

LA REVUE DU  
**vin**  
DE FRANCE  
www.larvf.com

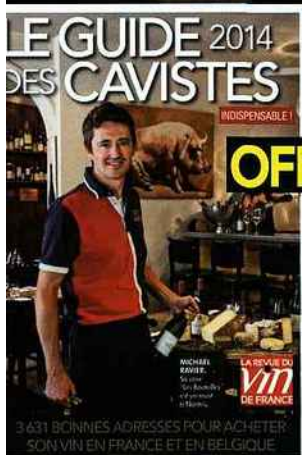
**LE VIN AU RESTAURANT  
EST-IL TROP CHER ?**  
Les dessous des cartes des vins

**2009, 2003, 1989...**  
Les millésimes solaires  
sont-ils aptes à vieillir  
en cave ?

Les secrets du plus  
célèbre vin blanc français  
**CHABLIS**  
Le classement des crus et climats  
117 cuvées goûtées et commentées

**ITALIE**  
Barolo, Barbaresco, Boca...  
Les nebbiolo de légende

**Tariquet**  
Ce cadet du Gers  
a conquis le monde



**VIGNERONS  
INDÉPENDANTS**  
Les meilleures affaires  
du Salon de Paris  
**+ 1 entrée gratuite**

M 08279 - 576 - F: 6,20 € - RD



# A ctualités GRAND ENTRETIEN

## YVES GRASSA

EN TRENTE ANS, IL A TRANSFORMÉ UN PETIT DOMAINE GASCON EN UNE MARQUE MONDIALEMENT CONNUE : **TARIQUET.**

*Propos recueillis par Philippe Maurange et Denis Saverot, photos de Vincent Bengold*

La Revue du vin de France : **Comment a débuté l'aventure de Tariquet ?**

Yves Grassa : Nous avons commencé en produisant de l'armagnac et un peu de vin blanc. En 1982, nous avons mis notre vin en bouteilles pour la première fois à Tariquet. Ma mère était notre meilleure commerciale. Elle s'occupait surtout des expéditions d'armagnac. Et dans chaque commande, elle glissait une bouteille de blanc sec. Les clients nous rappelaient pour en commander. C'est comme ça que nous avons commercialisé nos vins. L'armagnac nous a ouvert le marché français et le vin blanc les marchés à l'exportation. En deux à trois ans, nous avons atteint deux millions de bouteilles de vin vendues sur le marché anglais.

La RVF : **Quel a été le déclencheur de votre succès ?**

Y. G. : Au début, notre blanc était un 100 % ugni blanc. Nous avons présenté ce vin au concours de Montpellier. Il est sorti en tête de la dégustation. Tout le monde s'est alors dit : « *Un vin du Gers qui arrive premier, c'est un accident !* ». Puis l'accident s'est reproduit plusieurs années de suite. En 1987, à Londres, les Masters of Wine m'ont élu "vin de l'année" parmi 4 000 vins venus du monde entier. Et pourtant, notre vin n'était qu'un simple vin de table. L'appellation Côtes de Gascogne est née seulement en 1985. Un jour, Eddy Barclay a appelé au domaine. Il avait découvert notre vin chez Taillevent. Il a passé une commande de quelques palettes pour sa villa de Deauville. Nous étions contents !

La RVF : **Tariquet possède un style très personnel. D'où lui vient cette singularité ?**

Y. G. : En 1982, j'étais en relation avec le professeur Bertrand qui menait un programme d'études avec le bureau de l'Armagnac sur les eaux-de-vie de la région. À l'époque, il y avait un souci avec les armagnacs dû au carbamate d'éthyle [une substance naturellement présente dans les produits fermentés et considérée comme cancérigène en grande quantité, ndlr]. Il est venu au domaine et m'a dit : « *Vos armagnacs sont atypiques. Ils affichent des niveaux de carbamate d'éthyle inférieurs à 40 microgrammes par litre, comme les cognacs !* ». C'était une très bonne nouvelle. De plus, dans les analyses du cépage folle blanche par chromatographie en phase capillaire, il a relevé des pics aromatiques extraordinaires, jamais vus dans aucune autre eau-de-vie ! Pour en savoir plus, il a placé chez nous l'une de ses assistantes, Christine Picoulet. Elle n'a jamais quitté le domaine. C'est avec elle, au début des années 80, que nous avons amélioré la maîtrise technique de la fameuse macération pelliculaire.

La RVF : **Rappelez-nous de quoi il s'agit ?**

Y. G. : Tous les vigneron ont pratiqué un jour, plus ou moins sans le savoir. Prenez, par exemple, un vigneron équipé d'un pressoir sous-dimensionné. Il ne peut pas presser tous ses raisins en même temps. En attendant, les raisins commencent à macérer. C'est cela, la macération pelliculaire. La vendange mécanique a accentué ce phénomène car elle place le jus en contact direct avec la peau du raisin.

“ Par l'observation et l'innovation, nous avons créé un vin nouveau. ”



**UN DÉFRICHEUR  
DE GÉNIE.**  
Dans un vignoble  
de l'armagnac en crise,  
Yves Grassa a choisi  
de produire un vin blanc  
susceptible de séduire tous  
les palais de la planète.

