

NADIA FOURNIER

LE GUIDE DU VIN

M
A
N

PHANEUF

33^E ÉDITION

 LES ÉDITIONS DE
L'HOMME

2014

■ DOMAINE DU TARIQUET

Avec un vignoble de 950 hectares et une production annuelle d'environ huit millions de bouteilles, la famille Grassa est une véritable locomotive de la Gascogne.

Premières Grives 2011, Côtes de Gascogne (561274) 17,65\$

Le cépage gros manseng est surtout utilisé pour l'élaboration de vins blancs secs. Pour les liquoreux, on privilégie le petit manseng, qui a la faculté de conserver son acidité, même s'il est récolté tardivement. Original, avec ses parfums de barbe à papa, quoiqu'un peu trop prévisible à mon goût. ☆☆ ②

Sauvignon 2011, Côtes de Gascogne (484139) 15,15\$

Technique, mais sec, frais et aromatique comme il se doit. ☆☆ ①

Classic 2012, Côtes de Gascogne (521518) 11,95\$

Ugni blanc, colombard, sauvignon et gros manseng; vif, modérément parfumé et désaltérant. ☆☆ ① ©