

C'est un beau roman, c'est une belle histoire... "sur fond de terres, de guerres, d'amours, délices et ours". Elle commence avec Pierre Artaud, originaire d'un village de l'Ariège au pied des Pyrénées. Comme son père, il était montreur d'ours. Tellement doué qu'il était parti exercer ses talents aux États-Unis, où il vivait avec ses deux ours, sa femme et leurs cinq enfants. En 1912, les plantigrades ayant beaucoup dansé, il rentre au pays avec un petit pécule qui lui permet d'acheter à Eauze, dans le Gers, le Château du Tariquet, producteur de bas armagnacs depuis 1683.

Son fils Jean-Pierre est resté à New York, marié à une belle Ariégeoise rencontrée là-bas, Pauline. Mais en 1914, quand la guerre éclate, il revient en France pour combattre. Grièvement blessé, il reste des années dans les hôpitaux français avant de retrouver sa femme aux États-Unis en 1922. Il rachète alors l'ensemble des parts de la propriété pour qu'elle reste dans la famille et rentre définitivement en France pour s'en occuper en 1925. C'est une ferme, confiée à des métayers, qui vit de l'élevage, de la culture du maïs et

UN CENTENAIRE AU **CHÂTEAU DU TARIQUET**

*La famille Grassa fête en juin le
 100^e anniversaire de son arrivée au
 Château du Tariquet, en terre gasconne.*



un peu de la vigne, sur 4,5 hectares consacrés à l'armagnac.

Sa fille Hélène épouse en 1946 Pierre Grassa, béarnais, rencontré alors que le jeune homme, mobilisé en 1939, fait prisonnier, relâché, est entré dans la Résistance dans le Sud-Ouest. Ils s'installent au domaine du Tariquet, l'agrandissent et s'attachent à produire des eaux-de-vie de grande qualité. Dans les années 1960, la vigne couvre 50 hectares.

En 1972, deux de leurs quatre enfants, Maité et Yves, reprennent le flambeau. Ils vont non seulement augmenter la production, mais la diversifier. En 1982, soixante-dix ans après l'acquisition du domaine par leur arrière-grand-père, ils produisent leur premier vin blanc : une idée insolite au pays de l'armagnac. Le Classic est un vin frais et fruité "qui transmet le plaisir infini de goûter un grain de raisin", explique Yves Grassa. Le succès est immédiat : il est vendu chez de grands cavistes parisiens, comme Lucien Legrand, et s'exporte aux États-Unis et en Angleterre, où il est élu Vin blanc de l'année en 1987 à Londres.

Forts de cette réussite, Maité et Yves développent le domaine en acquérant de nouvelles vignes. Ils sont les premiers à planter des cépages peu en vogue dans la région comme le sauvignon, le chardonnay ou le chenin. À la fin

des années 1990, ils lancent deux moelleux à base de gros et de petit manseng : Les Premières Grives et Les Dernières Grives, dont le succès ne s'est pas démenti depuis vingt ans.

La quatrième génération de la famille est maintenant en place : Rémy et Armin, les fils d'Yves Grassa, ont rejoint le domaine en 2005. Le vignoble couvre aujourd'hui 900 hectares, dont une centaine consacrés aux bas armagnacs : 120 000 flacons par an. Le reste du vignoble produit 8 millions de bouteilles de côtes-de-gascogne. L'export représente 50 % des ventes.

Le Classic, cuvée emblématique de la maison, symbolise le dynamisme du domaine : jamais figé, toujours en évolution, avec pour objectif d' "aller toujours vers le haut en respectant les fondamentaux : la recherche des arômes primaires, de la pureté et de la finesse." À sa création en 1982, il était composé à 100 % d'ugni blanc, typique de la région. Quatre ans plus tard s'y joignait le colombar et, à partir du millésime 2011, le sauvignon et le gros manseng, lui donnant un style plus rond et plus charnel.

Le Château du Tariquet, lui aussi, a su bien évoluer et se diversifier depuis cent ans, grâce à l'esprit d'innovation et d'entreprise d'une même famille. Pierre Grassa, le patriarche, le fondateur, vient de tirer sa révérence à l'âge de 96 ans, après avoir consacré sa vie à développer son domaine. Gageons que l'impulsion qu'il lui a donnée va se perpétuer avec la même audace : le Tariquet n'a rien d'un freluquet... ✦

PAR SYLVIE BONIN

LA FAMILLE GRASSA AVEC SON PATRIARCHE DE 96 ANS DÉCÉDÉ DERNIÈREMENT. À DROITE, LES PIONNIERS PAULINE ET JEAN-PIERRE ARTAUD.



PHOTO: DR