

# DOMAINE TARIQUET



*Extra*

L'effervescence du domaine fait son grand retour avec le millésime

*2022*



En 2019, et après plusieurs années de tests, le Domaine Tariquet a présenté son premier vin effervescent. De nombreux essais ont permis d'affiner un savoir-faire jusqu'alors inconnu au domaine, pour enfin aboutir à ce que la famille Grassa avait en tête depuis de nombreuses années : des bulles fines à la fois rafraîchissantes, légères et fruitées. C'est ainsi qu'est né *Entracte*.

*Entracte*, vin blanc sec effervescent, est un assemblage de Chenin et Chardonnay. Les fines bulles sont naturellement issues d'une seconde fermentation en cuve close, selon la méthode Charmat, sans adjonction de CO<sup>2</sup>. Le vin est ensuite élevé six mois sur lies.

*Entracte* est un brut nature, zéro dosage, sans ajout de liqueur d'expédition. Il est donc totalement sec. Son degré alcoolique est de 11,5% seulement. Plein de fraîcheur, *Entracte* frétille sur les papilles.



*Entracte* revêt désormais un bouchon muselet traditionnel.

Par ailleurs, *Entracte* n'est plus revendiqué en Vin de France mais en Indication Géographique Protégée (IGP) Comté Tolosan.

Comme tous les vins et Bas-Armagnacs du Domaine Tariquet, *Entracte* est produit exclusivement à partir de raisins récoltés sur nos propres vignes. Toutefois, le cahier des charges de l'IGP Côtes de Gascogne ne prévoit pas la production de vins effervescents. Nous avons donc choisi l'IGP Comté Tolosan, IGP régionale qui regroupe 12 départements du Sud-Ouest de la France dont le Gers.

*Le plaisir de la découverte gustative s'inscrit dans une consommation modérée.*

*Comme tous les vins blancs et rosés du Domaine Tariquet,  
Entracte convient aux végétaliens.*





# UN DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1912

Le Domaine Tariquet, producteur historique d'Armagnac depuis 1683, est une propriété familiale située en Gascogne, dans le Sud-Ouest de la France, appartenant à la même famille depuis 1912. La famille Grassa a été pionnière dans la production de vins blancs en Gascogne au début des années 1980. En qualité de **propriétaire-récoltant**, tous les vins et Bas-Armagnacs du domaine sont produits à partir de raisins provenant exclusivement des vignes de la propriété.

Soucieux de la **protection de l'environnement**, le domaine est certifié ISO 14001:2015 (management environnemental) et HVE (Haute Valeur Environnementale). La famille Grassa n'a pas pour objectif de certifier le domaine en bio. Sans position dogmatique, elle cherche à prendre le meilleur de ce qui peut se pratiquer en conventionnel et en bio en l'adaptant à son terroir, son climat et ses vignes. Le domaine pratique ainsi une viticulture raisonnée et durable depuis le début des années 1990 afin de **protéger la vie des sols et la biodiversité**.

Le domaine entretient **1 hectare de surface d'intérêt écologique** (forêts, prairies naturelles, haies, lacs...) **pour 3 hectares de vignes**, soit près de 400 hectares en complément des 1 125 hectares de vignes en production de la propriété. Ces surfaces naturelles et semi-naturelles sont toutes réparties entre les parcelles de vignes afin de préserver et développer la biodiversité.

Le Domaine Tariquet assume aussi pleinement l'ensemble de sa responsabilité sociétale et environnementale de la vigne à la commercialisation de ses bouteilles de vins et Bas-Armagnacs. Ainsi, le Domaine Tariquet a été évalué sur le label **Engagé RSE (Responsabilité Sociétale de l'Entreprise)** en juin 2021 et a obtenu, dès le premier audit, le statut « Confirmé », 3<sup>ème</sup> meilleur échelon sur les 4 existants.

**CULTIVÉ, RÉCOLTÉ  
ET MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE**

*Famille Grassa*  
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT