

Club des Dégustateurs de Grands Vins

*Cours sur le vin et ateliers de dégustation
à Montréal (Canada)*

*"Participer à une dégustation, c'est d'abord s'offrir
du temps, du temps pour soi pour prendre conscience
de la beauté des choses ainsi que de soi-même"
(Anonyme)*

JEUDI 28 MAI 2020

5 vins du millésime 2019 en provenance du Domaine du Tariquet

***Un bref survol de cette maison et évaluation de quelques-unes de leurs cuvées qui
viennent tout juste d'arriver au Québec.***

L'histoire du domaine de Tariquet qui compte aujourd'hui plus de 1,125 hectares, remonte au début du XX^e siècle. En plus de flocs de Gascogne et de quelques armagnacs, ce domaine élabore dix vins blancs et deux vins rosés.

La famille Grassa qui est derrière de domaine, a débuté par la production d'eaux-de-vie d'Armagnac, avant de passer par la suite en 1982 à la production de vins.



Les frères Armin et Rémy Grassa ont pris la relève de leur père, Yves Grassa, un vigneron gascon dont la réputation n'est plus à faire. Cette famille possède également depuis 1999, le domaine La Hitaire, dont vous connaissez probablement l'un de leurs vins blancs, [Les Tours](#).

Ce producteur fut le premier à cultiver en Gascogne le Sauvignon Blanc et le Chardonnay (dans les années 80), le Chenin blanc (dans les années 90) et le Marselan en 1999.

Présentement, pas moins de 17 de leurs vins et spiritueux sont disponibles au Québec (voir ici).

Ce producteur a développé un indéniable savoir-faire pour élaborer des vins blancs et rosés frais et croquants, à des prix ultra compétitifs.

Parmi les pratiques utilisées pour y parvenir, retenons l'égrappage intégré à la vendange mécanique, la protection des raisins contre l'oxydation, la macération pelliculaire dans des pressoirs thermorégulés, la fermentation à basse température, l'absence de conversion malolactique et la conservation des vins en cuves à -2° Celsius avant qu'ils ne soient embouteillés.



J'ai eu le plaisir de recevoir en début de mai, comme plusieurs de mes collègues, 5 cuvées en blanc de cette maison, issu du millésime 2019.

Voici quelques brefs détails sur chacun d'eux, ainsi que mes commentaires de dégustation.

Classic, Domaine du Tariquet, Sud-Ouest, Côtes-de-Gascogne, 2019, France

Cépages: 45% Ugni Blanc, 35% Colombard, 10% Sauvignon Blanc, 10% Gros Manseng

Code #: 521518

Prix: 12,00\$

Alcool: 10,5%

Sucre: 4,2 gr/l

Servir: 9-11° Celsius

À boire: 2020-2021

Les raisins qui ont servis à élaborer cet assemblage très au point ont été vinifiées et élevés uniquement en cuve inox afin de conserver au vin son fruit croquant.

Un vin de soif, qui ôte la soif! Il possède une brillante robe jaune doré très clair; effluves floraux, d'agrumes et de pêche; très frais et léger en bouche, l'équilibre entre les saveurs acidulées et le sucre résiduel est irréprochable; bonne persistance en finale pour un vin d'entrée de gamme; à consommer à l'apéro, avec des charcuteries (oui, oui), des crustacés, les mets asiatiques épicés, etc.

Disponible dans 401 succursales



Sauvignon Blanc, Domaine du Tariquet, Côtes-de-Gascogne, 2019, France

Cépage: 100% Sauvignon Blanc
Code #: 484139
Prix: 13,90\$
Alcool: 11,5%
Sucre: 1,5 g/litre
Servir: 10° C
À boire: 2020-2021

Pour cette cuvée, la vendange est directement rafraîchie et convoyée sous atmosphère inerte vers les pressoirs pneumatiques thermorégulés, où s'opère une macération pelliculaire de plusieurs heures. La fermentation et l'élevage se déroulent en cuve inox pendant une trentaine de jours.

