

# TARIQUET

## UN NOM QUI EST PRESQU'UNE AOC

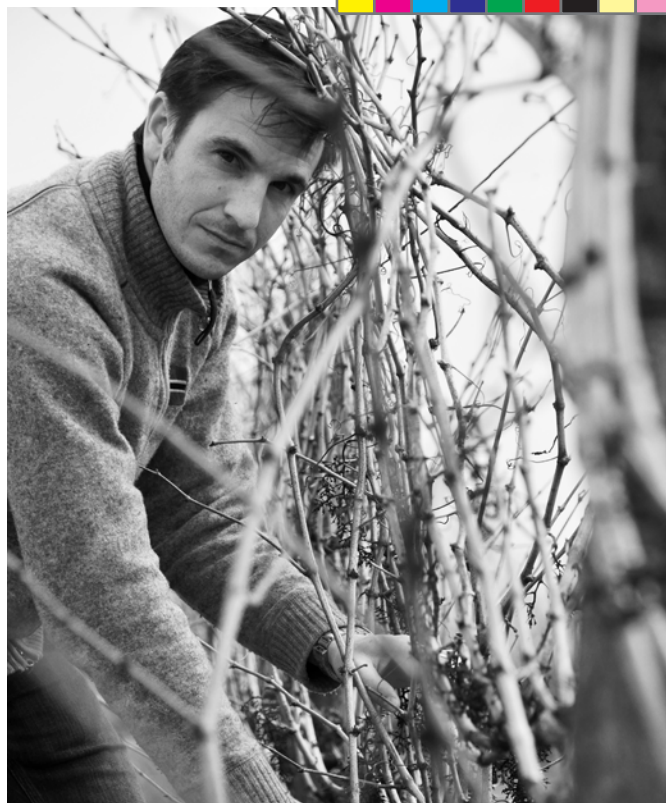


Par Nicole Barrette Ryan

Quatrième génération de vignerons, la famille Grassa a les pieds bien ancrés en Gascogne, cette merveilleuse région du sud-ouest de la France où il fait si bon vivre.

Armin Grassa est maintenant responsable avec son frère Rémy de cette belle propriété de plus de 900 hectares entièrement gérée et exploitée par la famille et qui est reconnue pour ses vins blancs croquants, vifs, francs, élégants et d'une grande fraîcheur. Quand leur père Yves a repris l'exploitation en 1972 avec sa sœur Maïté, tout était à faire. Il a commencé par replanter les 50 hectares de vignes, puis au fil des années, il a racheté de nouvelles parcelles, modernisé les installations, étudié les sols, observé quels étaient les meilleurs cépages pour ce terroir. Puis en 1980, ce fut la première mise en bouteille à la propriété. Armin dit que son père était très avant-gardiste puisque déjà à l'époque, dans les années 1980, il voulait à tout prix produire des vins frais et fruités. Il faut dire que l'époque était propice puisque ces années marquent l'arrivée de la technologie et du contrôle par le froid, une technique essentielle pour préserver les vins blancs de l'oxydation. Les premiers succès de Tariquet sont arrivés par le marché anglais, dit Armin, «un succès qui ne s'est jamais démenti».

Armin et son frère Rémy poursuivent dans la même voie qu'avait ouverte leur père, et leur but est toujours de produire des vins frais, axés sur les arômes primaires. Pour atteindre cette qualité, on privilégie une fermentation fraîche avec un départ à 8 °C pour ne jamais dépasser les 18 °C. Il faut dire aussi que les sols de sables fauves très drainants et chargés en fer, l'influence de la mer (à 100 km), l'amplitude thermique jour-nuit, tout favorise les cépages blancs de la Gascogne, ugni blanc, colombard, petit et gros manseng, ainsi que le chenin blanc, le sauvignon et le chardonnay. Tariquet est la seule propriété qui totalise 900 hectares dans une même appellation – ici, il s'agit des Côtes de Gascogne. Avec une telle surface et vu que les sols s'étendent sur des collines joliment vallonnées, l'endroit est idéal pour les vendanges à la machine. La machine à vendanger est maintenant très sophistiquée; munie d'un égrappoir, elle ne récolte que les grains mûrs. Dès que les baies sont rapportées au chai sous neige carbonique, toujours pour éviter l'oxydation, la vendange est stockée à 8 °C avec un léger sulfitage pour une macération pelliculaire préfermentaire de 10 à 14 heures. La vinification se fait la nuit sous protection de CO<sub>2</sub>,



toujours pour préserver la fraîcheur du fruit et avec des levures naturelles et non pas aromatiques. Chez Tariquet, on privilégie une fermentation lente à basse température pendant deux à trois semaines. Armin précise : «Nous ne cherchons pas les degrés alcooliques car nous voulons préserver le fruit. Nous surveillons la maturité phénolique en préservant l'acide malique, gage d'une belle fraîcheur dans le vin blanc. Le travail dans la vigne est donc essentiel avec contrôle de la masse foliaire, des vendanges vertes, l'enherbement un rang sur deux (fauché seulement, pour ne pas trop travailler les sols). On cherche la plus belle homogénéité dans les raisins car 80 % du travail se fait dans le vignoble.»

Tariquet produit 8 millions de bouteilles par année dont 250 000 de rouges et entre 200 000 et 250 000 de rosés. La propriété comprend également 60 hectares uniquement réservés pour la production de l'armagnac, plantés en ugni blanc, en colombard et en baco.

### LA DÉGUSTATION

**Domaine du Tariquet Classic 2009 (11 \$ - 521518) :** (70 % ugni blanc, 30 % colombard) très aromatique au nez. Belle acidité en bouche, croquant, très floral et finale marquée par des notes d'agrumes.

**Domaine du Tariquet Sauvignon 2009 (13,90 \$ - 484139) :** (100 % sauvignon) discret au nez, le vin n'a pas l'exubérance des sauvignons du Nouveau Monde. En bouche, belles saveurs fraîches de groseille blanche et d'écorce d'orange.

**Domaine du Tariquet Côté 2009 (17,10 \$ - 561316) :** (50 % chardonnay, 50 % sauvignon blanc) Le sauvignon apporte le côté fruité et le chardonnay donne le corps. Celui-ci est un excellent vin de gastronomie, velouté et charmeur.

**Domaine du Tariquet Premières Grives 2009 (16,85 \$ - 561274) :** (100 % Gros Manseng) ce vin de vendange tardive offre une superbe acidité qui équilibre la douceur. Les arômes de fleurs sautent littéralement du verre et la bouche est charmée pas des notes d'iris et d'amandes en rétro olfaction.

