

Winart

ワイン&フードマガジン 特集/日本ワイン 新時代の幕開け

[ワイナート] The Magazine for Wine Lovers

No. 106
Autumn 2021
1800yen+税

知っておくべき
食後酒の愉しみ

ワインガイド
試飲会&セミナーほか
テイastingコメント
計114本

特集・日本ワイン

新世代の

各地で芽生える
新たな息吹

ヴィニユロン



フランス France

南西地方 Sud-Ouest

ドメーヌ・タリケ

Domaine Tariquet

1912年アルマニャック生産者として始まったドメーヌ・タリケは、ガスコーニュをアルマニャック産地からフランス有数の白ワイン産地に発展させた立役者。「フレッシュ&フルーティ」を信条とし、およそ1125haの自社畑の収穫には、瞬時に葉や小枝、果梗、果粒を自動選別する最新の収穫機を使用。ブドウはその場でマイナス80℃のドライアイスと二酸化炭素のタンクに入れワイナリーに低温輸送。ワインはマイナス2度のタンクで保存し、注文後に瓶詰めして出荷を行なうという徹底ぶり。

オーナーのグラスナー族がこの地に初めて植えたシャルドネやソーヴィニヨン・ブランと土着品種のブレンドや、この地の名物フォアグラに合う甘口など、IGPならではのオリジナリティを生かしたポートフォリオが魅力的だ。

■■■

コメントと解説/西田恵 輸入元/サッポロビール 品種の略号/B:バコ, Ch:シャルドネ, Co:コロニバル, GM:グロマンサン, SB:ソーヴィニヨンブラン, Sm:セミヨン, UB:ユニブラン

86 pt



タリケ クラシック 2019

Tariquet Classic 2019

固いパイアやパイナップルなどのトロピカルフルーツを思わせる果実味に、ハーブ、白い石の鉱物感が調和したフレッシュな味わい。ライム、固い白桃、パッションフルーツの香り。飲み頃:Now~2024(1,109円)

■データ 1981年初リリース。UB45%、Co35%、SB10%、GM10%。ステンレスタンク醸造。

87 pt



タリケ ソーヴィニヨン 2019

Tariquet Sauvignon 2019

ライムや青リンゴのピュアな果実味が口いっぱい広がる。ライムピールのほろ苦い酸や、ハーブの風味がアクセント。レモン、グーズベリー、グリーンハーブ、濡れた白い石の香り。飲み頃:Now~2024(1,329円)

■データ スキンコンタクト8~12時間後、60~90分かけてプレス。低温発酵。

85 pt



タリケ シャルドネ 2018

Tariquet Chardonnay 2018

熟したパイナップルや黄桃の果実味に、ほのかなオークが厚みを加えた、大柄で華やかなワイン。酸はやや硬め。黄桃やパッションフルーツ、パニラの香り。飲み頃:Now~2025(1,329円)

■データ ステンレスタンクで発酵。新樽率50%で熟成。

86 pt



タリケ コーテ 2019

Tariquet Côté 2019

洋梨のソフトに厚い果実味に、ハーブや白い石の鉱物感がメリハリを与えたフルーティなワイン。シトラスの酸のバランスもよい。洋梨、グーズベリー、刈ったばかりの草の香り。飲み頃:Now~2025(1,989円)

■データ Ch50%、SB50%。ステンレスタンクで発酵、熟成。1997年初リリース。

87 pt



タリケ レゼルヴ 2016

Tariquet Réserve 2016

熟した黄桃やパイナップルのリッチな果実味に、ハチミツ、パニラ、スパイスの風味が加わった複雑な味わい。ゴールド、黄桃、アンズ、パッションフルーツ、メロンの香り。飲み頃:Now~2024(1,989円)

■データ GM40%、Ch30%、SB20%、Sm10%。ステンレスタンクで発酵後、6カ月樽熟成。

88 pt



タリケ プルミエール・グリヴェ 2018

Tariquet Premières Grives 2018

トロリとリッチなアンズのコンポートの果実味に、ハチミツ、ダーズリン、スモークの風味が奥行きを与えたフローラルなワイン。照りのあるゴールド。キンモクセイ、アンズやカリンのコンポート、ジャスミンの香り。飲み頃:Now~2026(1,989円)

■データ GM。選抜みのブドウを使用。残糖50~60g/l