

Le secret est dans le vin

juillet 13, 2015

Tariquet, ou comment du vin abordable s'accorde à de la grande cuisine



https://ronny40.files.wordpress.com/2015/07/tariquet_1-e1436835421519.jpg

Le Château du Tariquet (photo : Vins des Côtes de Gascogne)

Distribués au Québec depuis pas mal de temps, les vins du Tariquet sont synonymes de bons rapports qualité-prix, d'accessibilité et de qualité, à mon humble avis.

Leurs vins blancs parfaits pour la petite semaine sont forts populaires. Et qui dit producteur gascon dit forcément armagnac, ce qu'il produit aussi.

J'achetais régulièrement leurs vins avant d'évoluer dans ce milieu. Et ils ont fait connaître aux Québécois le Flocc de Gascogne, que justement je n'avais pas apprécié depuis un bon bout de temps.



https://ronny40.files.wordpress.com/2015/07/tariquet_2-e1436835640598.jpg

L'un des vignobles du Tariquet (Photo : Vins des Côtes de Gascogne)

C'était donc un réel plaisir de rencontrer un des membres de la cinquième génération de la famille Grassa, propriétaire du domaine devenu centenaire en 2012.

Armin Grassa a davantage pris la responsabilité de la récolte. Son frère Rémi s'occupe de la vinification, de l'assemblage des vins, de la gestion et de la commercialisation.

Propriétaire-récoltant à 100 %, Tariquet prépare le terrain pour la sixième génération en améliorant le vignoble. Comment? Par la « bio raisonnée », répond Armin Grassa qui assure que l'entreprise a investi un million d'euros pour cette conversion.

Tout au long du repas dans un restaurant primé de Montréal, Europea pour ne pas le nommer, une question/observation me trottait en tête : nous dégustons des vins modestes, à des prix situés à 15 \$ en moyenne, avec une cuisine résolument luxueuse et complexe. Et les vins, avec modestie et sans complexes, accompagnaient à merveille cette cuisine.

https://ronny40.files.wordpress.com/2015/07/tariquet_4.jpg La dégustation

Château du Tariquet Flocc de Gascogne

Code SAQ : 00966598

22,30\$

J'avais réellement oublié ces saveurs séduisantes de miel, de groseille, de poire confite, de sucre, d'amande douce et cette touche florale. Cela faisait bien longtemps...

Domaine du Tariquet Classic Côtes de Gascogne 2014

Code SAQ : 00521518

12,95 \$

Un vin de sauvignon blanc tout léger, bien enveloppé de citron, d'herbes fraîches et serti d'un caractère minéral tout en étant assez gras. Armin Grassa nous a fait savoir que le principal marché de ce vin était la Norvège! Ce monopole écoute un million de bouteilles de Classic. « On a été les premiers à vendre du vin blanc là-bas. » Il conseille de déguster le Classic à l'apéro, sur des huîtres, du poisson cru.

Domaine du Tariquet Sauvignon Blanc 2014

Code SAQ : 00484139

14,95 \$

Les arômes de légumes, de petits pois, d'agrumes, de gazon et d'asperges discrètes donnent un vin digeste et assez élégant. Par contre, j'aurais bien pris plus d'acidité, question de le « pimper » un peu.

Domaine du Tariquet Côté Tariquet 2013

Code SAQ : 00561316

18,95 \$

Les petits pois, la vive acidité, la lime, le citron, le gazon, le sel, tout cela s'accordait admirablement avec le plat de fruit de mer proposé. Chardonnay et sauvignon blanc à parts égales.

Domaine du Tariquet Premières Grives 2014

Code SAQ : 00561274

19,95 \$

Ce 100 % gros manseng, l'un des cépages blancs phare de la Gascogne, était légèrement sucré, pourvu d'une bonne acidité, et d'arômes d'agrumes et de gazon. Mention supérieure à sa discrétion et à sa finesse. Accord plus que réussi avec les madeleines ainsi que la panna cotta à lime avec de la glace à la mangue.



Domaine du Tariquet Dernières Grives 2012
En vente en importation privée chez Élixirs
(<http://elixirs.ca>)25 \$

Une interprétation du petit manseng cette fois, encore à 100 %, et qui contient 90 g de sucre. Chose certaine, le nez impressionne avec ses odeurs de miel et d'abricot confit. En bouche, tout cela revient, avec en prime du sucre d'orge, de la paille et des épices. Excellent.

Domaine du Tariquet Bas Armagnac VSOP
Code SAQ : 00574707
51,50 \$

Pour terminer la soirée, rien de mieux qu'un bon armagnac sentant le raisin sec, le cigare, la vanille, le chocolat au lait et les épices. Sur la langue, bien des choses se développent : la vanille, la vive acidité, l'alcool, la noisette, le raisin sec, le beurre, les épices, le bois blond, la banane et la paille. Tout cela de manière fine et admirable. C'est un armagnac qui appelle le cigare.

Publié par Ronald Georges

Je suis rédacteur à Radio-Canada.ca, mais je m'échappe parfois dans le monde du vin. **[Voir tous les articles par Ronald Georges](#)**

Posté dans **[Armagnac](#)**, **[France](#)**, **[Vin blanc](#)** Tagué **[Côtes de Gascogne](#)**, **[Domaine du Tariquet](#)**, **[Floc de Gascogne](#)** **[Laisser un commentaire](#)**