### Fiche d'identité

**Nom :** Grassa.

**Prénom :** Yves.

**Né le :** 6 mai 1951,  
au domaine du Tariquet,  
dans le Gers.

**Profession :** viticulteur.  
Avec sa sœur et ses fils,  
il règne sur 1 000 hectares  
de vigne !

**Signes particuliers :**  
il a transmis le domaine  
familial à ses deux fils,  
Rémy et Armin, avant son  
soixantième anniversaire.  
Depuis, il passe neuf  
à dix mois par an  
sur son exploitation  
agricole en Roumanie,  
sur le delta du Danube,  
dans le village Mihaibravu.  
Et il parle couramment  
roumain !

**La RVF : En quoi est-ce dangereux pour le vin ?**

Y. G. : À cause de l'oxygène ! L'air, il n'y a rien de pire pour le raisin coupé ! À titre d'exemple, prenez une pomme. Coupez-la en deux. Dégustez une première moitié. Sa chair offre une saveur délicieuse aux arômes fins. Laissez l'autre moitié de côté deux ou trois heures. Elle est devenue marron et en bouche, elle a perdu toute sa saveur. Pourquoi ? Elle s'est oxydée, tout simplement. En fait, j'ai été le premier à mettre au point une méthode permettant de se protéger au maximum de l'oxygène. Nous transportons le raisin dans des citernes en le protégeant avec la fameuse carbo-glace (gaz carbonique congelé à -80° C). C'est ce que l'on appelle l'inertage. Une fois mise au point, cette méthode s'est ensuite diffusée dans de nombreux vignobles.

**La RVF : De quelle autre manière avez-vous amélioré votre façon de travailler ?**

Y. G. : Je ne voulais pas utiliser de SO<sub>2</sub> comme anti-oxydant, du moins pas avant les fins de fermentation. Nous nous étions rendu compte que cela donnait des goûts pharmaceutiques au vin. Je me suis donc inspiré des méthodes du Nouveau Monde en utilisant de l'acide ascorbique, que tout le monde connaît sous le nom de vitamine C.

**La RVF : De la vitamine C dans le vin ?**

Y. G. : L'acide ascorbique a des vertus anti-oxydantes. Il était d'ailleurs autorisé en France, mais uniquement pour les vins finis, au moment de l'embouteillage. Pour l'utiliser en amont, il me fallait un feu vert officiel. Je suis parti expliquer au directeur de la Répression des fraudes ma méthode pour n'utiliser que de faibles taux de soufre. Il m'a répondu : « Je comprends, mais la législation française l'interdit ! Que les choses soient claires, rentrez votre vendange, mettez de l'acide ascorbique, mais je ne veux pas le savoir ». Il m'a finalement donné une autorisation à titre expérimental. J'ai donc fait de l'expérimentation, mais grandeur nature...

**La RVF : Et vos fameux précurseurs d'arômes ?**

Y. G. : En conduisant toutes ces expériences, je me suis rendu compte que la peau du raisin contient des précurseurs d'arômes. Et aussi qu'il est très difficile de les extraire au pressurage ! Pour les libérer, il faut des enzymes (pectinases), qui se développent naturellement sur le raisin. Récapitulons : depuis la vendange, nous pratiquons l'inertage, nous n'ajoutons pas de SO<sub>2</sub>, nous utilisons de l'acide ascorbique et enfin nous favorisons la production d'enzymes qui permettent d'extraire des arômes contenus dans la pellicule du raisin. Résultat : au lieu d'extraire 15 à 20 % des arômes potentiels, nous arrivions, en fonction de la macération et de la température, à en extraire jusqu'à 80 %. C'est comme cela que nous avons surpris tout le monde avec notre ugni blanc dans une dégustation de sauvignons bordelais. L'œnologue bordelais Denis Dubourdiou qui était là avait écrit sur sa fiche de dégustation : sauvignon très présent. C'était en fait un 100 % ugni blanc, soi-disant un cépage neutre...

**La RVF : Les Bordelais se sont inspirés de votre travail ?**

Y. G. : Beaucoup ! Car les Bordelais ont connu une période au cours de laquelle leurs blancs se vendaient mal. Secs comme liquoreux, leurs blancs provoquaient des maux de tête, car hyper sulfités. Et à cette époque, on me disait que j'avais réconcilié les consommateurs avec les blancs. « Monsieur Grassa, on peut boire et même abuser de vos blancs, on n'a jamais mal à la tête », se félicitaient les Américains. Nous avions obtenu ce résultat en réduisant l'apport de soufre. Beaucoup de Bordelais s'en sont inspirés.

**La RVF : Après avoir repensé et amélioré la récolte du raisin, vous vous êtes ensuite attaqué à la phase critique de la vinification...**

Y. G. : Oui. Ici, tout repose sur l'observation. Nous avons remarqué que nous obtenions les vins les plus fruités et équilibrés lorsque nous réussissions à garder entre 7 et 8 grammes de sucre résiduel. Le problème est que l'apport des levures contrarie l'expression des arômes, car elles ne pensent qu'à dévorer le sucre et à se multiplier, sans se soucier de la matière. Pour dompter ces micro-organismes, il n'y avait qu'une seule solution : inhiber les levures en baissant les températures lors des fermentations afin de ralentir leur consommation de sucre. Nous avons donc tout fait pour maîtriser ces levures et obtenir une fermentation douce afin que les arômes ne s'envolent pas, qu'ils restent piégés dans le jus.



