



### DOM. DU TARIQUET

Dernières Grives 2012 ★★★

| 20 000 | | 15 à 20 €

À l'origine de ce domaine très célèbre, un montreur d'ours ariégeois, émigré aux États-Unis, qui achète à son retour en France cette propriété gersoise ruinée par le phylloxéra. Sa petite-fille épouse Pierre Grassa ; le couple et ses enfants développent la production d'armagnac puis mise dans les années 1980 sur les vins de pays, essentiellement blancs, qui connaissent un grand succès. Cette cuvée phare du domaine est un vin doux issu de petit manseng. D'un jaune soutenu, elle associe au nez des notes de surmaturation (fruits confiturés, ananas rôti, mandarine et abricot) aux nuances vanillées et grillées de l'élevage. Le palais, où l'on retrouve les fruits jaunes, s'impose par son volume, sa concentration et son gras, tonifié par une longue finale vive. **X** 2014-2015 **Y** salade de fruits frais **■** Côté Chardonnay et sauvignon 2013★★ (5 à 8 €; 150 000 b.): un assemblage de sauvignon et de chardonnay à parts égales aux jolis arômes de fruits exotiques. De la vivacité et de la longueur. **X** 2014-2015

SCV Ch. du Tariquet, Saint-Amand, 32800 Eauze, tél. 05 62 09 87 82, s.dupuy@tariquet.com t.l.j. sf dim 9h30-12h 14h30-18h Grassa

#### Comment sont notés les vins ?

Les vins sont décrits (couleur, qualités olfactives et gustatives) et notés par les jurés sur une échelle de 0 à 5

Note du dégustateur	Qualité du vin	Note finale du vin
0	vin à défaut	éliminé
1	petit vin ou vin moyen	éliminé
2	vin réussi	cité (sans étoile)
3	vin très réussi	*
4	vin remarquable	**
5	vin exceptionnel	***