

LA BOUTEILLE DE LA SEMAINE

Domaine Tariquet, Imprévu,  
vin de France 2021

Par Bernard Burtshy

Le réchauffement climatique bouleverse le vin en profondeur avec, comme première conséquence, la montée du degré d'alcool. Là où autrefois les vins tiraient péniblement les 11 degrés, ils se retrouvent aujourd'hui à 14 voire 15 degrés, sans compter le demi-degré de latitude que permet la législation et que tous les producteurs jouent astucieusement à la baisse. Souvent pionnière en Gascogne, la famille Grassa a anticipé le phénomène en plantant audacieusement 16 hectares de riesling dans le cœur du Sud-Ouest dès



2010. Ce magnifique cépage, qui produit des vins de première classe en Alsace et en Allemagne, mûrit désormais avec bonheur et avec des degrés faibles dans les régions méridionales. Il représente deux tiers de l'assemblage de l'Imprévu, le dernier étant comblé avec l'ugni blanc, le cépage traditionnel de la famille Grassa, qui est aussi un producteur historique d'armagnac.

Cet assemblage original engendre un vin pimpant qui titre seulement 9,5 degrés avec des notes originales d'acacia et de pêche blanche. Il trouvera facilement sa place sur les tables d'été. Évidemment, la législation n'a pas prévu l'arrivée du riesling dans le Sud-Ouest, d'où sa commercialisation en vin de France. Joli pied de nez. ●

9,50 € chez les cavistes.  
[www.tariquet.com](http://www.tariquet.com)

## Bottle of the week

Global warming deeply disrupts wine with, as a first consequence, the rise of the alcohol degree. Where once wines painfully reached 11 degrees, they are now found at 14 or even 15 degrees, not to mention the half-degree of latitude allowed by the legislation that all producers cleverly play down. Often a pioneer in Gascony, the Grassa family anticipated this phenomenon by boldly planting 16 hectares of Riesling in the heart of the South-West in 2010. This magnificent grape variety, which produces first-class wines in Alsace and Germany, is now happily ripening along with low degrees in the southern regions. It represents two-thirds of the blend in Imprévu (meaning "unexpected"), the last being completed with Ugni blanc, the traditional grape variety of the Grassa family, who is also a historical producer of Armagnac. This original blend generates an elegant wine at only 9.5 degrees with original notes of acacia and white peach. It will easily find its place on summer tables. Obviously, the legislation did not provide for the arrival of Riesling in the Southwest, hence its labelling under the "Vin de France" appellation. A nice thumb of the nose.