ÉPAULÉ PAR SES DEUX FILS.  
Aujourd'hui, ce sont les fils  
d'Yves Grassa, Rémy et  
Armin (à d.), qui président  
aux destinées de Tariquet.

“ Les Bordelais se sont inspirés de notre travail. ”



**UN PATRIMOINE RARE.**  
Célèbre pour son vin blanc,  
le domaine dispose d'un stock  
de 25 années d'eau-de-vie.

pourrais toujours évoquer une erreur du pépiniériste lors de la livraison des plants... Mais je me suis vite retrouvé dans une impasse. Je ne pouvais pas mentionner le nom du cépage sur l'étiquette. Là encore, j'ai eu de la chance : le Syndicat des vins de pays a adopté le char-

donnay juste avant la commercialisation de mon vin. Mon chardonnay a été labellisé sans que l'on me pose la moindre question !

**La RVF : Aujourd'hui, vos fils gèrent le domaine. Comment se sont-ils réparti les tâches ?**

Y. G. : Armin, le cadet, s'occupe surtout de la vigne, et Rémy du chai et de la partie administrative. Ils se répartissent aussi l'encadrement commercial à travers le monde. C'est l'avantage d'être deux. En d'autres temps, c'est ce que nous avons fait avec ma sœur Maité.

**La RVF : Dans votre région, quels sont les concurrents de Tariquet ?**

Y. G. : Nous n'avons pas vraiment de concurrents régionaux ! Au tout début, un groupe dynamique de cinq vigneron, dont Mathieu Béraut au domaine de Pellehaut, a contribué à la notoriété des vins de notre région. Nos véritables concurrents, nous les croisons sur les marchés export avec les Languedociens, les Italiens, les Allemands et les vigneron du Nouveau Monde.

**La RVF : La production d'armagnac demeure-t-elle une priorité du domaine ?**

Y. G. : Nous n'avons jamais arrêté de produire de l'armagnac. Je dirais même que c'est encore le cœur de notre métier. Nous conservons 25 années de stock en chai. J'ajouterai aussi que la crise de l'armagnac a été une aubaine pour nous. Cela nous a permis de développer notre vignoble en rachetant des vignes à des prix raisonnables. Ma sœur Maité et moi avons acquis énormément de vignes. Le domaine est ainsi passé de 50 hectares à quasiment 1 000 hectares.

**La RVF : L'armagnac reste-t-il une eau-de-vie populaire ?**

Y. G. : Oui, car nous sommes le petit frère du cognac. Le cognac crée un effet d'appel sur le marché de l'armagnac. Mais le problème de l'armagnac reste le manque de régularité dans les stocks. Les propriétaires distillent moins, car les "vins de bouche" se vendent mieux que les "vins de chaudière". En Gascogne, il y a une culture de distillation dans les années excédentaires. À Tariquet, l'armagnac représente entre 5 et 10 % de notre chiffre d'affaires pour environ 100 000 bouteilles, contre 8 millions de bouteilles de vin. ■

## Nos concurrents sont Italiens, Américains...

**La RVF : Inévitablement, on vous a souvent reproché de produire un vin technologique...**

Y. G. : Beaucoup de gens nous ont critiqués. Certains sont allés jusqu'à raconter que le froid produit des arômes de type ananas, c'est faux. Et puis la notion de basse température reste très relative. Vous pouvez faire fermenter vos raisins à 13° C comme à 22° C. Ce qui importe, c'est le volume de sucre transformé en alcool par tranche de 24 heures. Nous surveillons de très près cette étape cruciale, avec trois dégustations par jour au minimum, pour éviter tout phénomène de réduction.

**La RVF : Vous continuez donc à laisser un peu de sucre dans vos vins ?**

Y. G. : À Tariquet, le sucre provient uniquement du fruit. Quand nous avons commencé à faire du vin, nous arrivions en fin de fermentation avec 3 à 8 grammes de sucre. J'ai voulu relancer les levures que l'on maîtrisait par le froid. Alors nous réchauffons légèrement, voire nous réensemencions pour que les levures finissent de manger les sucres. Mais en fait, on perdait toute la fraîcheur du vin ! Désormais, nous laissons la cuve fermenter, puis nous affinons lors des assemblages.

**La RVF : Vous avez aussi été le premier à planter du chardonnay en Gascogne.**

Y. G. : Je voulais expérimenter le chardonnay depuis longtemps. J'en ai parlé au pépiniériste, qui m'a rappelé que le chardonnay n'était pas autorisé. Mais il m'a signalé qu'un cépage local, le gros manseng, lui ressemblait beaucoup... J'ai alors pris le risque de planter du chardonnay en me disant qu'en cas de contrôle, je