



## Une histoire familiale centenaire

Pour la Gascogne, l'histoire du Château du Tariquet à travers le destin des familles Artaud et Grassa appartient au romanesque. En 2012, cela a fait cent ans que Pierre Artaud a acquis le Château du Tariquet dont les premiers Bas-Armagnacs ont été produits en 1683. L'occasion de revenir sur l'irrésistible ascension d'une famille hors normes. LEX



Né sous le règne de Napoléon III, Pierre Artaud exerçait le curieux métier de montreur d'ours, une spécialité de son petit village ariégeois. Après avoir traversé les océans avec ses deux plantigrades, il vécut longtemps aux Etats-Unis avec sa femme Marie et leurs 5 enfants. Un petit pécule lui permit à son retour en France en 1912 d'acquiescer le Château du Tariquet.

Resté à New-York, son fils Jean-Pierre se marie avec Pauline Géraud, une ariégeoise venue tenter sa chance aux Etats-Unis. Lorsque la Grande Guerre éclate, Jean-Pierre rejoint la France pour combattre. Grièvement blessé, amnésique, il restera dans les hôpitaux français pendant des années avant de retrouver enfin Pauline à New-York en 1922. La même année, Jean-Pierre fait un aller-retour en France pour racheter l'ensemble des parts de la propriété afin d'éviter qu'elle ne sorte du giron familial. Le retour définitif au pays sera salué en 1925, par la naissance d'une fille « Hélène ».

En 1946, Hélène Artaud épouse Pierre Grassa, lui aussi est un enfant de la montagne. C'est une forte personnalité, garçon vacher à Eauze, il fréquentera peu l'école, mais il a une féroce envie de dévorer la vie ailleurs.

En 1939, il est mobilisé, participe aux combats avant d'être fait prisonnier. Il parvient à se faire rapatrier et entre dans la résistance à Eauze, où il retrouve Hélène dont les chemins se sont croisés enfants et adolescents...

Ils se marient en 1946 et s'installent à Tariquet. Le domaine fait alors 50 hectares dont 10 de vignes. Souhaitant développer la production et la reconnaissance de leurs Bas-Armagnacs, ils vont s'attacher à produire des eaux-de-vie de grande qualité. La famille s'agrandit avec l'arrivée de quatre enfants : Maïté,

Christiane, Françoise et Yves.



Les années 60 sont marquées par l'acquisition de domaines voisins. Dans le même temps, l'esprit de famille se forge dans le travail autour d'un groupe solide formé par les parents et les enfants. En 1972 Maité et Yves Grassa, frère et soeur, reprennent le flambeau.

En 1982, Maité et Yves Grassa produisent leur premier vin blanc, le Classic. Ils seront les pionniers d'une viticulture moderne et qualitative en Gascogne produisant des vins blancs frais et fruités mis en bouteilles à la propriété.

Le succès est immédiat, le premier blanc du Domaine du Tariquet décroche le 1er prix des Vins de Table à Montpellier : il est vendu chez de grands cavistes parisiens. Il s'exporte ensuite en Angleterre et aux Etats-Unis. Le vin de la famille Grassa sera même élu «Vin blanc de l'année» en 1987 à Londres. Parallèlement le domaine s'agrandit avec l'acquisition entre 1989 et 2006 de nouvelles vignes et la plantation de nouveaux cépages. Encore et toujours pionnier, Yves Grassa est le premier à implanter des cépages peu en vogue dans la région comme le Sauvignon, le Chardonnay ou le Chenin.

Dans le même temps, ils continuent d'acheter de la terre. La surface en production est désormais d'environ 900 hectares dont une centaine dédiée aux Bas-Armagnacs.

Le domaine centenaire commercialise aujourd'hui environ 8 millions de bouteilles de vins des Côtes de Gascogne et 120 000 flacons de Bas-Armagnac, vendus dans une cinquantaine de pays et la cinquième génération a pris le relais.



La cuvée Classic symbolise le développement et la réussite du domaine.

Fabuleux succès, né d'une idée insolite : créer un vin blanc au pays de l'armagnac. «Un vin qui transmet le plaisir infini de croquer un grain de raisin» selon le désir d'Yves Grassa.

L'ambition paraissait simple en apparence, elle n'a été possible qu'avec l'évolution des vinifications et la maîtrise de la macération pelliculaire. Surtout, elle a bénéficié des progrès techniques avec le développement de la conservation au froid qui permet ici de préserver les arômes primaires du raisin et de limiter l'utilisation du soufre.

Côtes de Gascogne, IGP (Indication Géographique Protégée), le style du blanc Classic de Tariquet n'a jamais été figé, il évolue au fil des années, c'est même sa signature. Il s'inscrit dans la continuité et sait revendiquer une certaine modernité. Ses inflexions préservent ses racines gasconnes étayées par le savoir-faire.

En 1982, le Classic était 100% Ugni blanc, reflet du vignoble armagnacais. Quatre ans plus tard, le Colombard venait le rejoindre.

A partir du millésime 2011, Le Classic intègre deux nouveaux cépages pour offrir plus d'expression aromatique, de longueur en bouche et de

« croquant ». L'Ugni blanc (45%) et le Colombard (35%) sont désormais accompagnés par le

Sauvignon (10%) et le Gros Manseng (10%). Le nouveau Classic du millésime 2011 présente un style plus rond et plus charnel sans perdre sa gamme aromatique qui oscille entre les agrumes et les fleurs, la mangue et l'abricot. La signature Tariquet se retrouve dans le fruité, la fraîcheur, le toucher soyeux et la finale gourmande.

Prix : 4,50 € environ

Les coordonnées de 700 points de vente en France sont disponibles sur [www.tariquet.com](http://www.tariquet.com)

Du bon sans se ruiner mais à consommer toujours avec modération !

[Accueil](#)

[Plan du site](#)

[Mentions légales](#)

[Lien partenaires](#)

Maquette : MC Malbec et [LVdesign](#) et Site créé par [Cobalt Labs](#)