

魚介料理に最適なドメヌ・タリケ クラシック40周年！

2022-5-30

Wines, フランス France

wandsmagazine

Tweet

Share

Hatena

Pocket

RSS

feedly

Pin it



フランス南西部のカスコーニュ地方に広大な自社畑を所有するドメヌ・タリケ。その最も代表的な白ワイン「タリケ クラシック」2021年ヴィンテージが発売された。アルマニャックで知られるタリケが白ワインの生産に踏み切り、1982年ヴィンテージを1983年にリリースしてから40年を祝い、"Classic celebrates its 40th vintage" "Classic fête son 40^{ème} millésime"と記したラベルを纏っている。

この「タリケ クラシック」は、もともとアルマニャックに使用するブドウ品種ユニ・ブラン100%の白ワインだった。それが時代とともに1980年代にはコロンバールがブレンドに加わり、2011年からはソーヴィニヨン・ブランとグロ・マンサンも加わった。今では、ユニ・ブラン45%、コロンバール35%、ソーヴィニヨン10%、グロ・マンサン10%の比率だと言う。



2021年は、はつらつとした香で、白い果実や花、熟した柑橘類や蜜を思わせるアロマがある。ほどよい果実感とフレッシュな酸、そして塩っぽさが感じられて余韻はライムのような爽やかさ。タリケが「魚介類に合う！」と断言している通り、生牡蠣やカルパッチョ、ボンゴレビアンコ、小エビのカクテル、白身魚の塩焼きなどなど、本当に魚介類が食べたくなる。

そして、フレッシュ&フルーティーで、アルコール度数低めで飲みやすい白ワインを目標（10.5～12%）としているだけあり、「タリケ クラシック2021」はアルコール度数10.5%だから、昨今の低めのアルコール度数を望む層にも喜ばれるはず。

ちょうど蒸し暑い季節が始まった。40周年を迎えた進化系「タリケ クラシック」で涼を楽しんではいかがだろうか。

追伸：タリケの原点はアルマニャック。VSOP は5～7年熟成と若めなので、エレガントでフローラルな香りで、スパイス、ドライフルーツ、ミントなどが香り、はつらつとした味わい。熟成15年以上のXOは、ナッツ、トースト、カラメル、ココナッツ、ドライフラワーなど強く華やかな香りで、まさにブーケが広がら、豊かで厚みのある味わい。こちらはゆったり過ごせる宵に。

(Y. Nagoshi)

[タリケ ブランドサイト](#)



オーナーのグラサ家の4代目（上）のマイテ&イヴと、現当主で5代目のアルミン&レミー（下）。