



Domaine Tariquet Premières Grives: une délicatesse pour accompagner l'hiver...

On m'a demandé si je voulais goûter "*le vin blanc [Domaine Tariquet Premières Grives](#) élaboré avec le cépage Gros Manseng par la famille Grassa en Gascogne*". Oui, bien sûr... je suis toujours partante pour découvrir des nouveaux vins, des régions que je ne connais pas, et surtout des cépages que je ne connais pas, et je ne connaissais pas le cépage *Gros Manseng*, cépage autochtone du Sud-Ouest, Côtes de Gascogne, donc ma curiosité était piquée! Mais avec quoi j'allais prendre ce vin...

Un peu d'histoire : j'apprends de son [agence de représentation au Québec](#) que la cuvée Premières Grives a été créée dans les années 1990. La famille Grassa a été pionnière en Gascogne dans la production de *Gros Manseng* doux, comme elle avait été pionnière en 1982 avec la cuvée Classic pour la production de vins blancs secs en Gascogne. La cuvée Premières Grives a été le second produit du Domaine Tariquet, après le Floc de Gascogne, à être référencé à la SAQ dans les années 1990.

Avec sa belle couleur jaune dorée, on nous suggère de partager *Premières Grives* "à l'apéritif avec des charcuteries puis avec un foie gras mi-cuit ou poêlé, un poulet fermier à la broche, des crevettes au lait de coco, des mets épicés ou asiatiques, des fromages à pâte dure ou persillée". Je confirme que c'est excellent en apéritif avec charcuteries et fromages. Je l'ai également aimé avec une pizza aux épinards.



Les suggestions d'accompagnements inclus également des desserts, comme *'une tarte au citron meringuée, une salade de fruits frais, un macaron fraise-chocolat, un mille-feuille à la vanille'*. Je ne pouvais m'empêcher de faire mes propres essais et j'ai adoré *Premières Grives* avec du chocolat noir et caramel salé, ou du chocolat noir et beurre d'arachide, ou un morceau de *s'mores*.



Cette cuvée 2022, [disponible à la SAQ](#) à 21,85 \$ est un bon choix pour de nombreuses situations de consommation à l'occasion des fêtes de fin d'année. C'est un vin sous la pastille *"fruité et doux"* avec des *"notes délicates de fruits exotiques, de mangue, d'abricot et de pêche jaune"*... de mon côté j'ai apprécié les notes délicates de miel à la fin.

Un peu plus d'histoire: son [agence de représentation au Québec](#) nous apprend que *"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. Le domaine a été pionnier 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."*

Particulièrement intéressant pour moi est leur souci de la protection de l'environnement: le domaine est certifié ISO 14001:2015 (management environnemental) et HVE (Haute Valeur Environnementale). Mais la famille Grassa n'a pas pour objectif de certifier le domaine en bio - elle cherche plutôt 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. *Bravo!*

Toujours selon les notes de l'agence de représentation au Québec "*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 zone 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 l'étiquette *Engagé RSE* (Responsabilité Sociétale de l'Entreprise) en juin 2021 et a obtenu, dès le premier audit, le statut « *Confirmé* », 3e meilleur échelon sur les 4 existants. *J'aime!*



Provenance: échantillon reçu

À PROPOS DE L' AUTEUR

Paula Bernardino



J'ai suivi les cours de vin *Les Connaisseurs* de la SAQ (Cours 1 (intro), Cours 2, Cours 3, Vins du nouveau monde, Porto) en 2009. Je suis toujours prête pour de nouvelles découvertes viticoles. J'aime les assemblages originaux, les cépages atypiques et les endroits sympas où boire du vin.

Ma passion et mes connaissances de l'industrie du vin se sont intensifiées en 2014 lorsque j'ai dédiée ma maîtrise en communications à la réputation des vins de l'Ontario: "*Corporate Reputation: organizational identity vs organizational image. A Case Study: Exploring the Reputation of the Ontario Wine Industry*". J'ai justement présenté les résultats de ma maîtrise à une conférence internationale des communications le 17 septembre 2020. [*Lire la suite*](#)
