

vrijdag, 12 november 2010 06:47

Tariquet en Lute: Gascogne a/d Amstel



De weersvoorspellingen doen het ergste vrezzen. Gelukkig valt het op deze donderdag nog mee. Het lijkt zelfs de spreekwoordelijke stilte voor de voorspelde storm van vrijdag. In het aangebouwde glazen gedeelte van restaurant Lute in Amstelveen staan in het zonnetje Armin Grassa en Julien Ducos van Domaine du Tariquet op de journalisten te wachten. Importeur LFE is vertegenwoordigd door de deze maand vertrekkende Veroniek Meijer en haar opvolger André Koopman. Achter elkaar komen vandaag drie groepen om te lunchen en wijn te proeven. Restaurant Lute maakt kleine smakelijke gerechtjes en dat dezen niet te

zwaar zijn, blijkt uit het enthousiaste consumeren van de gastheren en -vrouw. Ze zitten hier tenslotte al voor de derde ronde.

Tariquet

Het Domaine du Tariquet ligt in het district Gers van de Gascogne. De Gascogne in de Bas-Arnagnac is natuurlijk ook de armagnac streek met druiven als ugni blanc, baco 22a en folle blanche. Het bedrijf heeft ruim 900 hectares en maakt voornamelijk witte wijn. Tariquet produceert ook kwaliteit armagnacs in diverse ranges en daar zijn ze trots op, want de roots van dit familiebedrijf liggen in deze spiritualiën. Vader Yves en zijn zoons Remy en Armin zijn wijnmakers van respectievelijk de tweede en derde generatie.

De wijnen



Tariquet heeft een uitgebreide range met zeven droge wijnen, twee rosé en twee zoete wijnen. Een opvallend exemplaar is de Côté van chardonnay en sauvignon. Armin legt uit *'some years ago we fermented both grapes by mistake together. We liked the result. So we went on with it'*. In Chili zie je wel vaker een blend van deze twee druiven, het lijkt toch minder populair in Europa? *'In Chili the grapes are fermented separately, we do the opposite. It is very well sold in France'*. De familie Grassa is nu een eeuw eigenaar van Tariquet, grootvader Grassa kwam net van de andere kant van Pyreneeën in Spanje. Vandaar de

niet zo Franse naam Grassa. De Tariquet Classic van ugni blanc en colombar is een succes in Frankrijk *'and also in Norway, Tariquet is there the most sold French white wine'*. Het is een frisse, doordrinkbare wijn, die wat méér heeft. Wat meer smaak en aroma en een zekere mate van belegenheid. Zonder meer een vriend bij vis- en kipgerechten, maar ook een wijn om zo op te slobben. Zoals Remy Grassa het zelf zegt *'leg er voor de zekerheid altijd eentje extra koud'*. Een hele frisse sauvignon stond ernaast en ook een houtgelagerde chardonnay. *'This is the tête de cuvée, it is meant like a Burgundy wine. It can age for years'*. Als vierde wijn werd Les Dernières Grives gepresenteerd, een late harvest wijn gemaakt van de petit manseng. Potentieel alcoholgehalte is 18 %, in de fles zit 11 %. Het restzoet speelt een aangename rol.

Wijn-spijs

Peter Lute van het gelijknamige restaurant presenteert bij iedere wijn kleine delicatessen variërend van gegrilde langoustines en ganzelever met rooksmak, levertartaar met appel, bitterballen van rilette en tartaar van langoustines. Mooie, fijne hapjes die goed paarden met de wijnen. Les Dernières Grives is een goed gezelschap van zowel hartige als zoete gerechtjes. Dit soort wijnen wordt eigenlijk veel te weinig gebruikt in de gastronomie. Perfect inzetbaar. Remy Grassa schenkt tot slot ook nog wat armagnacs in om te proeven. Pièce de resistance zijn de 'heads' – wat het eerste uit de destillatie komt – van de folle blanche. Het geparfumeerde aroma vliegt uit de glazen. Een slok nemen werd afgeraden, dit destillaat heeft een alcoholpercentage van 80%.

Tot slot

Importeur LFE, zelfstandig onderdeel van Castel, werkt al langer met dit bedrijf. De wijnen hebben kwaliteit, zijn uiterst toegankelijk en redelijk betaalbaar met prijzen vanaf de 5 Euro. De uitgebreide range van zowel wijnen en armagnacs geven een indicatie van de passie en innovatief vermogen van dit huis. Dat het met de foodpairing goed zit, wordt deze dag wel bewezen in Lute.

Charlotte van Zummeren