

# Richting zuidwest

Zuidwest-Frankrijk mag dan toeristisch minder bekend zijn, er komen lekkere wijntjes en wijnen vandaan die de portefeuille meestal geen pijn doen. Er is nu een jarige te vieren met grote invloed op de hedendaagse wijnbouw aldaar. ▶ Tekst: Luc Meyermans



Zachtgloeiende wijngaard in de Gascogne. Foto's KOS

**B**ij een recent bezoek aan Bordeaux hebben we het nog kunnen ervaren: Domaine du Tariquet, opgericht in 1912, is alomtegenwoordig in de Franse wijnhoofdstad. En dat terwijl Tariquet zijn roots heeft in de Gascogne, een eind naar het zuidoosten, in het *département du Gers*. Dat is de bakermat van de armagnac, het distillaat dat door een dal gaat. De familie Grassa van Tariquet heeft talloze andere wijnboeren sinds de jaren tachtig de weg gewezen door met de basisdruiven van de

armagnac – ugni blanc en colombard – aangename, fruitige, droge witte wijnen te maken. Om de kwaliteit op te krikken, worden sauvignon, chenin en chardonnay in de assemblages aangewend. Dat leidt tot verrassende wijnen, die vaak zeer intense aroma's afgeven. Op 900 hectare produceert Tariquet zo'n 8 miljoen flessen. Daarnaast verlaten jaarlijks 100.000 flessen armagnac de kelders. De Sud-Ouest omvat meer dan de Côtes de Gascogne. Het is een lappendeken van een hele

reeks appellations (AOP) en IGP-gebieden (huidige naam van Vin de Pays). Bij de grootste AOP's horen Cahors en Bergerac. Je vindt ook wijngaarden nabij Agen en Toulouse, en in Gaillac bij Albi, stad van Toulouse-Lautrec. Kortere bij de Pyreneën liggen Madiran, Juran-

çon en Irouleguy. Sommige regio's zijn vooral bekend om hun *vendanges tardives*: (half-)zoete wijnen (daarin gevolgd door producenten als Tariquet). Nog opmerkelijk zijn de goed werkende coöperatieven in de Sud-Ouest, die de prijsjes meestal zacht houden.

## Domaine du Tariquet Classic - IGP Côtes de Gascogne 2011



Voor zijn honderd jaar heeft Tariquet de formule van zijn bestseller gewijzigd. Ugni blanc (45%) en colombard (35%) krijgen gezelschap van sauvignon (10%) en gros manseng (10%). Een succes! De intense aroma's blazen je omver: witte bloemen, citrus en pompelmoes, plus een exotische toets. Krokant in de mond, met delicaat evenwicht tussen aangename zuren en een vleugje vetigheid. Koel drinken, «op elk moment van de dag», zegt Tariquet. Via Mafribel, 02/356.33.00 **5 euro** ★★★★★

## Pavillon Royal - AOC Jurançon Sec 2010



Van de coöperatieve uit Gan. Met gros manseng en petit manseng van de 'eerste oogst'; de overige druiven worden later binnengehaald voor de zoete jurançon. Aantrekkelijke, intense neus van perzik, pompelmoes en passievrucht. Levendig in de mond: droog, maar ontwikkelt zich sappig, de aroma's achterna. Harmonieus en tonnen frisheid in de finale. Op 8-10° C, als aperitief of bij forel met amandelen. Bij Lambrecht Wijnen, Sint-Martens-Latem, 09/282.87.62. **7,09 euro** ★★★★★

## Cuvée Saint-Michel - AOC Gaillac 2009



De coöperatieve van Rabastens maakt een prachtige, lichte rode wijn (12% vol.) op basis van twee lokale druiven: braucol alias fer servadou, goed voor een intense geur van zwarte bessen; voorts duras, door enthousiastelingen van de vergetelheid gered, een druif die kruidigheid aanbrengt. Syrah voltooit de assemblage voor een toets van violetjes. Ronde smaak, maar met structuur. Loopt meer dan vlot binnen (bij 16° C). Bij Spar Retail. **4,15 euro** ★★★★★

## Tariquet Chenin-Chardonnay - IGP Côtes de Gascogne 2011



Opnieuw een intense, 'zeer open' wijn van Tariquet, met florale en citrusgeuren en wat exotisch fruit als toemaatje. In de mond vormen de minerale tonen van chenin blanc (75%) een spannende combinatie met de ronde, rijke chardonnay (25%): bovenal fris, maar zacht en goed in balans. In de finale krijgt de mineraliteit de overhand. Schenk hem bij de laatste asperges van het seizoen. Kan ook perfect bij de exotische keuken. Via Mafribel, 02/356.33.00. **6,29 euro** ★★★

## Dom. de Pellehaut Ampéromeryx IGP Côtes de Gascogne 2010



17 miljoen jaar geleden leefde er in de Gascogne een zoogdier, half hert, half giraf, de sinds lang verdwenen *ampéromeryx*. Assemblage van chardonnay, sauvignon en gros en petit manseng. Sterk boeket van witte perzik, abrikoos en acacia/vanille door houtrijping. Brede smaak maar ook zacht, met een fijn nootkarakter, goed evenwicht en een frisse, elegante afdrank (naar verluidt te danken aan petit manseng). Originele wijn. Bij Dulst, Blanden, 016/40.10.28 **8,53 euro** ★★★★★

## Réserve des Tuguets - AOC Madiran 2009



In de wijngaarden van Madiran is tannat koning. De tanninerijke druif (*what's in a name*) levert krachtige smaken. Hedendaagse technieken weten de tannines heel snel te temmen. Van de coöperatieve van Saint-Mont komt deze tannat, met cabernet sauvignon en c. franc, die de aroma's versterken (bramen, zwarte bessen, ceder). Soepel, met stevig en goed fruit mits geschonken op 16° C. Past bij kip en wit vlees. Bij Colruyt. **4,96 euro** ★★★