

Château du Tariquet

PLUS BELLE LA VIGNE.

L'épopée des Grassa est un vrai western. Pierre Artaud, montreur d'ours ariégeois parti aux États-Unis, revient en France en 1912, et achète le château de Tariquet avec son fils Jean-Pierre, barman au Lafayette à New York, qui s'y installe avec sa femme en 1925. Dans la ferme règne la polyculture : céréales, élevage et 7 hectares de vignes. Leur fille Hélène épouse Pierre Grassa, d'origine espagnole. Ambitieux et dynamique, il développe l'exploitation et achète même le premier tracteur vendu dans le département ! Deux de leurs enfants, Maïté et Gilles, reprennent le domaine et, au début des années 80, mettent au point un vin de consommation, élu « *Wine of the year* » à Londres en 1987. Le succès arrive rapidement et la surface de vignes, déjà de 100 hectares, passe à... 950 hectares

aujourd'hui, dont 100 réservés à la production de Bas-Armagnac. L'élaboration obéit à des règles très strictes : le raisin passe en moins de deux heures de la vigne au pressoir, puis est conservé à -2°, avant d'être distillé dans un alambic traditionnel au feu de bois, alimenté par les nombreux piquets de vigne de la maison. Ensuite, le Bas-Armagnac 100% « maison » est vieilli dans une des propriétés acquises par la famille dotées de chais anciens. Les cépages sont classiques, ugni blanc et baco, et aussi folle blanche, plus rare et plus élégant... mais aussi plus dur à cultiver. Ici, on ne recherche pas le millésime, mais un vrai style : plus frais, fruité et clair, revendiqué par les fils Rémy et Armin, qui perpétuent cette tradition d'innovation. Et leur dernière réussite en est la preuve : une Blanche épicée et puissante que les barmen de la planète ont déjà adoptée.