Robe jaune très clair et légèrement vert pâle; parfums d'agrumes, de notes herbacées tempérées par un soupçon de fruits tropicaux et de pêche blanche; la bouche est arrondie par des goûts de fruits mûrs tout en demeurant suffisamment fraîche; un vin blanc léger, vinifié précisément, sans manipulation excessive; pour l'apéro, les poissons à chair grasse, les plats végétariens, les crustacés et les fromages de chèvre.

Disponible dans 342 succursales



Chardonnay Domaine du Tariquet, Côtes-de-Gascogne, 2019, France

Cépage: 100% Chardonnay
Code #: 1299985
Prix: 13,75\$
Alcool: 12%
Sucre: 1,8 g/litre
Servir: 11-12° C
À boire: 2020-2022

Bien que moins répandu que d'autres cépages (Ugni Blanc, Colombard, etc.) pour l'appellation Côtes-de-Gascogne, on y retrouve également un peu de Chardonnay. Une petite partie de celui-ci est élevé en barriques pour y ajouter un peu de rondeur et de complexité.

Pour les amateurs de vins de Chardonnay léger, floral, fin et délicat, il y a celui-ci; arborant une robe jaune doré très clair, il procure des parfums de fleurs blanches et des arômes d'agrumes, de citron léger, avec une pointe de miel; on y reconnaît les caractéristiques du Chardonnay mais en mode discrétion; cette structure lui permet de s'harmoniser avec une foule de plats, tels les fruits de mer, les poissons grillés et les viandes blanches.

Disponible dans 214 succursales



Côté, Domaine du Tariquet, Côtes-de-Gascogne, 2019, France

Cépages: 50% Chardonnay, 50% Sauvignon Blanc

Code #: 561316

Prix: 16,95\$

Alcool: 12,5%

Sucre: 9,9 gr/l

Servir: 10-12° Celsius

Outre parfois en Languedoc ou à Cheverny en Val de Loire, les appellations françaises autorisant l'assemblage du Chardonnay et du Sauvignon Blanc sont rarissimes. Dans ce vin, on a cherché à marier la suavité de Chardonnay à la fraîcheur du Sauvignon Blanc.

Drapée d'une robe jaune doré clair, le bouquet de ce vin comprend des notes d'agrumes (pamplemousse) et de fruits exotiques avec une pointe de miel léger; ce vin demi-sec (entre 4 et 12 grammes de sucre résiduel au litre) procure un bel équilibre des saveurs en bouche; sa fraîcheur le rend facile à boire; bonne persistance en finale; idéal pour la cuisine indienne ou asiatique, certaines recettes de fruits de mer et les volailles sauce à la crème.

Disponible dans 124 succursales



Premières Grives, Domaine du Tariquet, Côtes-de-Gascogne, 2019, France

Cépage: 100% Gros Manseng

Code #: 561274

Prix: 18,75\$

Alcool: 11,5%

Sucre: 64 gr/l

Servir: 10-12° Celsius

À boire: 2020-2024

Un vin élaboré avec des raisins de Gros Manseng cueillis en légère surmaturation, au moment de l'année où les premières grives se pointent le bout du nez, lors des premiers frimas de l'automne.

Se drapant d'une belle et chatoyante robe de teinte jaune doré clair, ce vin embaume l'air avec ses parfums floraux et de fruits tropicaux; il propose au dégustateur une bouche gourmande et suave, où l'acidité naturelle du Gros Manseng vient équilibrer les saveurs sucrées; l'ensemble fait preuve de finesse et d'élégance; belle et longue finale; une bouteille pourra combler 6 personnes en fin de repas; tout ça pour moins de 20\$.

Pour le foie gras, la crème brûlée, les volailles sauce à la crème, les poissons à chair grasse, ou les fromages à pâte légèrement persillée.

Disponible dans 332 succursales

