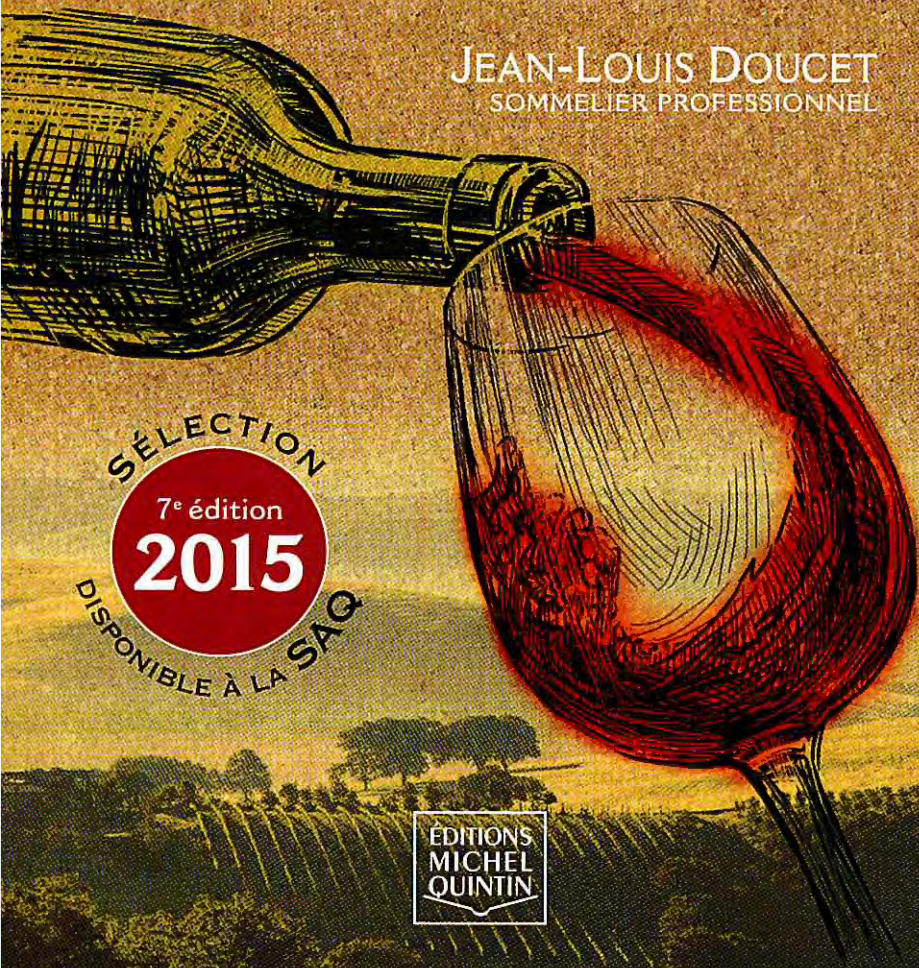


ACCORDS FACILES METS ET VINS

# Les meilleurs VINS

de 10 à 30 \$

JEAN-LOUIS DOUCET  
SOMMELIER PROFESSIONNEL



SÉLECTION  
7<sup>e</sup> édition  
**2015**  
DISPONIBLE À LA SAQ

ÉDITIONS  
MICHEL  
QUINTIN

**DOMAINE DU TARIQUET, CLASSIC**

Producteur: SCV Château du Tariquet

Appellation: Côtes de Gascogne

Pays: France

Millésime dégusté: 2012

Prix: 13,10 \$

Code SAQ: 521518

Un vin aux prétentions modestes, pour les jours de semaine, le midi à l'heure du lunch ou sur la terrasse avec des huîtres. D'entrée de jeu, une robe très pâle nous accueille. Son bouquet propose de délicates nuances d'agrumes saupoudrées d'une touche d'accents floraux, sur un fond d'herbes fraîchement coupées. En bouche, il fait écarquiller les joues et provoque un sourire. Sa vivacité transporte les saveurs d'agrumes sur la langue et recouvre le palais tout entier. Il est doté d'une texture fluide qui favorise les accords avec les mets simples, peu relevés, comme les coquillages ou une salade.

