

TRADUCTION

ARTICLE PARU DANS LE MAGAZINE APERITIF EN NORVEGE A PROPOS DE DOMAINE TARIQUET AMPLITUDE ELU VIN DE LA SEMAINE

AASE E. JACOBSEN

27. aug. 2019

Cette nouvelle cuvée réalisée par le producteur du vin blanc léger (ndlr Domaine Tariquet Classic) préféré des norvégiens fait définitivement de la Gascogne une région de référence pour les vins de caractères.

Domaine Tariquet Amplitude 2018 se distingue des autres vins célèbres de la gamme du Domaine Tariquet par un caractère plus marqué et plus ample, une touche saline et d'autres notes de fruits.

Il s'agit d'un vin blanc au fort potentiel pour les accords mets-vins : de la crevette classique au poisson en sauce ou au beurre, du saumon fumé à la salade agrémentée d'une vinaigrette crémeuse, il s'accordera également avec des fruits de mers grillés ou des légumes.

Ce vin conserve une fraîcheur et un niveau d'alcool modéré qui sont une signature du Domaine Tariquet Classic. C'est un excellent achat.

L'assemblage est tout autre que Domaine Tariquet Classic : Amplitude est un vin mono-cépage constitué à 100% de Gros Manseng vinifié en sec.

Bien que le nom Domaine Tariquet soit associé en Norvège à un vin léger et frais ayant pour base, entre autres, le cépage Ugni blanc, le cépage Gros Manseng a également une grande importance pour le Domaine Tariquet.

Un des best-sellers du domaine est la cuvée Domaine Tariquet Premières Grives qui contient 59 grammes de sucre résiduel et connaît un fort succès en France en tant que vin d'apéritif. Cette cuvée est constituée exclusivement de Gros Manseng vinifié en moelleux. C'est la raison pour laquelle ce cépage est des plus importants pour le Domaine Tariquet. On le retrouve également, vinifié en sec, dans le Domaine Tariquet Classic (10% de l'assemblage.)

« Nous apprécions le potentiel de ce cépage, à la fois seul et en assemblage, pour son acidité qui apporte beaucoup de fraîcheur, et son ampleur aromatique » explique Rémy Grassa, qui dirige aujourd'hui le Domaine Tariquet avec son frère Armin.

Cependant, ce cépage n'avait encore jamais eu l'opportunité de briller en mono-cépage dans une cuvée de vin sec en Norvège (le premier marché export de la cuvée Domaine Tariquet Classic)...jusqu'à maintenant!

Le Domaine Tariquet est un acteur viticole majeur en Gascogne, avec ses 1125 hectares de vignes en production, au sein desquels le Gros Manseng a une place importante.

« Le Gros Manseng est un cépage au fort potentiel. Avec sa peau épaisse, il a besoin d'une forte maturité sans quoi il pourrait se parer d'une touche d'amertume, ce qui élève le taux de sucre et donc le degré potentiel d'alcool. Notre objectif est d'éviter ces caractéristiques, tout en favorisant le développement des notes aromatiques typiques de ce cépage, des fruits jaunes, aux fruits exotiques et notamment la mangue » explique Rémy.

La solution trouvée pour conjuguer fraîcheur et fruité pour la cuvée Amplitude est de planter le Gros Manseng sur des parcelles au sol profond et sableux, et de sélectionner des vignes âgées de plus de 15 ans. Cette combinaison permet d'obtenir un vin sec avec une belle acidité, tout en étant à la fois fruité et puissant.

D'où ce nom, Amplitude, qui reflète ces caractéristiques.

Les premiers essais de cette cuvée ont été élevés en fûts. Mais il a été préféré au final un élevage uniquement en cuves.

Le Gros Manseng est généralement considéré comme un cépage moins « noble » que le Petit Manseng car le ce dernier est le cépage de référence pour produire des raisins sur-muris.

Domaine Tariquet Dernières Grives, une cuvée issue de vendanges tardives du domaine, est composée à 100% de Petit Manseng.

Le Gros Manseng est utilisé pour des vins blancs secs mais également des vendanges tardives dont la cuvée Domaine Tariquet Premières Grives est un exemple.

Ces deux cépages mûrissent plus tardivement que les autres et se caractérisent par leurs grains de petite taille à la peau épaisse, ce qui les rend plus résistants à la pourriture.

Le Gros Manseng est un croisement naturel de Petit Manseng et de père inconnu. Le Petit Manseng est lui-même un croisement ayant pour mère le Savagnin. De cette généalogie découle le profil aromatique et la belle acidité retrouvés dans ce vin.
