

Dyskretny urok chardonnay spod Pirenejów



LUDWIK
LEWIN

Gers, departament w południowo-zachodniej Francji, blisko Pirenejów, niedaleko iglastych lasów Landów, zawsze słynął z armaniaku, czyli szlachetnego alembiku pędzonego z białego wina, uznawanego za niezbyt zdadne do picia. Było tam również czerwone, wśród nich mocny madiran, ale przede wszystkim to najtańsze, w litrowych butelkach albo po prostu pompowane z beczki.

Taki trunek dochody przynosił niewielkie, a armaniak, mimo szlachetności,



a może właśnie z jej powodu, sprzedawał się źle.

Najstarsi ludzie słabo sobie przypominali, że niegdyś z miejscowych szczepów robiono słodkie wina, bardzo aromatyczne i wytworne, którymi zachwycał się król Henryk IV Wielki. Nikt nie wierzył, że da się sprzedawać białe z Gaskonii – Gers to serce krainy d'Artagnana.

W 1982 r. Yves Grassa, właściciel Château du Tariquet, wielkiej winnicy specjalizującej się w produkcji armaniaku, powiedział: „A właśnie, że sprzedam”. I wypuścił na rynek „classic” – wino zrobione z armaniakowego szczepu ugni blanc. Sukces był natychmiastowy również w Anglii i USA. Zachęcony pan Grassa zaczął produkować białe wina z różnorodnych odmian winogron, w jego krainie dotychczas niespotykanych. Choć często

niekonwencjonalne, wszystkie wina Tariqueta długo były „vins de pays” (wiejskie, tutejsze). Obecnie, zgodnie z wytycznymi unijnymi, stały się IGP, czyli mają „chronione oznaczenie geograficzne”.

W tym roku chardonnay Château du Tariquet zdobyło złoty medal w konkursie Chardonnay Świata. Jego kwietne zapachy są mało inwazyjne – producent twierdzi, że na tym polega dyskretny urok tego wina. Po chwili czujemy gruszkę i pigwę. W ustach krawężność i świeżość z leciutkim podejrzeniem beczki – nie wiem, czy wyczułbym bez uprzedzenia. Subtelna, ale łatwa elegancja tego chardonnay powoduje, że picie je można na podwieczorek w ciepłe popołudnie, a później pod szynkę i inne wędliny, tak samo jak do ryb i do drobiu. •

Cena: 42 zł (Deliwino)