

## La Maison Vinot reçoit des représentants du Domaine du Tariquet

19 Juin 2010 à 03h19



Photo: Samuel Gagnon-Thibodeau

La Maison Vinot recevait, ce vendredi, le directeur général du Domaine du Tariquet, Ithier Bouchard, et leur ambassadrice au Québec, Aline Migneault, pour un souper dégustation. Les convives étaient invités à déguster leur repas en compagnie de M. Bouchard, et en profiter pour goûter aux différents vins du Domaine du Tariquet. Pour l'occasion, le propriétaire du restaurant et gîte, Philippe Vinot, avait concocté un menu bien spécial, agencé avec ces vins de Gascogne, une région du sud-ouest de la France.

De la haute gastronomie pour accompagner des vins de haute estime. Comme appéritif, les invités ont pu goûter au Classic, de cépages Ugni-Blanc et Colombard. Un vin sec et fruité, très rafraichissant. « Il fait saliver, prépare la bouche jovialement, incite à trinquer, à saluer une présence

improvisiste » selon le critique gastronomique Alain Aviotte.

L'entrée, composée de pétoncles poêlés avec beurre blanc au foie gras de canard, était accompagné des Premières Grives, un vin dit moelleux, à mi-chemin entre sec et liquoreux. Fait du cépage Gros Maseng, principalement répandu dans le sud-ouest de la France, il est fait d'un raisin récolté lors des premiers frimas de l'automne, où les grains sont encore gorgés de sucre. À déguster avec foie gras et viandes blanches.

En guise de deuxième service, un effiloché de canard confit sur pommes de terre sarladaises, servi avec les 4 réserves. Fait avec 40 % de Gros Maseng, 30 % de Chardonnay, 20 % de Sauvignon et 10 % de Sémillon, c'est un vin qui se consomme tout au long du repas, vu son large éventail de saveurs.

Le filet de veau, avec velouté aux câpres capucines et herbes fraîches, s'accompagnait du Chardonnay Tête de cuvée. C'est un vin qui provient de vieilles vignes, produit en très petite quantité et uniquement lorsque le millésime le permet. Il a aussi accompagné le dessert, fait fromage de brebis en croûte de noix et de fraises pochées au vin rouge légèrement épicées.

Pour terminer la dégustation, les convives ont pu savourer le Bas-Armagnac VSOP. Selon M. Bouchard, il est difficile de revenir au goût du cognac après avoir dégusté un armagnac du Domaine du Tariquet.

### Domaine du Tariquet

C'est en terre gasconne, entre l'Atlantique et les Pyrénées que le Domaine du Tariquet prend racine. L'entreprise familiale a débuté en 1912, pour d'abord donner naissance aux Bas-Armagnacs, puis implanter des cépages peu utilisés à l'époque, et ainsi donner naissance à de nouveaux vins blancs. C'est en 1987 que la famille Grassa, propriétaire du Domaine, obtient une bonne visibilité grâce au prix High Commendation au Internation Wine Challenge de Londres. Aujourd'hui, ce sont des vins fréquemment prisés. Le Sauvignon a d'ailleurs obtenu la médaille d'or du public au Québec. La SAQ offre quelques-uns des vins présentés plus haut, mais la plupart doivent être commandés.

Par: **Samuel Gagnon-Thibodeau**  
Journaliste - EnBeauce.com