

## Déguster Une idée folle !



Léger et fruité, ce vin de liqueur du domaine du Tariquet au cœur de la Gascogne, séduit par sa fraîcheur et son explosion fruitée en bouche. Délicieux sans rien un soir d'été, il se marie aussi très bien avec un petit dessert. À déguster bien frais

Pour cette cuvée, les grappes des cépages Gros Manseng, chardonnay et Sauvignon sont récoltées à maturité optimale. La vinification tradi-

tionnelle se fait avec des levures indigènes. C'est la sélection de jus très concentrés qui donne son côté fruité et gourmand à la cuvée.

La transformation des sucres en alcool est rapidement arrêtée par l'assemblage avec l'eau-de-vie du cépage (rare) Folle Blanche réputé pour sa finesse.

Cette « idée folle » correspond bien à l'histoire un peu insolite et à la viticulture parfois à contre-courant de la famille Grasse. L'ancêtre ariégeois, Artaud, était montreur d'ours. Il a parcouru le monde entier avant de revenir en France où il tombe amoureux du Tariquet qu'il rachète avec son fils. Sa petite fille remet en état le château et la propriété. Au fil des années, le domaine se développe. Aux Bas-Armagnac s'ajoutent,

contre l'avis général, des vins blancs et rosés. La nouvelle génération privilégie le fruité, la fraîcheur et la finesse pour les blancs du domaine.

Les Grasse étaient parmi les premiers dans la région d'implanter des cépages peu répandus dans la région tels que chardonnay, sévignon et chenin qu'ils n'hésitent pas à assembler. Ce qui est à l'origine du « goût Tariquet ».

Au domaine du Tariquet on pratique une viticulture raisonnée, avec un travail important de la vigne, l'apport de fumures d'origines biologiques.

**Ursula Laurent**

■ **GOÛTER** L'idée folle, 12,90 € départ cave, Domaine du Tariquet, Famille Grassa 32800 Eauze, tél. 05.62.09.87.82 ; Site: www.tariquet.com

## La recette Filet de truite gratiné au comté

Si Stéphane Dournel prépare des menus médiévaux, il sait aussi mijoter de bons petits plats comtois. Pour preuve, voici les filets de truite gratinés au Comté sur lit de poireaux.

**Ingrédients** (pour quatre personnes) : 4 filets de truite de 180 g, 4 beaux poireaux, 20 cl de vin blanc du Jura, 30 cl de crème, 150 g de comté râpé (18 mois), 100 g de beurre, sel et poivre.

**Progression** : préparer les légumes : éplucher, laver et émincer les poireaux. Faire suer au beurre, le blanc de poireau uniquement et les laisser griller. Assaisonner. Préparation des truites : lever les filets, ôter la peau puis réserver. Confection de la sauce : réduire le vin blanc du Jura jusqu'à moitié, ajouter la crème liquide, réduire à nouveau et assaisonner.

**Dressage** : Garnir le fond d'un plat à gratin légèrement beurré, déposer les poireaux cuisinés.

Y déposer sur le lit de poireaux, les quatre filets de truite, arroser



**Le filet de truite gratiné au comté (18 mois de préférence) sur un lit de poireaux en fait une excellente entrée, avec un verre de savagnin, vin typique du Jura**

Photo Jean Becker

le tout de la sauce et recouvrir de comté râpé. Mettre au four pour gratiner le tout à 210 degrés, au moins 10 minutes.

Il ne reste plus qu'à servir, ajouter une feuille de cerfeuil ou de persil plat pour la décoration.

**Accord mets et vins** : le chef du Relais Médiéval de Nozeroy propose de servir avec ces filets de truite gratinés au comté, un verre de Savagnin tradition de chez

Martin Faudot, ou son chai se trouve à Arbois-Mesnay.

Sur un mode oxydatif, ce très beau savagnin joue dans un registre très mûr d'agrumes, avec des notes de noix verte et une séduisante rétro sur la noix de coco. Très long, fin et élégant, ce vin du Jura mérite, en tout cas pour la cuvée 2000, de le garder en cave. D'une couleur dorée, il relèvera le goût du Comté et de la truite. Bon appétit.

## Livres Les menus du Ramadan



Le mois du jeûne musulman, c'est maintenant : du 1<sup>er</sup> au 31 août. Et que l'on pratique ou pas, le moment est idéal pour se plonger dans les recettes testées par Fouzia Rachdi. L'auteur s'est attardé sur 35 plats du Maghreb comptant parmi les principaux repas servis durant les nuits du Ramadan. Pour commencer la rupture du jeûne (*F'tour*), on choisira entre soupes (harira et chorba), crêpes, gâteaux ou dattes farcies. Au dîner, tajines et couscous sont de tradition, tout comme le plain à l'anis ou les cornes de gazelle. Avant le lever du soleil (*S'Hour*), briouates au fromage, citrons confits, pastillas aux crevettes et salade de pousses d'épinard promettent de succulentes découvertes.

■ **LIRE** Recettes du Ramadan, 64 pages, 7,90 € (Larousse).

## Rendez-vous Marché à Munster



Le munster fait son marché. DR

La Maison du Fromage de la vallée de Munster ouvre les portes de son étable pour son premier marché paysan, aujourd'hui, vendredi 5 août de 18 h à 22 h. De nombreux exposants font découvrir les produits du terroir.

Plusieurs animations sont prévues comme des tours à poney pour les enfants, de la musique ou encore de la démonstration de peinture.

En guise de restauration, une sympathique formule tartines : on achète les ingrédients de son choix pour composer son propre plateau des saveurs avec du pain paysan, de la charcuterie, du fromage. Et pour finir, des tartes aux fruits et du siasskas.

■ **Y ALLER** Maison du Fromage, 23 route de Munster, 68140 Gunsbach, tél. : 03.89.77.90.00 www.maisondufromage-munster.com