

LE CHOIX DU VIN

Passage de grives...



Il y a un peu d'Astérix et d'Obélix dans ces vins ! Petit et gros manseng : leur aventure les mène sur le chemin des grives. Explications : ce sont les premiers frissons de l'automne et les vignerons du Tariquet récoltent tardivement ces cépages du sud-ouest. Premières grives est une cuvée à 100% de gros manseng. Elle est déjà très gourmande. Le petit manseng, qui a échappé au passage des migrateurs, friands de ce grain particulièrement sucré, est réservé aux dernières grives. Le raisin, cueilli à surmaturité, produit un vin moelleux, suffisamment vif pour ne pas empâter. Créée dans les années quatre-vingt-dix, cette cuvée, produite en faible quantité, est emblématique du domaine. La fermentation se fait dans des fûts de "chauffe blonde", pour obtenir un boisé très fin. Même si l'on perçoit quelque note truffée, épicée, on ne servira pas forcément ce vin avec un coquelet – fût-il aux kiwis – qui demanderait plutôt un vin rouge léger ou un blanc sec. En revanche il se plaira vraiment en compagnie d'une tarte kiwi-pomme-orange ! Servir frais.

Daniel Bailbé

► Famille Grassa - Château du Tariquet à Eauze (Gers)
T. 05 62 09 87 82. contact@tariquet.com - www.tariquet.com
IGP Côtes-de-Gascogne : Dernières grives 2011 (14,50 €)