

サッポロビール ドメーヌ・タリケ アルマニャックVSOP、XO今春より販売開始。

2021-7-26

Spirits

wandsmagazine

Tweet

Share

B! Hatena

Pocket

RSS

feedly

Pin it



サッポロビールは4月16日からドメーヌ・タリケが生産するアルマニャック、VSOPとXOの輸入、販売を始めた。



ドメーヌ・タリケは、スペイン国境に近いガスコーニュ地方に1200haのブドウ畑を所有している。気軽に楽しめる白ワインを世界各国に販売して高い評価を得ているが、ワインの生産を始めたのは比較的新しく1982年のこと。それまでは職人技を継承する質の高いアルマニャックの生産者として知られていた。長年熟成した原酒をブレンドしたドメーヌ・タリケのアルマニャックVSOP、XOは、既にフランス国内外で販売され人気を博しているが日本での販売は初めて。

アルマニャックの日本市場への投入に際し、ドメーヌ・タリケのイティエ・ブシャール販売部長は、「高品質の製品に極めて関心が高い日本で、我々が長年蓄えてきたアルマニャックの原酒を味わってもらい機会を得たいと模索してきた。サッポロビールとワインの販売契約を行った3年前、アルマニャックについても検討を重ねたが実現できなかった。我々としては少し時間がかかりすぎた感があるが、今年サッポロビールがワインに加えてアルマニャックの輸入販売を決断してくれたことを本当に感謝している」と語った。

現在、ドメーヌ・タリケが所有するブドウ畑、約1200haのうち100haがアルマニャック用。保有する原酒は約5000樽に達する。VSOPはその中から最低7年の熟成を得たアルマニャックをブレンドしたもの、品種構成はユニブラン60%、パコ40%。リッチで素晴らしい濃縮度だが、アルコール、樽香は殆ど感じさせないふくよかな味わいだ。一方、XOは12年から15年の原酒をブレンドしたもので、プリオッシュや新鮮で複雑なスパイスの心地よい香りが交じり合う。味わいが複雑で後口が大変長い。いずれも、最高のアルマニャックを生産するバ・アルマニャック地区にある自社畑のブドウのみ使用。



ドメーヌ・タリケのイティエ・ブシャール販売部長



1912年にドメーヌ・タリケを受け継いだグラサ家は、伝統的なアルマニャックの製法を守り続けている。カラメルなどによる人工的な着色を一切行っていないため色はやや薄めだが、味わいは凝縮しており、とくに香りがピュアで心地よく、いつまでも燻らせて香りを楽しむことができるのが特徴だ。VSOP、XOともに様々な国際的なコンクールで賞を受けており、2020年にイギリスのインターナショナル・スピリッツ・チャレンジで



「最優秀アルマニャック生産者賞」を授与された。(Toshio Matsuura, Paris)