を楽しみたいです。シガーバーやグラン・メゾンで店の贅沢な雰囲気の中でゆったりとくつろぐ、そういう価値ある一杯だと思います」



左からブリー、スペイン産ブルーチーズのバルデオナ（牛乳）、同じくスペイン産ケソ・デ・マンチェゴ（羊乳）。ブルーチーズの力強さと塩味、ブリーやマンチェゴの旨味がアルマニャックの芳醇さが合う。



アルマニャックとチョコレートの王道のマリアージュ。チョコレートが大人のテイストになる。

フレッシュな白&芳醇なロゼと料理のマリアージュ

今度はガスコーニュ地方のワインの試飲をしていただきました。「ドメヌ・タリケ」は白の造り手として知られています。ロゼともども家庭で応用できそうな料理のアイデアにも注目です。

『タリケクラシック 2019年』

(品種：ユニ・ブラン、コロネール、ソーヴィニヨン・ブラン、グロ・マンサン)

「太西洋の潮の香りが鮮明に感じられます。酸味もはっきりしていて、梅雨時に飲むにはぴったりのカジュアルな味わい。ほんのり甘みや果実味があり、安心感があります。カキのミネラル感とキンキンに冷やしたドライなこの1本を合わせたいですね。他にはオイリーなものが合うので、例えば鴨のオイル漬けなどを刻んでパスタとあえるのもいいですね。おすしなら光もの。コハダ、サバがいいと思います」

『タリケソーヴィニヨン 2019年』

(品種：ソーヴィニヨン・ブラン)

「第一印象はセルフイーユ、ディル、イタリアンパセリなどやさしさのあるハーブ感。

ややオイリーな口当たりで塩味も感じ、酸味はおだやか。アフターの果実味もやさしく、カリンや白桃、柑橘類のやさしい甘さもあります。和食なら白身魚やホタテの真丈に白出汁をはり、ユズを添えたお椀が合いそうです。洋風なら蒸し煮にした白身魚にフェネルなどのハーブ、ベルモット、ほんのりクリームソースを合わせたいですね」

『タリケシャルドネ 2019年』

(品種：シャルドネ100%)

「先ほどの2本に比べて色調がぐっと濃くなりました。パッションフルーツやマンゴーなどの黄色系フルーツの香りやバターやキャンディのクリーミーな風味を感じます。さらにミネラル感もあり、一部樽を使っているので複雑味もあり、ミディアムライトな上品なシャルドネだと思います。白身の肉を使った料理、例えばバンバンジーや鶏肉のハム、フレンチマスタードを付けたソーセージ、魚はバターを使うムニエルにクイバーの酸味を加えて。冬なら白子とぼん酢も合いそうです」



フィテウア（パスタのパエリア）と魚介類の具材は旨味やほんのり香ばしさがあり、酸味や爽やかさ、ミネラル感などの白と鉄板の相性。

『タリケ コーテ 2019年』

(品種：シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン)

「華やかな香りがあり凝縮感や酸味、余韻の長さも感じられます。爽やかなハーブ、シャルドネのコクなど品種の特徴がバランスよく出ています。ガスコーニュという唯一無二な味わいで、これはソムリエなど勤める方の腕が試される通向け。家飲みというよりも、お店でグラスワイン向けですね。仔牛のカツレツにレモンを搾って。モッツアレラやブラータチーズ、中華なら八宝菜や水餃子に酢醤油をつけて、蒸した点心などが合いそうです」

『タリケレゼルヴ 2016年』

(品種:グロ・マンサン、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン)

「ボルドーのソーテルヌの辛口スタイルのようで、セミヨンの高貴な色合いです。蜜ロウやバニラや黄色いフルーツのアロマにヨードやミネラル感があり、ガスコーニュのオリジナリティを感じます。ほんのり甘さもあるので酢豚、ウナギのかば焼きが合いそうです。シェリーのアモンティリヤード的な酸化熟成した香りもあるので、醤油、甜面醬などの濃い味付けとも相性がいいでしょう。照り焼き、焼き鳥のタレ、サバやカレイの煮つけなどもお勧めです」



生ハム

イペリコ豚の生ハムの甘さや脂には、凝縮感や少し甘みを感じる白がマッチ。

『タリケ ロゼ 2019年』

(品種：メルロ、カベルネ・フラン、シラー、タナ)

「香りは控えめでおだやか。アセロナのグミのような風味にほんのりスパイシーさ、土っぽさなど4品種のいろいろな要素が見られます。果実味が柔らかく、ほんのり甘やか。酸味がおだやかでタイトでスマートなイメージ。プラムやブルーベリーを少し煮詰めた果実味があり上品な飲みやすい味わいです。ほんのり甘いのでココナッツを使ったタイカレー、ラムや豚肉をスパイスに漬けたスペインの串焼き、中国の腸詰、スベアリブ、火鍋も合うと思います」



鴨モモ肉のコンフィのほろほろとした肉と脂、ペッパーにはスパイシーさや柔らかい果実味のあるロゼで。

「ロスビノス」

東京都品川区東大井町5-15-10カンナビル3F

Tel03-6718-4210

休業・営業時間につきましてはHPやメールでご確認ください