

近年、フランスの新興ワイン産地として注目が集まるガスコーニュ地方。「ドメヌ・デュ・タリケ」は個性的で高品質な辛口白の造り手として本国フランスでも多くのレストランで支持されている。オーナーでありワインメーカーである兄弟、アルミン・グラッサ氏とレミー・グラッサ氏に話を聞いた

text by Shisai KOBAYASHI
photographs by Kentaro TAKIOKA

夏こそ飲みたい！ ガスコーニュの白

固有品種の軽やかな味わい

口いっぱい広がる心地よい酸とそれを支える豊かな果実味。フランス南西部、IGPコート・ド・ガスコーニュの白の名手「ドメヌ・デュ・タリケ」が造るワインは酸と果実のバランスが秀逸なフレッシュな辛口だ。「ドメヌ・デュ・タリケ」はバ・アルマニャック地区を拠点にアルマニャックの造り手として創業し、1912年からグラッサ家が所有する、100年以上続く家族経営のドメヌだ。現オーナーのアルミン・グラッサ氏、レミー・グラッサ氏兄弟の父が82年からアルマニャック用の品種、ユニ・ブランで辛口の白ワインを造り始めた。現在1125ヘクタールの自社畑を所有する、IGPガスコーニュ屈指の白ワインの旗手だ。フランスでも近

郊のボルドーやトゥールーズをはじめ多くのレストランでオンリストされている。レストランで支持される理由は、最新の醸造技術を導入し、ユニ・ブランやコロムバル、グロ・マンサンといった固有品種の魅力を最大限に引き出したブレンドの妙と、その軽やかな味わいにある。たとえば「タリケ・クラシック」は、ユニ・ブランのフレッシュな酸味にコロムバルの華やかな香り、グロ・マンサンのコンフィチュールのような深い果実味が融合し、フローラルで豊かな果実味とシャープな酸が料理を引き立て、飲み飽きしない。

「大西洋の影響を受ける海洋性気候で昼夜の寒暖差が大きく、酸を保つためブドウがよく熟します。フレッシュ感を出すためにマロラクティック発酵は行いません。ブドウの酸度が高いと香りも高くなり、結果、アル



レミー・グラッサ氏(左)
Remy Grasse
「ドメヌ・デュ・タリケ」
共同オーナー兼ワインメーカー
「IGPガスコーニュのテロワールを大切に、今後は忘れられたセバージュにも取り組む予定です。次世代を見据え、利益の半分は畑や醸造設備などに投資しているそうだ

アルミン・グラッサ氏(右)
Armin Grasse
「ドメヌ・デュ・タリケ」
共同オーナー兼ワインメーカー
「いいワイン造りのためにできるだけブドウには手を掛けないようにしています。農業の使用を最小限に抑えるリュット・レゾネの認証を2015年に取得している

ドメヌ・デュ・タリケ Domaine du Tariquet

鶏レバーのムース×「タリケ・ソーヴィニヨン2017年」



鶏レバームースに添えられた甘酸っぱいラズベリーソースが「タリケ・ソーヴィニヨン2017年」の果実味豊かなさわやかな酸味と抜群の相性。スキンコンタクトを通常より長い2週間行うことにより深みを増した果実の旨味が、レバーの濃厚で複雑な味わいと重なり合う。

タリケ・ソーヴィニヨン 2017年

ソーヴィニヨン・ブラン 100%
参考小売価格：1200円(税別)
ソーヴィニヨン・ブラン特有のハーブの香りは控えめで、熟した果実が芳醇に香る。スキンコンタクトを2週間行い、旨味を感じる繊細な味わい。フレッシュながらしっかりとした果実味で、魚介を中心にさまざまな料理を受け止める。

魚介も肉も 軽やかに料理を引き立てる フレンチとタリケの 白のマリアージュ



旬の生ガキ×「タリケ・クラシック2017年」



三重・的矢の岩ガキにライムを効かせたジュレをかけて。岩ガキの下には西洋ワサビをアクセントにしたレフォルソースとワカメが隠れている。フレッシュでフルーティーな辛口「タリケ・クラシック2017年」の柑橘の香りとミネラルな味わいがガキの旨味とジュレ、ワカメのミネラルとぴったりマッチ。

タリケ・クラシック 2017年

品種：ユニ・ブラン45%、コロムバル35%、ソーヴィニヨン・ブラン10%、グロ・マンサン10%
参考小売価格：1000円(税別)
レモンやグレープフルーツの柑橘の香りがさわやかに香る。ミネラルでキレのあるフレッシュな酸味が特徴。軽やかに非常にバランスがいい。アペリティフとしても食中酒としても楽しめる。刺身、寿司をはじめ魚介類全般と好相性。

〈魚料理〉



青ノリのクリームソースが黒ダイに磯の風味をプラス。青ノリの独特の風味が「タリケ・コステ2016年」のソーヴィニヨン・ブラン由来のハーブの香りと相乗し、熟したシャルドネがもたらす厚みのある果実味は、添えられた菜の花のほのかな苦味、黒ダイの甘味を引き立てる。

黒ダイのポワレ×「タリケ・コステ2016年」

〈肉料理〉



ガスコーニュ地方の固有品種、グロ・マンサンにシャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨンブレンド、6カ月の樽熟成後、約1年間低温熟成させた「タリケ・レゼルヴ2015年」の複雑な味わいが地鶏のモモ肉の豊かな滋味を引き上げる。熟成を経て丸みを帯びた酸味が心地よい余韻となって続く。

地鶏モモ肉のロースト×「タリケ・レゼルヴ2015年」

〈デザート〉



選摘みしたグロ・マンサン100%の「タリケ・ブルミエール・グリヴェ2017年」。品種特有の厚い皮由来の深い甘味と酸味を携えたさわやかな甘口白が、ストロベリーソースを添えたマスカルポーネのまろやかな酸味に寄り添う。「グロ・マンサン」とイチゴの相性は抜群！」と兄のアルミン氏。

マスカルポーネのムース×「タリケ・ブルミエール・グリヴェ2017年」