

Vin de Pays des Côtes de Gascogne - Sud-Ouest

apéritif dès aujourd'hui. Prix Env. : 6.50 EUR
Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants
La Maison des Maines International
Tél. : 05 45 36 48 38

81/100 Vignerons de l'île de Ré

■ Le Royal - blanc de blancs 2009 : Robe or pâle. Nez de fruits blancs, de melon. En bouche, une certaine vivacité associée à des parfums fruités nets. Finale très acidulée. Prix Env. : 3.35 EUR
Où le trouver : Au caveau - Grande distribution - Restaurants locaux
UNIRE - Tél. : 05 46 09 23 09

79/100 Vignerons de l'île de Ré

■ Ultimium 2007 : Robe assez soutenue. Nez expressif marqué par son élevage sous bois, le fruit reste bien présent. Attaque puissante, généreuse, souple. Le fruit laisse place en finale à une dimension boisée sans doute trop marquée. Un exercice de style peu convaincant. Prix Env. : 11.67 EUR
Où le trouver : Au caveau - Grande distribution - Restaurants locaux
UNIRE - Tél. : 05 46 09 23 09

Vin de Pays de l'Atlantique

82/100 L'Orangerie de Carignan

■ Millésime 2009 : Robe rose orangé. Nez poissant d'agrumes mûrs. Bouche ronde, polie où l'on retrouve les mêmes arômes personnalisés. Un rosé de salades composées. Prix Env. : 5.50 EUR
Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants
Tempir et Tradition - Tél. : 05 56 21 21 30

Vin de pays des Côtes de Gascogne

88/100 Château du Tariquet

■ Les 4 Réserve 2008 : Robe or clair. Nez capiteux et exotique (fleurs blanches, pêche, abricot) sur fond vanillé. Bouche ample, ronde, à la trilogie aromatique bois-fruit-fleurs parfaitement équilibrée et fondue. Une cuvée riche, élégante et charmeuse. Prix Env. : 6.10 EUR
Où le trouver : A la propriété
Château du Tariquet - Tél. : 05 62 09 87 82

87/100 Domaine de Pellehaut

■ Ampelomeryx 2008 : Robe or, brillante. Nez intense, boisé vanillé grillé, touche florale et d'amande. En bouche, une texture serrée, de la puissance, des parfums envahissants, un mariage boisé fruité uni. Une cuvée pour viandes blanches ou poissons crémeux. Prix Env. : 14.50 EUR
Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants
Domaine de Pellehaut
Tél. : 05 62 29 48 79

89/100 Domaine du Tariquet

● Les Dernières Grives Millésime 2008 : Robe dorée brillante. Nez très friand, mêlant fruits exotiques, épices douces et miel. En bouche beaucoup d'ampleur, d'expression. On apprécie la pureté aromatique et aussi la longueur. Un vin de pays gourmand et riche. Prix env. : 14,00 EUR

L'accord mets/vins :

Foie gras et compote d'oignons

Température de service : 8-10°

Dégustation optimale : 2010-2012



Le Tariquet, c'est avant tout le berceau de toute une famille depuis 1912. Celui d'Hélène et Pierre Grassa tout d'abord, amoureux des Bas-Armagnacs, celui aussi de Maïté et d'Yves, leurs enfants, qui ont fait de la vinification leur passion. Troisième génération de vignerons, Armin et Rémy, fils d'Yves, ont aujourd'hui rejoint le domaine, toujours indépendant et plus que jamais familial. Près de neuf cents hectares sont exploités pour donner naissance aux Bas-Armagnacs et aux vins du domaine du Tariquet.

Château du Tariquet

Saint Amand

32800 Eauze

Tél. : 05 62 09 87 82

Fax : 05 62 09 89 49

Email : contact@tariquet.com

Internet : www.tariquet.com

87/100 Domaine de Joy

■ Ode à la Joie 2008 : Jolie robe jaune clair, limpide. Nez fruité, engageant, aux accents de melon, de pastèque. La bouche s'enrichit d'une dimension boisée au registre d'agrumes et d'épices douces. L'ensemble est harmonieux, persistant et assez complexe. Prix Env. : 6.20 EUR

Où le trouver : Restaurants

Domaine de Joy - Tél. : 05 62 09 03 20

87/100 Grain de Joy

● Petit Manseng 2007 : Robe jaune d'or. Nez de raisin confit, note fumée, cire d'abeille. La bouche attaque sur la fraîcheur du fruit (coing, pamplemousse) rapidement relayée par la richesse, les arômes plus épanouis du nez. Un vin harmonieux, pour une volaille à la crème. Prix Env. : 11.25 EUR

