

L'HUMEUR
de César
Compadre

TARIQUET et saint-pierre rôti

Tariquet est une marque connue bien au-delà de ses terres gersoises d'origine. Avec une



large diffusion dans la restauration, elle est même devenue un symbole de la viticulture du Sud-Ouest.

À Eauze, les Grassa mènent un travail de pionniers sur ce domaine immense (900 hectares de vigne) dont on vient de fêter les 100 ans

de présence dans la famille. Rémy et Armin, la quatrième génération, sont aux affaires. Sur place, un savoir-faire technique et commercial impressionnant est là pour écouler tous les ans 8 millions de bouteilles de vin blanc et 120 000 d'armagnac. Ce Tariquet Classic est le fer de lance de la maison. En 2011, l'assemblage est nouveau : ugni blanc, colombar, sauvignon et gros manseng y jouent groupés. Des notes florales et un torrent de fraîcheur en bouche. Comme si on se baignait sous une cascade les yeux fermés. Vin fruité et avenant, idéal avec un poisson grillé, par exemple un saint-pierre au fenouil, avec son zeste de citron. Le Gers est un des plus gros producteurs français de vins blancs secs. Ils sont majoritairement exportés. C'est le cas d'une bouteille sur deux chez Tariquet.

c.compadre@sudouest.fr

Domaine du Tariquet Classic 2011, IGP Côtes de Gascogne. 4,50 € (prix constaté).

www.tariquet.com