

DOMAINE
TARIQUET

*Les Séducteurs
nouvel habillage*





DOMAINE TARIQUET

Les Séducteurs nouvel habillage

Le Domaine Tariquet a été le premier producteur à planter en Gascogne les cépages Sauvignon et Chardonnay dès les années 1980, puis le Chenin dans les années 1990.

Frais et charmants, ils prennent ici l'accent gascon et deviennent surprenants, croquants, complexes, séducteurs. Ils dévoilent une réelle personnalité mêlant subtilité et élégance qui s'acquièrent avec l'expérience.

À l'occasion du millésime 2023, ces cépages sont mis en lumière avec un nouvel habillage plus raffiné, évoquant notre identité de propriétaire-récoltant. Des étiquettes pures et sobres aux couleurs pastels. Le dessin très détaillé, en relief, de chaque variété de feuille de vigne fait référence aux herbiers enfouis dans nos souvenirs d'écoliers. L'écriture élégante et intemporelle affirme la personnalité de chacun de ces vins blancs.

Cette gamme des Séducteurs est composée de trois vins blancs de plaisir et de partage à (re)découvrir.

Bonne dégustation.

Famille Grana



Sauvignon

Au Domaine Tariquet, le Sauvignon dévoile des notes florales, vives et intenses, à la fois fines et subtiles. Un vin tonique aux délicates nuances de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits exotiques auxquelles s'ajoute une pointe minérale, presque iodée. Bel équilibre entre la fraîcheur caractéristique du cépage et l'héritage du terroir gascon.

L'apéritif et les entrées

Des petites crevettes grises, un tartare de thon jaune, des tempura, une salade de burrata et tomates bien mûres agrémentée de basilic frais.

Les plats

Des pâtes fraîches au saumon, un risotto aux poireaux et Saint-Jacques, des langoustines grillées, un dos de cabillaud sauce au beurre.

Les fromages

Un crottin de Chavignol jeune, un Gaperon, du parmesan.

Les desserts

Un sorbet framboise-cassis.

Chardonnay

Un vin à la fois riche et d'une grande finesse. Un nez subtil de caractère floral et de beurre frais. Une bouche fraîche et puissante avec des nuances très légèrement vanillées qui accompagnent la richesse aromatique du Chardonnay. Une finale ample et élégante.

L'apéritif et les entrées

Des couteaux, une cassolette de chipirons, une salade de chèvre chaud, un foie gras au torchon.

Les plats

Une sole meunière, un homard grillé, une poêlée de légumes croquants, une souris d'agneau et son jus à l'ail.

Les fromages

Un camembert de Normandie, un Comté, un Saint-Félicien crémeux.

Les desserts

Une tarte aux pommes et zestes de citron.

DOMAINE
TARIQUET





Chenin Chardonnay

Le contraste entre la minéralité du Chenin (75%) et le gras offert par le Chardonnay (25%) procure une agréable sensation proche du sucré salé en cuisine. L'attaque en bouche est fraîche, franche, gourmande, suave et complexe. Un vin original qui ne laisse personne indifférent.

L'apéritif et les entrées

Un tourteau, des tomates et artichauts confits, une terrine de canard au poivre vert, de la chiffonnade de jambon de porc noir gascon.

Les plats

Un ceviche de daurade, des crevettes au lait de coco, un tian de légumes aux herbes fraîches, un filet de veau à la moutarde et à la sauge.

Les fromages

Un Brie de Meaux, un Brillat-Savarin, un brebis des Pyrénées.

Les desserts

Une salade de pêches blanches.

DOMAINE
TARQUET



Tous les vins blancs et rosés ainsi que les Bas-Armagnacs du Domaine Tariquet conviennent 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^{ème} meilleur échelon sur les 4 existants.

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

Famille Grassa
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

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