Où le trouver : Cavistes - Restaurants

Domaine de Joy - Tél. : 05 62 09 03 20

86/100 Domaine La Hitaire

■ Jardin d'Hiver 2009 : Robe or clair. Nez plaisant, de fruits au sirop, d'acacia, de sorbet. Bouche capiteuse, à l'agréable fraîcheur sucrée. Les parfums sont nets, croquants et persistants. Un vin doux qui séduira le plus grand nombre. Prix Env. : 8.50 EUR

Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants

Château du Tariquet - Tél. : 05 62 09 87 82

86/100 Domaine La Hitaire

■ Chardonnay 2009 : Robe or clair. Nez boisé vanillé fin, de fleurs et de fruits blancs. Bouche charnue, ronde et enveloppante. Le boisé se fond dans les parfums fruités. Un chardonnay moderne, réussi. Prix Env. : 6.50 EUR

Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants

Château du Tariquet - Tél. : 05 62 09 87 82

86/100 Château du Tariquet

■ Chenin - Chardonnay 2009 : Robe or clair. Nez capiteux, à dominante florale et minérale, touche de pêche blanche. En bouche, une attaque acidulée plaisante, une évolution parfumée tout en fraîcheur. Un style qui marie rondeur et vivacité. Prix Env. : 5.80 EUR

Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants

Château du Tariquet - Tél. : 05 62 09 87 82

86/100 Domaine de Pellehaut

■ Chardonnay Fruit 2008 : Robe or clair. Nez capiteux, floral, vanillé et de fruits secs. Bouche ample, enveloppante. Belle attaque fruitée et

vanillée enrobée de sucrosité, agréable vivacité en finale. Un chardonnay moderne et charmant. Prix Env. : 5.50 EUR

Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants
Domaine de Pellehaut - Tél. : 05 62 29 48 79

86/100 Domaine de Pellehaut

■ Family Réserve 2007 : Belle robe intense presque noire. Nez jeune, boisé vanillé fin fruité discret. Bouche encoie un peu fermée dévoilant une fine trame tannique, un boisé dominant et de jolis parfums de fruits noirs. Des qualités aromatiques à confirmer dans le temps. Prix Env. : 14.50 EUR

Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants
Domaine de Pellehaut - Tél. : 05 62 29 48 79

85/100 Château du Tariquet

■ Côté 2009 : Robe or pâle. Nez intense, de citronnelle, de fleurs sauvages, touche de sirop. Bouche harmonieuse, croquante de fruits, au charme par son registre acidulé, sa fraîcheur et ses parfums. Une cuvée agréable à boire à tout moment. Prix Env. : 6.90 EUR

Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants
Château du Tariquet - Tél. : 05 62 09 87 82

85/100 Château du Tariquet

■ Rosé de Pressée 2009 : Robe rouge cerise. Nez friand, de fruits rouges frais (fraises, framboises). Bouche gouleyante, croquante de fruits, portée par la fraîcheur. Finale sur le bon. Un rosé de plaisir. Prix Env. : 4.50 EUR

Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants
Château du Tariquet - Tél. : 05 62 09 87 82

85/100 Château du Tariquet

■ Chardonnay 2009 : Robe or clair. Nez capiteux, de fleurs blanches, d'amande, de fruits blancs. Bouche ronde, ample, dotée de gras. On retrouve la typicité chardonnay dans un style très charmeur. Prix Env. : 5.80 EUR

Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants
Château du Tariquet - Tél. : 05 62 09 87 82

85/100 Domaine du Tariquet

■ Les 4 Réserve 2007 : Robe or clair. Nez plaisant d'épices douces, de citron vert, d'agrumes. En bouche gras et fraîcheur forment une plaisante association. On retrouve les mêmes arômes opulents et persistants. A réserver à tout poisson en sauce. Prix Env. : 6.10 EUR

Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants
Château du Tariquet

Tél. : 05 62 09 87 82

85/100 Domaine du Tariquet

■ Les Premières Grives 2009 : Robe or clair. Nez plaisant, touche muscatée, de pêches blanches, note florale. En bouche, un vin très tendre, gourmand. La fraîcheur porte des parfums teintés de sucrosité. Une friandise, pour fromages et desserts. Prix Env. : 6.60 EUR
Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants
Château du Tariquet - Tél. : 05 62 09 87 82

