

日本市場で活気をみせる

シュッド・ウエストワイン好調の理由



昨年11月、第3回シュッド・ウエスト・ワインデー2018がフランス大使公邸で開催。テイスティング前にはソムリエ石田博によるセミナーも行なわれた。

Photo: Business France Photo & Text: Etsuko Tsukamoto



シュッド・ウエストワイン委員会ディレクターのポール・ファープル(上)は、「日本でのプロモーションイベントは今回で5年連続。お互いに意に落ちている」とスピーチ。ソムリエの石田博も、毎年、特別講師としてセミナーを担当している。

WINBUY1 DOMAINE DU TARIQUET



IGPコート・ド・ガスコニュ
クラシック 2017(白)

IGP Cote de Gascogne
Classic 2017
ユニ・ブラン45%、コロムバル
35%、ソーヴィニヨン10%、
グロ・マンサン10%。酸が豊
かで爽快感だが、優しい味わい。

IGPコート・ド・ガスコニュ
レゼルヴ 2016(赤)

IGP Cote de Gascogne
Reserve 2016
グロ・マンサン40%、シャルド
ネ30%、ソーヴィニヨン20%、
セミヨン10%。程よい野生味
が融合したしなやかなボディ。

優良産地と認められた
6つの要因とは？

シュッド・ウエストワイン委員会
ディレクターのポール・ファープルは、
シュッド・ウエストの優位性をスピー
チ。2018年には、アメリカの「ワ
イン・エクスプローラー」誌で「ワイ
ンリージョン・オブ・ザ・イヤー」に選
出。その要因として以下の6項目を
解説した。

- ①輸出の伸び。フランス全体での輸
出量は現状維持のなか、シュッド・
ウエストは容量ベースで19パーセン
ト、金額ベースで23パーセント増を
17年に記録。とくに順調なのが、ア
メリカ、カナダ、ヨーロッパ、日本。
- ②伝統品種の保護。マルベック、メ
ルロ、カベルネなどの有名世界品種
のルーツはシュッド・ウエストで、ま

さに世界品種のゆりかご。また、地
場品種の数も多く、個性豊か。

- ③若い生産者たちが中心となり興
しているイノベーション。
- ④環境保護への積極的な取り組み。
- ⑤トゥールーズの充実。文化、建築、
ガストロノミーなどにおいての充実
度が高い。トゥールーズ空港もあり、
観光客を受け入れる体制が整備。ち
なみに、19年5月から、エールフ
ランスではトゥールーズー東京便の
運行がスタートする。
- ⑥そして何より、ワインのクオリ
ティの高さ。

ソムリエ目線で見た、
シュッド・ウエストの価値

特別講師を務めたソムリエ石田博
のセミナーは、いまのワイン業界の
トレンド分析からスタート。「最近、

フランス南西地方からの爽やかな白 いま飲みたいのはドメーヌ・タリケ

フランスのワイン産地のなかで注目を集める南西地方。
日本市場でも飛躍的に売り上げを伸ばし、
その快進撃を支える白ワインの旗手に迫る。

Photo : Shin Igarashi Text : Hiromi Tani

アルマニャックの造り手として名を馳せたガスコーニュのドメーヌ・タリケが、スティールワインに取り組むようになったのは1970年代。ソーヴィニオン・ブランやシャルドネ、グロ・マンサンなどを植え始め、現在ではボルドーと南西地方で白のベストセラーを誇る、名実ともに白ワインのエキスパート。所有する1100ヘクタール超の広大な畑から、単一品種やブレンドによる高品質のワインを生み出している。ユニ・ブランやコロナールといったアルマニャック用のブドウを主体としたフラッグシップ「クラシック」をはじめ、すべてに共通するのは、弾けんばかりのフレッシュでフルーティな味わいと豊かなアロマ。品質に比して驚くべきコストパフォーマンスも特筆に値する。これらを実現すべく革新的な醸造設備を何型も開発、収穫したブドウをワイナリーまで輸送する閉鎖式のタンクもそのひとつ。酸化を極力抑え、房が新鮮な状態でアルコール発酵に入るためSO2添加もごく少量、ゆえにフレッシュな味わいも保たれるというわけだ。

そんなタリケのワインは魚介の料理と美しいマリナーージュを見せる。「クラシック」は寿司や白身の刺身、「ソーヴィニオン」はマグロやサーモンなどのカルパッチョや香草焼き。この春リリースのシャルドネは、一部を樽熟させながらも、生のホタテのサラダ仕立てにマッチするほど軽やかだ。ペアリングの楽しみも一層広がるに違いない。



イチエ・ブシャー
Ithier Bouchard

同社商業ディレクターとして、海外市場を担当し来日も頻繁。ブルゴーニュのボーン出身。



タリケ ソーヴィニオン 2017(上)

Tariquet Sauvignon 2017

繊細な青ユズの香りにハーブのニュアンス。軽快なトロピカルフルーツの甘やかさを柔らかなミネラルが追いかけて、飲みごたえも充分。(1,296円)

タリケ クラシック 2017(中)

Tariquet Classic 2017

この地方の主要品種ユニ・ブランとコロナール主体に、ソーヴィニオン・ブランとグロ・マンサンをブレンド。もぎたての柑橘や白い花が爽やか。(1,080円)

タリケ シャルドネ 2017(下)

Tariquet Chardonnay 2017

フレッシュな白桃や洋梨、スイズラの華やかなアロマ。骨格を与えるために1/3を2〜3か月樽熟、ナッティなニュアンスも。(4月9日発売 / 1,296円)