

2017  
No. 380

# WANDS 4

*The International Journal of Spirits Magazine For The Trade In Japan*





# ガスコーニュのフレッシュな白 「ドメーヌ・デュ・タリケ」でペアリング

DOMAINE DU  
**TARIQUET**

「ドメーヌ・デュ・タリケ」は、フランス南西部ガスコーニュ地方でアルマニャックの生産者として1912年に創業した。25年ほど前からフレッシュでエレガントな白ワイン造りに着手し、この地に革新をもたらした家族経営の造り手として知られている。

## Tariquet Classic 2016 × 「新玉ねぎのムースリーヌ」

水分を足さず新玉ねぎとバターだけをココットで煮詰め、クリームでムースリーヌに仕立て、玉ねぎと相性の良い黒胡椒でアクセント。玉ねぎの旨み甘みをそのまま楽しめる一品。

ガスコーニュ地方の地元品種ユニ・ブラン、コロンパール、グロ・マンサンにソーヴィニヨン・ブランがブレンドされた、華やかでフローラルな香



りの白。温かさと共にクールな清涼感も感じられ、カジュアルに楽しめる。料理もワインも共にフレッシュさとクリーミーさを持ち合わせ、力関係も同調している。

## Tariquet Sauvignon 2016 × 「ロワール産ホワイトアスパラガスのポシェ チョリソソース」

冷前菜の後はティエド(常温)の前菜。この温度帯がアスパラの香りを引き立てる。チョリソソースでアクセントをつけるため、力のあるフランス産アスパラガスを使用した。

穏やかなハーブの香りに加え、グレープフルーツなどの柑橘類も香る。新緑の季節に似合う心地よい清涼感、ジューシーさとミネラル感。ソーヴィニヨン・ブランとホ



ホワイトアスパラガスは好相性で、フランス南西部を思わせるチョリソを使いこの地方らしさを出し、このワインのスパイスの要素も引き出している。他の野菜類もこの品種との相性が良い。

## Tariquet Premières Grives 2016 × 「筍とフォアグラのリゾット」

ガスコーニュはフォアグラの名産地のひとつ。そこに日本の筍を香ばしく仕上げた添える。野菜の出汁を使ったリゾットに、筍と菜の花を加え、出汁の甘みと筍の食感を楽しめる。

晩秋の訪れと共に飛来する最初のツグミ=ブルミエール・グリーヴの到着と同時にこのグロ・マンサンの遅摘み始める。梨のミツや黄色いリンゴなど凝縮感のある果実や白胡椒のようなスパイスさを感じる香り。アタックは甘く、



伸びのある酸があり、フレッシュでドライな後味。甘みがあるがデザートより食中に飲みたい旨み。フォアグラに甘口という定石に、地方性と旬を加えた組み合わせ。

## Tariquet Réserve 2015 × 「松坂ポークのチーズグラチネ」

力もあり繊細でジューシーな松坂ポークのヒレ肉をロティシ、マッシュルームのデュクセルとチーズを乗せてグラチネ。バスク料理でトマトとピーマンで作るピペラードを敷き、バジルのピュレを添えて。

グロ・マンサン、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨンのブレンド。6か月の樽熟成により、クルミヤヘーゼルナッツ、スパイス



ワインディレクター田辺公一さんと「青山ブション アミューゼ」のシェフ前田高雄さんのコンビによる息の合ったペアリング。コース料理5品に5種のワインを合わせるワインペアリングコースは、店でも人気がある。

の香りに厚みが出ている。なめらかでクリーミーだがリッチ過ぎず、清涼感ある味わい。パイナップルや熟れた桃のニュアンスも。ガスコーニュはビゴールの豚が有名で、ワインのなめらかさがヒレ肉と好相性。樽による香ばしさがグラチネの香りに、清涼感がトマトやバジルの爽やかさと同調する。

## Tariquet Dernières Grives 2015 × 「マンゴーとヨーグルトのクリーム レモンのソルベ」

アップルマンゴーの果肉、パッションフルーツとマンゴーのピュレを敷き、ヨーグルトのムース、レモンのソルベを乗せ、ライムで香りづけしたトロピカルなデザート。

デルニエール・グリーヴ=最後のツグミは、グロ・マンサンをツグミについばまれる前に収穫する。はっきりとしたパッションフルーツやマンゴーのコンポートの香りに、ビター・オレンジのニュアンスも。トロピカルフルーツ的な南国の明るさ、日差しを感じる。果実の甘みが十分あり、



酸と渾然一体となりエレガント。フローラルな余韻が残る。香りのイメージそのままの果物を使ったデザートは、甘さや余韻のフレッシュさがワインと同じ。

輸入元: アグリ(株)