85/100 Domaine de Pellehaut

■ Les Marcottes 2008 : Robe jeune, violacée. Nez boisé grillé fin sur fond de fruits noirs mûrs. En bouche, une matière tendre, des tanins polis, un fruité net bien secondé par les arômes d'élevage. Un vin qui combine puissance et élégance. A attendre 1 à 2 ans ou à carafier. Prix Env. : 8.25 EUR
Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants
Domaine de Pellehaut - Tél. : 05 62 29 48 79

85/100 Celliers du Languedoc Vins Distribution

BIO ■ Soleillade 2009 : Robe or pâle. Nez fin, évoquant la pêche blanche, l'amande, les fleurs. Bouche tendre, parfumée, qui séduit par sa fraîcheur fruitée, son gras et son équilibre. Joli vin. Prix Env. : 5.00 EUR
Où le trouver : Cavistes
Celliers du Languedoc Vins Distribution
Tél. : 04 68 90 12 80

84/100 Domaine La Hitaire

■ Les Tours 2009 : Robe or clair. Nez charmeur, de fruits exotiques, de fleurs, touche muscatée. En bouche, une agréable acidité associée à un fruit plaisant (agrumes, fruits blancs). Parfait pour un apéritif dinatoire. Prix Env. : 4.50 EUR
Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants
Château du Tariquet - Tél. : 05 62 09 87 82

84/100 Domaine La Hitaire

■ Hors Saison 2009 : Robe or pâle. Nez plaisant, de fruits blancs, fruits au sirop, touche florale. En bouche, une attaque acidulée, évolution très parfumée et fraîche, finale sur le bonbon. Un vin charmeur et convivial. Prix Env. : 6.50 EUR
Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants
Château du Tariquet - Tél. : 05 62 09 87 82

83/100 Domaine du Tariquet

■ Sauvignon 2009 : Robe jaune pâle. Nez net, de bonbon, de fleurs blanches, touche minérale. Bouche ronde, agréablement acidulée, au registre aromatique plaisant. Un sauvi-

gnon tendre, qui réveille les papilles. Prix Env. : 5.80 EUR

Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants
Château du Tariquet - Tél. : 05 62 09 87 82

83/100 Domaine du Tariquet

● Classic 2009 : Robe jaune pâle. Nez intense, de fleurs blanches et d'amande, touche exotique. Bouche agréable, fraîche et acidulée, qui met en avant des parfums fruités et capiteux friands. Idéal pour l'apéritif ou poissons crus. Prix Env. : 4.10 EUR
Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants
Château du Tariquet - Tél. : 05 62 09 87 82

83/100 Domaine du Mage

■ Tête de Cuvée 2007 : Robe soutenue, reflets grenats. Nez boisé grillé sur fond de cerise confiturée. Bouche dense, équilibrée, portée par les arômes d'élevage. Finale plus souple. A associer à une viande en sauce. Prix Env. : 7.20 EUR
Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants
Château du Tariquet - Tél. : 05 62 09 87 82

83/100 Celliers du Languedoc Vins Distribution

BIO ■ Mestre Grotti 2009 : Robe jaune pâle. Nez plaisant, de fruits blancs, de bonbons, touche exotique. Bouche friande, au fruité agréable au sein d'une matière souple et légère. Un vin de soif, qui s'apprécie à toute heure. Prix Env. : 5.00 EUR
Où le trouver : Intermarché - Magasins U
Celliers du Languedoc Vins Distribution
Tél. : 04 68 90 12 80

82/100 Domaine du Mage

■ Merlot - Syrah 2008 : Robe violacée, jeune. Nez de petits fruits rouges frais. Bouche souple, légère, qui mise sur la fraîcheur et le fruit. Un bon vin de soif. Prix Env. : 4.10 EUR
Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants
Château du Tariquet - Tél. : 05 62 09 87 82

82/100 Domaine Capmartin

■ Syrah 2009 : Robe rouge vif, soutenue. Nez de fruits noirs mêlés de notes animales. Bouche agréable, sur le fruit mûr, dotée d'une belle fraîcheur. On retrouve en finale des tonalités de sous-bois et de parfums animaux plaisants. Prix Env. : 4.00 EUR
Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants
Domaine Capmartin - Tél. : 05 62 69 87 88

82/100 Domaine Capmartin

■ Chardonnay - Sauvignon 2009 : Robe jaune clair, reflets verts. Nez floral et végétal engageant. La bouche est équilibrée, fraîche, parf-

Sud-Ouest - Vin de Pays des Côtes de Gascogne (suite)

mée. On retrouve le même duo aromatique plaisant avec en finale une touche mentholée friande. Prix Env. : 4.50 EUR

Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants
Domaine Capmartin - Tél. : 05 62 69 87 88

82/100 Domaine de Magnaut

■ Merlot 2007 : Robe soutenue, aspect jeune. Nez très épanoui, notes viandées, de sous-bois. En bouche un vin fondu, équilibré, au registre mature. Convient à une viande rouge. Prix Env. : 5.40 EUR

Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants
Domaine de Magnaut - Tél. : 05 62 29 45 40

82/100 Domaine de Magnaut

■ Colombard 2009 : Robe jaune pâle, reflets verts. Nez floral et fruité évoquant notamment les fleurs blanches et la poire. La bouche est légère, acidulée. Outre les parfums du nez on y trouve une tonalité de raisin frais plaisante. Prix Env. : 4.90 EUR

Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants
Domaine de Magnaut - Tél. : 05 62 29 45 40

82/100 Domaine de Papolle

■ Quatre C 2009 : Robe or clair, brillante. Nez fruité mariant des notes de fruits blancs et d'agrumes à une touche florale. En bouche un vin vif, acidulé, intense. On l'appréciera très frais à l'apéritif ou sur un poisson grillé. Prix Env. : 4.15 EUR

Où le trouver : A la propriété
Domaine de Papolle - Tél. : 05 62 09 62 85

82/100 Domaine de Papolle

■ Sauvignon 2009 : Robe jaune clair, reflets verts. Nez exacerbé, très typé sauvignon. La bouche est souple, mûre, fraîche, harmonieusement construite. Vin agréable à déguster donc, mais qu'il convient d'aérer un peu. Prix Env. : 5.10 EUR

Où le trouver : A la propriété
Domaine de Papolle - Tél. : 05 62 09 62 85

80/100 Producteurs de Plaimont

■ Florebelle 2009 : Robe jaune pâle. Nez plaisant aux accents de pâquerettes, de chèvre-feuille. Bouche tendre, croquante, aux arômes évoluant vers des notes de bonbon (loukoum). Un vin d'apéritif très convivial. Prix Env. : 3.80 EUR

Où le trouver : Grande distribution
Producteurs de Plaimont
Tél. : 05 62 69 62 87

80/100 Producteurs de Plaimont

● Fleur de Givre 2009 : Robe jaune clair. Nez plaisant évoquant le bonbon au miel, le sucre d'orge. Bouche légère, parfumée, soulignée d'une plaisante fraîcheur acidulée. Prix Env. : 5.80 EUR

Où le trouver : Grande distribution
Producteurs de Plaimont - Tél. : 05 62 69 62 87

77/100 Comte de Rezac

■ Millésime 2009 : Robe jaune pâle, nuances irisées. Nez expressif de fruits exotiques, pommeuse. On retrouve ce caractère aromatique dans une bouche assez vive conservant un bon équilibre. A déguster à l'apéritif. Prix Env. : 3.20 EUR

Où le trouver : A la propriété
Distribué par : Société des Vins de France

Vin de Pays des Côtes du Tam

88/100 Comte de Thun

■ La Tarabelle 2006 : Robe pourpre soutenue. Nez expressif, notes épicées et animales, fruits rouges, fond boisé. Attaque suave, bouche charnue, généreuse, finale persistante, structure enveloppée. Vin puissant, harmonieux, que l'on ouvrira bientôt sur une viande rouge. Prix Env. : 32.00 EUR

Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants
Domaine du Comte de Thun - Tél. : 05 63 56 14 02

86/100 Domaine d'en Ségur

■ Cuvée Germain 2007 : Robe concentrée, reflets violines. Nez capiteux, boisé vanillé, sur fond de fruits rouges et noirs mûrs. Bouche équilibrée, aux tanins polis. On apprécie l'association des arômes d'élevage et fruités. Un style moderne, encore un peu jeune. Prometteur. Prix Env. : 7.20 EUR

Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants
Domaine d'en Ségur - Tél. : 05 63 58 09 45

85/100 Domaine d'en Ségur

■ Merlot-Duras 2008 : Robe assez soutenue, reflets de jeunesse. Nez fruité plaisant (cassis, mûre, groseille). Bouche souple, tendre et capiteuse, à la matière généreuse. Le fruit s'enrichit d'une touche épicée poivrée. Joli vin de terroir. Prix Env. : 4.50 EUR

Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants
Domaine d'en Ségur - Tél. : 05 63 58 09 45

85/100 Comte de Thun

■ Coup de Cœur 2006 : Robe pourpre soutenue, limpide. Nez expressif, boisé, épicé.