

SELECTION D'EXPERTS ÉPICURIENS POUR FINS GOURMETS

36<sup>ème</sup> ANNÉE

# GUIDE HUBERT®

## RESTAURANTS ET VINS



**SUD**  
FRANCE

**2000 TABLES**  
**1200 VINS**

TESTÉS, CLASSIFIÉS,  
COMMENTÉS ET NOTÉS

Avec **PARIS**

40 TABLES  
EN FLAGRANTS DÉLICES  
FACE  
À L'INTRANSIGEANT  
PHILIPPE COUDERC



**DOMAINE DE TARIQUET**

St-Amand 32800 Eauze -

05.62.09.87.82

www.tariquet.com

**★★★★(\*) BLANC MOELLEUX**  
VDP/IGP CÔTES DE GASCOGNE  
PREMIÈRES GRIVES 2013

De la poire Williams, des notes florales, de mangue. Bouche expressive, avec un fruité frais intense, une nervosité citronnée, bien équilibrée par une suavité caressante. A l'apéritif, avec tapas. 7.90 €

**★★★★ BLANC SEC**  
VDP/IGP CÔTES DE GASCOGNE  
CHARDONNAY 2013

De la pêche blanche, des notes de tilleul, de miel. Bouche ronde, aromatique, avec une finale nerveuse et expressive. Pour un calamar à la plancha. 6.50 €

**★★★★ ROSÉ**  
VDP/IGP CÔTES DE GASCOGNE  
MARSELAN 2013

Un fruité rouge mur, des notes poivrées, épicées, de cacao. Bouche pleine et mure, avec un fruité intense, une finale épicée. Pour un saumon grillé. 7.00 €

**★★★★ BLANC SEC**  
VDP/IGP CÔTES DE GASCOGNE  
RÉSERVE 2012

Un nez de fruits blancs matures, vanille, notes beurrées. Bouche ample, fruitée, avec un boisé bien intégré, une finale épicée. Pour un poisson crémé. 7.50 €

**★★★★(\*) BLANC SEC**  
VDP/IGP CÔTES DE GASCOGNE  
CLASSIC 2013

Des notes d'agrumes, fleurs blanches, une touche fumée. Bouche nerveuse, avec une pointe de gaz, du fruit, une finale tonique. A l'apéritif ou sur des fruits de mer. 4.90 €

**★★★(\*) ROSÉ**  
VDP/IGP CÔTES DE GASCOGNE  
ROSÉ DE PRESSÉE 2013

Très aromatique, avec des notes de fraise, bonbon, pomélo. Bouche vive et fruitée, expressive, pour un plateau de charcuteries. 5.00 €

**★★★(\*) BLANC SEC**  
VDP/IGP CÔTES DE GASCOGNE SAU-  
VIGNON 2013

Des notes de buis, pêche blanche, un nez sur le variétal. Bouche fraîche et fruitée, avec

du tonus final. Pour des huîtres du bassin. 6.50 €

**DOMAINE DU MAGE**  
32800 Eauze -  
05.62.09.87.82**★★★★(\*) ROUGE**  
VDP/IGP CÔTES DE GASCOGNE TÊTE  
DE CUVÉE 2011

Une note florale, de framboise des bois, quelques épices douces. Bouche satinée, avec du fruit, des tanins aromatiques et bien lissés. Pour un pigeon en cocotte. 7.40 €

**★★★★ ROUGE**  
VDP/IGP CÔTES DE GASCOGNE  
MERLOT-SYRAH 2012

Un fruité frais, des notes de menthe, de poivron. Bouche souple et fruitée, très aromatique, déjà gourmande pour un jambon de porc noir. 4.20 €