

Nasz Świat Win

(<http://naszswiatwin.pl/>)

WINE IS A PASSPORT TO THE WORLD ~ THOM ELKJER



Domaine du Tariquet w Kruliq Wine&Art

By Robert (<http://naszswiatwin.pl/author/bartek/>) 📅 wtorek, Czerwiec 2, 2015

💬 o Comments (http://naszswiatwin.pl/domaine-du-tariquet-w-kruliq-wineart/#disqus_thread) ➡ białe (<http://naszswiatwin.pl/tag/biale/>), chardonnay (<http://naszswiatwin.pl/tag/chardonnay/>), DELiWINA (<http://naszswiatwin.pl/tag/deliwina/>), Domaine du Tariquet (<http://naszswiatwin.pl/tag/domaine-du-tariquet/>), Francja (<http://naszswiatwin.pl/tag/francja/>)



Dawno, dawno temu żył sobie treser niedźwiedzi... Nie martwcie się, wbrew pozorom nie zamierzamy uraczyć Was żadną bajką. Ale taki jest bowiem początek historii, gaskońskiej winnicy **Domaine du Tariquet** (http://www.tariquet.com/default_uk.asp), której wina niedawno mieliśmy okazję degustować w **Kruliq** (<http://www.kruliq.pl>). O tej opowieści można by nakręcić dobry film, dlatego nim przejdziemy do samych win, warto ją choć trochę przybliżyć.

Nasz bohater – Artaud, wychował się w wiosce Ercé u podnóża Pirenejów. Lokalni chłopcy znaleźli wąską

O NAS

Nasz blog to próba spojrzenia na wino z dwóch perspektyw: jej i jego, naszej i Waszej. Jesteśmy miłośnikami wina, ciągle szukamy nowych doznań, dopiero uczymy się je rozpoznawać, zainspirowani może będziemy inspirować. Zapraszamy do naszego świata win!

nswiatwin@gmail.com



specjalizację swojej działalności, zajmowali się właśnie tresurą niedźwiedzi. Artaud podróżował wraz ze swoimi oswojonymi bestiami po całym świecie, przez wiele lat żył za oceanem, w Stanach Zjednoczonych, a na stare lata postanowił wrócić do Francji. Wtedy też zakochał się w posiadłości Tariquet i postanowił ją wykupić. Niestety wykonywany przez niego zawód nie był zbyt dochodowy i Artaud nie posiadał wystarczających funduszy. Dlatego po pomoc zwrócił się do swojego syna, który został w Stanach i pracował jako barman. Tak więc Jean Pierre wraz z ojcem zakupili winnicę Domaine du Tariquet.

Jean Pierre wrócił do ojczyzny dopiero w 1914 roku. Jako patriota ruszył na front I wojny światowej, gdzie został ranny i stracił pamięć. Pozostawał w szpitalu we Francji aż do 1922 roku i dopiero wtedy wsiadł na statek do Nowego Jorku. Okazało się, że jego żona Pauline przez te wszystkie lata cierpliwie czekała na swojego ukochanego, codziennie wypatrując go na statkach przyplływających z Europy. Wkrótce małżonkowie zdecydowali o ponownym powrocie do Francji. Tam też urodziła się ich córka, Hélène.



W tym czasie we Francji dorastał również potomek

hiszpańskich emigrantów, Pierre Grassa. Pod koniec lat 30-tych osiadł w Bordeaux i zarabiał jako fryzjer. Jego dotychczasowe życie przerwała kolejna z wielkich wojen XX wieku. Powołany do wojska, wraz ze swoim batalionem trafił do niemieckiej niewoli. Szybko z niej uciekł i przyłączył się do partyzantów, którzy operowali w południowo-zachodniej Francji. Wtedy też poznał Hélène, w której się zakochał i po

wojnie para postawiła w końcu winnicę Tariquet na nogi.

Początkowo, jak większość miejscowych winiarni, skupiali się na produkcji armaniaków (wódki destylowanej z wina). Jednak w 1982 roku (jako pionierzy w okolicy) rodzina Grassa postanowiła produkować również białe wina. Obecnie roczna produkcja jest naprawdę potężna – 8-9 mln butelek.

Tariquet Classic 2014 (40 zł) – podstawowe wino producenta stanowiące kupaż 45% Ugni Blanc (odmiana tożsama w włoskim Trebbiano), 35% Colombard, oraz po 10% Sauvignon Blanc i Gross Manseng. Było to pierwsze z win Tariquet, które weszło do produkcji (choć przez lata skład ulegał zmianom).

Jest bardzo owocowe (mango, marakuja) z dodatkiem nut

trawi

astych,



agrestowych. W ustach o wysokiej kwasowości, lekkie, świeże i bardzo orzeźwiający. Butelka którą warto mieć w lodówce w ciepły, letni dzień. Dobre.

Tariquet Sauvignon Blanc 2014 (45 zł) – 100% Sauvignon o ekspresji mniej tropikalnej, niż odpowiedniki choćby z Nowej Zelandii. Na pierwszy plan wychodzą tutaj elementy ziołowe, agrest, biała porzeczka. Mamy też charakterystyczne siano i świeżo skoszoną trawę. Dobrze kwaskowe z długim posmakiem. Dobre+.

Tariquet Chardonnay 2014 (45 zł) – jak wiecie nie przepadamy za tym szczepem, zwłaszcza w jego beczkowych interpretacjach. Tutaj co prawda 1/3 wina dojrzewa w beczkach, ale dodają mu one ciała, jednocześnie nie obciążając butelki waniliowymi nutami. Czujemy gruszę,

jabłko, melona i ziola. Zapach nie jest nadmiernie rozłożysty, ale przyjemnie owocowy. Beczkowa wanilia wychodzi dopiero gdy wino zaczyna się ocieplać. Ma więcej struktury niż poprzednicy, ale nadal utrzymane jest w lubianym owocowym nurcie. Dobre+.



Tariquet
Reserve
2013 (55
zł) –
tutaj
beczki
już nie

żałowano. Wino jest mieszanką Gros Manseng (40%), Chardonnay (30%), Sauvignon Blanc (20%) oraz Semillion (10%). Każdy ze szczepów winifikowany jest oddzielnie, dojrzewa przez 6 miesięcy w beczkach i dopiero później są one blendowane. Następnie wino przez kolejne 12 miesięcy układa się w butelkach. Nos jest zaskakujący – miodowo-kwiatowy. Do tego melon, ziola i morele. Usta delikatnie kwaskowe, ponownie z miodowym posmakiem. Ciekawe, bardzo dobre-. Polecane do kremowych serów i makaronu z rydzami podsmażanymi na maśle.

Tariquet Prèmieres Grives 2013 – słodkie wino z późnego zbioru (1–10 października) ze szczepu Gros Manseng. Nazwa pochodzi od drozdów (grives), które upodobały sobie dojrzałe, pełne cukru owoce winogron. W nosie o zapachy cytryn karmelizowanych w miodzie. Usta o zachowanej kwasowości z dodatkiem fig, słodkich moreli, miodu. Idealny balans słodyczy i kwasowości. Chciałoby się spróbować je do foie gras, albo miękkich serów. Bardzo dobre-.

Pomimo masowej produkcji, butelki z Tariquet pokazały, że są bardzo równe i mają dobrą jakość. Importerem win jest DELIWINA (<http://deliwina.pl>), butelki dostępne m.in. w Kruliq Wine&Art. (<http://www.kruliq.pl>)