

Les coups de cœur du sommelier

Il fallait oser... D'abord produire des vins blancs dans ce terroir, autour d'Eauze, surtout voué aux armagnacs. Ensuite défier la tradition en associant des cépages réputés incompatibles. C'est ce qu'a entrepris Yves Grassa quand il a hérité, en 1982, du domaine du Tariquet (tél. 05 62 09 87 82), jadis acquis par un ancêtre *orsalher* (montreur d'ours) ayant fait fortune aux Amériques. Trente ans après, on dit de lui qu'il a « transformé un petit domaine de Gascogne en une marque internationalement reconnue : Tariquet ». Voici trois épatants rapports qualité-prix qui expliquent cette réputation.



Domaine du Tariquet Classic 2011 est un assemblage d'ugni blanc, colombar, sauvignon et gros manseng. Un blanc rafraîchissant, croquant, sec mais avec des notes plus grasses en finale. Pour 4,30 €, il offre un splendide bouquet de fruits exotiques et d'encens, avec cette précieuse touche de violette en finale qu'on trouve aussi parfois dans le viognier. Un vin à boire sur des fruits de mer, des sushis ou des coquilles Saint-Jacques en sauce.

Domaine du Tariquet Premières Grives 2012, issu de gros manseng cueilli en octobre, procure le même plaisir qu'un vendanges tardives alsacien : saveurs de coing, de figue et de miel dans une texture élégante et moelleuse. Il a été médaillé d'argent au Concours des IGP de France 2013. Il se boit à l'apéritif ou sur du foie gras. Prix : 6,95 €.

Dernières Grives 2011, lui, provient de petit manseng récolté en surmaturité. On parlera ici plutôt de liquoreux que de moelleux. C'est dire qu'il faut être gourmand de sucré pour apprécier ce vin aux saveurs très concentrées de fruits exotiques et d'agrumes. À servir au dessert, avec une tarte aux fruits ou un gâteau au chocolat. Prix autour de 14,50 €.

Vins