



Découvrir des vins tout en cuisinant... Atelier culinaire et dégustation du Domaine Tariquet

Le vendredi 29 mars j'ai participé à un atelier culinaire organisé par l'agence [Élixirs](#) et le Domaine Tariquet.

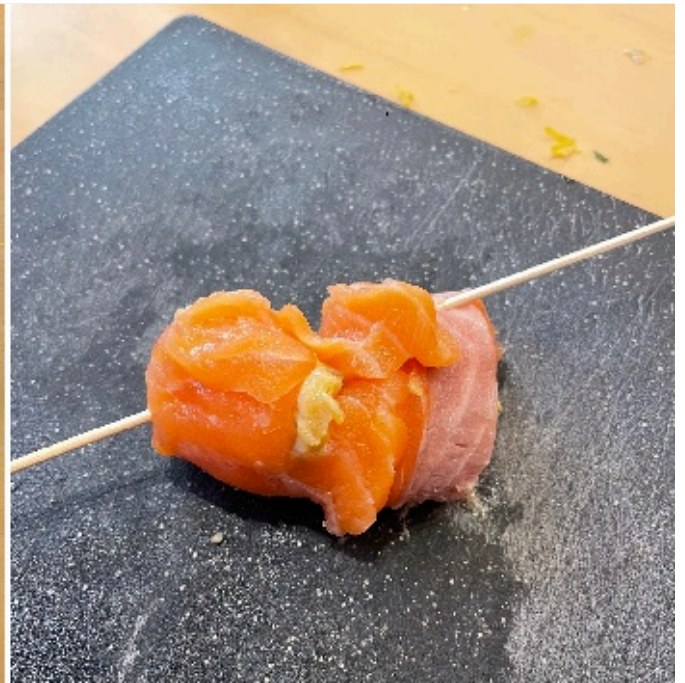
L'atelier culinaire, animé par un chef d'[Ateliers et Saveurs](#) dans le Vieux-Montréal, fut suivi par une dégustation et un repas convivial.

Présents pour l'entière activité, Armin Grassa, copropriétaire du vignoble et Ithier Bouchard, le directeur commercial, en visite au Québec et avec qui nous avons pu échanger sur plusieurs sujets.



Mais revenons à la première étape de l'atelier culinaire: préparer ce que nous allons manger.

Nous avons tout d'abord commencé par les tâches de base: couper les oignons – oignons rouges, oignons verts – ou 'échalote' comme on dit au Québec. Ensuite? S'assurer que nous avons assez de zestes de citron et du gingembre coupé... ensuite, couper le saumon, rouler le saumon...



Et oui, nous avons bien sûr également préparé le dessert. La préparation de notre repas a pris deux heures, de 11h à 13h. Pendant que nous préparions ce que nous allions manger nous avons pu déguster le vin *Classic* du Domaine ainsi que leur Sauvignon.





Disons que la faim se faisait sentir et que j'avais hâte de voir quel vin nous allions agencer avec ce que nous cuisinions. J'avais déjà eu la chance de goûter le [Premières Grives](#) et là j'avais bien hâte de voir avec quoi les experts allaient l'agencer.

Voici ce que nous avons mangé – allez sur le site pour ces recettes faciles à faire et obtenez-y également des astuces du chef:

Plat principal :

[Roulade de saumon farcie aux crevettes épicées, coulis de poivron jaune et miso, riz à la menthe et ananas](#)



Vins avec ce repas principal: l'assemblage *Classic*, le Sauvignon, l'Amplitude et le Tête de cuvée (Chardonnay)

Dessert :

Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé, quenelle de glace vanille



Vins avec le dessert: Premières Grives et Dernières Grives

Voici la liste des vins dégustés du Domaine Tariquet :

Classic (nouvel assemblage et nouvelle étiquette), un assemblage de Gros Manseng sec (32%), Ugni blanc (25%), Colombard (20%), Sauvignon (15%), Chardonnay (5%), Chenin (3%), disponible à la [SAQ à 13,95 \\$](#) et possible de le commander en ligne.

Sauvignon (nouvelle étiquette et nouveau millésime) disponible à la [SAQ à 14,95 \\$](#) et possible de le commander en ligne.

Amplitude (nouvelle bouteille et nouveau millésime) 100% Gros Manseng disponible à la [SAQ à 22,60 \\$](#) et possible de le commander en ligne mais quantité limitée.

Tête de cuvée (arrivage printemps/été 2024) – ce Chardonnay fut mon coup de coeur et sera disponible à la [SAQ à 26,95 \\$](#).

Premières Grives (incontournables à la SAQ) 100% Gros Manseng – le vin avec lequel j'ai découvert les vins du Domaine Tariquet disponible à la [SAQ à 21,85 \\$](#) et possible de le commander en ligne.

Dernières Grives (actuellement à la SAQ) 100% Petit Manseng, une belle découverte pour moi et qui suit bien le Premières Grives disponible à la **SAQ à 33,50 \$** et possible de le commander en ligne.

(insérer photo des 6 bouteilles)

Bas-Armagnac VSOP (spécialité par Lot) produit avec 60% Ugni blanc et 40% Baco – une découverte pour moi! En fait, j'ai appris que *l'Armagnac* est reconnu comme la *plus vieille eau-de-vie de France*. C'est un spiritueux qui termine bien un repas. Ce produit n'est pas disponible en ce moment.



Situé en Gascogne dans le sud-ouest de la France, le **Domaine Tariquet** produit de l'Armagnac depuis 1683 et est reconnu comme pionnier dans la production de vin blanc en Gascogne dès les années 1980. En tant que producteur d'Armagnac, Domaine Tariquet se distingue régulièrement au prestigieux concours *International Spirits Challenge*.

Je vous invite à visionner cette courte vidéo produite par *Les Fleurons de Lomagne*, une entreprise dont la mission est de proposer et faire connaître les produits de Gascogne, qui s'est entretenu en 2021 dans le cadre de leur chronique *Rencontre avec nos producteurs* avec les frères Armin et Rémy Grassa, la cinquième génération de propriétaires récoltants du Domaine Tariquet.

Merci à l'agence Élixirs pour l'organisation de cette activité.

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](#)
