

MONTREURS D'OURS ET ARMAGNAC

Ce n'est pas un château, pas tout à fait une marque : c'est une saga ! L'histoire commence par des saltimbanques, montreurs d'ours ariégeois qui sillonnaient la France du temps de Napoléon III. Au fil des ans, on découvre un barman au Lafayette de New York, une gouvernante qui servait le thé à la mère de Roosevelt et même un garçon vacher-coiffeur-résistant-amateur d'opéra... Et comme le dit John Ford, dans son film *L'homme qui tua Liberty Valance*, 'quand la légende est plus belle que la réalité, imprimez la légende...'

Cette histoire, c'est celle du Tariquet Un domaine familial qui va célébrer dans quelques jours son centième anniversaire. À cette occasion, la famille Grassa rajeunit une des ses productions emblématiques, le Classic, né, lui, il y a exactement 30 ans. Dans la propriété gasconne, vouée à l'armagnac, Yves Grassa et sa sœur Maïté ont créé cette cuvée pour diversifier leur

production. Le succès a été immédiat. Monocépage d'ugni blanc jusqu'alors, le Classic est aujourd'hui en assemblage avec colombard, sauvignon et gros manseng. Léger, fruité, avec ses arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits exotiques, ce vin vif, acidulé, désaltérant, s'appréciera sur des sardines sans façon. Il fera son affaire de la chair grasse du poisson, de sa texture, de son parfum puissant. En 2005, représentant la quatrième génération de la même famille, Rémy et Armin, ont pris le relais de leur père Yves Grassa et de leur tante Maïté Dubuc-Grassa.

Daniel Bailbé