

**GUIDE
AUBRY
2014**

**10^E
ÉDITION**

**GRAND
CONCOURS**

**GAGNEZ UN CELLIER
REPLI DES 100 CHOIX
DE JEAN AUBRY!**

**LES 100
MEILLEURS VINS
À MOINS DE 25 \$**

**+ 663 AUTRES BONS CHOIX
TOUTES CATÉGORIES**

Château du Tariquet V.S.O.P.**Château du Tariquet**

France / Sud-Ouest

CODE SAQ: 00574707

48,50 \$

En plus du cognac Le Réviseur V.S.O.P. (88,00 \$ les 700 ml – 11583061), mentionné un peu plus loin, voici la meilleure affaire sur le marché du côté des armagnacs! Dégusté avec des mets indiens où le cari doux assure la base, cet assemblage d'ugni blanc (60%) et de baco (pour son fruité étonnamment mielleux) plaira à celles et ceux qui n'abordent que trop rarement ce type d'eau-de-vie. Distillé en continu dans le fameux alambic armagnacais, et ce, à basse température (55 °C) pour en retenir les arômes fruités, les cépages vinifiés, distillés et élevés séparément offrent au final une trame moelleuse mais subtile, au goût séduisant de marrons grillés. ★★★★★

Amour**Blanche****Château du Tariquet**

France / Sud-Ouest

CODE SAQ: 11785501

50,25 \$

La folle blanche: un cépage de haute qualité, particulièrement propice à la distillation, mais ne représentant, hélas, que 5% de l'encépagement de la région. Tariquet en est le plus important ambassadeur avec 30 hectares sur les 140 répartis dans l'appellation. Ce cépage délicat, sujet au *Botrytis*, fournit une palette aromatique finement épicée, aux notes excitantes d'iris et de violette. D'une transparence absolue, cette « blanche » qui ne voit pas le bois évoque, lorsque servie bien glacée, autant le melon que le citron, alors que, servie à 10 °C, elle amplifie son registre épicé et floral. À ce prix, une affaire! ★★★★★

Amour