Arômes complémentaires: Badiane • Fenouil • Agrumes

Acidité • Corps: Vif • Léger

Cépages: Ugni blanc, colombard, sauvignon blanc, gros manseng

Température: Entre 8 et 11 °C

I.M.V.

62

Cuissons	Sauces	Plat 1	Plat 2
Bouilli Mijoté Poêlé	Aux agrumes Fumet de poisson Aux herbes	Huîtres	Beignet de poisson, sauce aux endives

## CÔTÉ TARIQUET

Producteur : SCV Château du Tariquet

Appellation : Côtes de Gascogne

Pays : France

Millésime dégusté : 2012

Prix : 19,35 \$

Code SAQ : 561316

Véritable vin de plaisir, pour ceux et celles qui ont la dent sucrée, mais pas trop, avec juste ce qu'il faut d'acidité pour égayer les papilles. Idéal à l'apéritif, il sera un fier compagnon d'un foie gras au torchon ou de mets asiatiques. La robe est jaune paille avec des reflets dorés. Au nez, les arômes de pamplemousse rose s'observent à l'avant-plan. Ils sont suivis par des nuances d'épices et des effluves floraux. La cohabitation des saveurs, réfléchies dans une bouche à la fois fraîche et douce, se fait en harmonie. En rétro-olfaction, on perçoit des saveurs minérales.

Arômes complémentaires : Gingembre • Anis • Abricot

Acidité • Corps : Demi-doux • Moyennement corsé

Cépages : Chardonnay, sauvignon

Température : Entre 6 et 8 °C

I.M.V. 62

Cuissons	Sauces	Plat 1	Plat 2
Au four Poêlé Cru	Aux fruits Fumet de poisson À l'asiatique	Rouleaux de printemps, sauce au gingembre épicée	Foie gras au torchon



## SAUVIGNON, DOMAINE DU TARIQUET

Producteur: SCV Château du Tariquet

Appellation: Côtes de Gascogne

Pays: France

Millésime dégusté: 2012

Prix: 16,35\$

Code SAQ: 484139

Plusieurs années se sont écoulées entre cette dégustation et mon dernier rendez-vous avec ce produit. Ce fut comme renouer avec un vieil ami et finir par se dire «on remet ça la semaine prochaine!». Tout y est pour plaire à l'amateur de sauvignons. Sous une robe paille, aux reflets verts, celui-ci propose un bouquet aromatique à souhait, imprégné de notes d'ananas et de pamplemousse accompagnées de nuances végétales, sur un agréable fond minéral. Il est vif comme tout bon sauvignon se doit de l'être tout en offrant une texture ample dotée de généreuses rondeurs. On savoure avec joie les accents perçus à l'olfaction.

Arômes complémentaires: Sauge • Coriandre • Câpre

Acidité • Corps: Vif • Assez corsé

Cépages: Sauvignon blanc

Température: Entre 8 et 10 °C

I.M.V.

65

Cuissons	Sauces	Plat 1	Plat 2
Mijoté Au four Poêlé	Fumet de poisson Aux fruits Aux herbes	Filet de bar à la grenobloise	Saumon fumé



## LES PREMIÈRES GRIVES

Producteur : SCV Château du Tariquet  
Appellation : Côtes de Gascogne  
Pays : France

Millésime dégusté : 2012  
Prix : 19,65 \$  
Code SAQ : 561274

Comment résister à ce produit qui respire la joie de vivre, sème le bonheur autour de lui et va droit au cœur en plus d'être bon « en p'tit péché » ? Il exhibe une teinte jaune avec des reflets dorés. Et nous propose un bouquet varié et aromatique que l'on accepte d'emblée. Des accents de miel, d'abricot et de melon, assortis à des nuances de zestes d'agrumes séchés se côtoient en harmonie. Le palais est visité par les mêmes arômes. Il s'enveloppe de ceux-ci, qui insistent pour ne pas s'en aller. En fondant lentement sur la langue, ces notes empreintes de douceur laissent des accents de miel.

Arômes complémentaires : Citron • Abricot • Épices douces  
Acidité • Corps : Doux • Moyennement corsé  
Cépages : Gros manseng  
Température : Entre 6 et 8 °C

I.M.V.

100

Cuissons	Sauces	Plat 1	Plat 2
Cru Poêlé Au four	Aux fruits Au miel Nature	Foie gras au torchon, compote de pommes	Brie fondant