

Tariquet, une “success story” gasconne

TerreDeVins | 12 Mars 2012



Véritable locomotive des Côtes de Gascogne, le Château de Tariquet fête cette année son centième anniversaire, mais aussi les trente ans de la cuvée “Classic”, vin blanc emblématique de la maison. Retour sur l’étonnante histoire de la famille Grassa.

1912, 1982, 2012. Trois dates, trois moments clés dans l’histoire d’un modeste domaine gersois qui s’est imposé au fil du temps comme **l’un des plus impressionnants succès du paysage viticole du Sud-Ouest**. Voilà cent ans exactement que le Château de Tariquet est entré dans la famille Artaud – devenue ensuite la famille Grassa – et voilà trente ans qu’est apparue la cuvée “Classic”, qui symbolise la réussite commerciale du domaine. 2012 marque donc un double anniversaire, et de taille ! Mais les racines du Château de Tariquet sont plus anciennes encore : ses vignes produisent de l’armagnac depuis au moins la fin du XVIIème siècle.

C’est donc en 1912 que Pierre Artaud, un montreur d’ours ariégeois ayant fait fortune aux Etats-Unis, achète le Château de Tariquet dans le Gers. **C’est un domaine qui produit exclusivement de l’armagnac**. Dans les années 1920, son fils Jean-Pierre, qui a fait carrière en tant que barman à New York et a été grièvement blessé pendant la guerre, revient définitivement en France et permet au domaine de rester dans le giron familial. En 1946, Hélène, la fille de Jean-Pierre Artaud, épouse Pierre Grassa, un Béarnais qui s’est illustré dans la Résistance pendant l’Occupation allemande. Pierre et Hélène vont considérablement développer le domaine de Tariquet : premier tracteur (du département !) au début des années 1950, acquisition de nouvelles terres dans les années 1960, et une famille qui ne cesse de s’agrandir. En 1972, Yves et Maïté Grassa, deux des enfants de Pierre et Hélène, reprennent les rênes du Château de Tariquet.

Coup de maître

Le “coup de maître” de Maïté et Yves survient en 1982, lorsqu'ils décident de produire leur premier vin blanc. Un vin composé à 100% du cépage ugni blanc, emblématique du pays de l'armagnac. Cette cuvée “Classic” en IGP Côtes de Gascogne (anciennement Vin de Pays) est un vin blanc frais, fruité, charmeur : le succès est immédiat. Ce vin s'exporte aux Etats-Unis, en Angleterre, est élu “meilleur vin blanc de l'année 1987” à Londres, et se retrouve chez les meilleurs cavistes. Si le profil de la cuvée “Classic” évolue avec le temps (l'ugni blanc est associé au colombard puis, depuis 2011, au sauvignon et au gros manseng pour un style plus “rond” tout en restant très fruité et plaisant), son succès demeure. Ce vin vendu 4,50 € (prix indicatif) est un triomphe commercial – un précurseur du vin “plaisir”, tendance avant l'heure, qui montre la voie à ses confrères des Côtes de Gascogne. Confortés par leur réussite, les Grassa élargissent leur gamme de vins blancs dans les années 1990 en lançant **deux moelleux à base de petit manseng et de gros manseng**, les “Premières Grives” et les “Dernières Grives”.

Au fil des années, le domaine ne cesse de s'agrandir. Aujourd'hui, il couvre 900 hectares, dont une centaine dédiée à la production d'armagnac. La gamme de Tariquet regroupe neuf vins blancs (dont quelques originalités comme le chardonnay “Tête de Cuvée” et l'assemblage chenin-chardonnay), deux rosés, et une douzaine d'eaux-de-vie (appellation Bas-Armagnac). 8 millions de bouteilles de vins et 120 000 bouteilles d'armagnac sont commercialisées dans une cinquantaine de pays. En 2005, Rémy et Armin Grassa prennent le relais de leur père Yves et pilotent le domaine avec leur tante Maïté. Ils sont la quatrième génération de la même famille à perpétuer la tradition du Château de Tariquet : grâce à eux, ce domaine centenaire conserve des allures de jeune homme ! Serait-ce cela, le fameux “paradoxe gascon” ?

Mathieu Doumenge

www.tariquet.com