



Tariquet en magnums et en demi-bouteilles !



En 2012, le domaine de Tariquet fêtait son centenaire, alors que Pierre Grassa, le fondateur du domaine s'éteignait à l'âge de 96 ans. Cette marque familiale aux 1 060 hectares de vignes et aux 8 millions de bouteilles annuelles, n'appartient pourtant pas au siècle passé. Après un nouvel habillage et un nouvel assemblage en 2012 (ugni blanc, colombard, sauvignon et gros manseng), la cuvée classique (4,90 €) créée il y a trente ans est désormais disponible dans différents formats.

Tariquet, pour les petites et grandes soifs

Alors que le premier vin blanc sec (distribué aujourd'hui exclusivement sur le réseau Cavistes-Hôtels-Restaurants et à l'export) avait été commercialisé par Maïté et Yves Grassa en 1982, c'est désormais en version grand format (magnum) ou plus petit (demi-bouteille) que les deux frères Armin et Rémi Grassa, aux manettes du domaine depuis 2005, veulent se voir déguster la cuvée « Classic » du domaine Tariquet. « Nous avons fait le choix de développer le grand format, pour le côté convivial, mais en gardant la capsule à vis pour les déboucher en un tour de main. Il ne faut surtout pas voir dans le magnum une notion de garde chez nous », explique Rémi Grassa. Lui, c'est le frère ingénieur « agro » formé à Toulouse et ayant eu des expériences partout dans le monde avant de revenir s'installer dans le Gers. Tandis qu'Armin a « toujours su ce qu'il voulait faire. Les vignes m'appelaient depuis tout petit », confie-t-il.

Création de magnums également sur « Premières Grives », une cuvée 100 % gros manseng, cépage autochtone du Sud-Ouest, donnant des vins secs très aromatiques, ou moelleux selon le choix de date de vendange et de vinification. Le magnum, à partager sur une table avec des plaisirs locaux (foie gras, volaille fermière, chèvre affiné), contrairement à son petit frère, attendre quelques années en cave.

Une histoire familiale, vieille de Cent ans

« Aujourd'hui, Tariquet, c'est une majorité de vin blanc sec, c'est notre signature. 8 millions de bouteilles produites, dont seulement 130 000 bouteilles d'Armagnac. Ça a été long à prendre, même si ma grand-mère mettait systématiquement une bouteille de blanc dans les coffrets d'Armagnac », se souvient Rémi Grassa. L'histoire Tariquet est une succession de rebondissement, d'adaptations. Au commencement, le mariage entre Hélène Artaud et Pierre Grassa. Ou plutôt, l'arrivée du grand-père d'Hélène, « le montreur d'ours », ce pyrénéen ariégeois qui après avoir fait fortune aux Etats-Unis avec ses plantigrades d'Ercé, décide de revenir en France avec son fils Jean-Pierre et sa belle-fille Pauline, les parents d'Hélène. Une maison aux tourelles, des étables et seulement sept hectares de vignes, c'est le premier héritage de Tariquet acquis en 1912.



Après la seconde guerre mondiale, Hélène se marie à Pierre Grassa, originaire d'Aragon. L'histoire de Tariquet prend un tournant essentiel : le couple souhaite redonner à la propriété toute son histoire viticole gasconne et comprend que l'Armagnac se suffit pas à contenter la clientèle. De leur mariage naissent quatre enfants : Maïté, Christiane, Françoise et Yves, l'aventurier, qui décide de transmettre la propriété à ses deux fils trentenaires pour aller tenter une autre aventure agricole, non sans péripéties, en Roumanie. Plus précisément dans la production de protéine végétale, 3 000 hectares de culture, « pour répondre notamment à la forte demande du Moyen-Orient », selon son fils Rémi. Un revirement du choix paternel : « Au départ, c'était pour la vigne qu'il avait décidé de partir. Il s'est vite frotté à la mafia locale. Nous sommes déjà allés le chercher à la frontière, on en rit maintenant, mais sur le moment, pas drôle. C'est comme ça, c'est un aventurier, il ne reviendra pas tant qu'il n'aura pas réussi », confie Rémi Grassa. Concernant la transmission de la propriété : « c'était un choix osé de la part de mon père de transmettre la propriété à ces deux fils trentenaires. Il a eu raison, puisque pour que cela reste familial, soit on reprenait et cela restait dans la famille sans garanties que ça marche, soit cela aurait repris par des investissements extérieurs », explique Rémi Grassa, ancien rugbyman et désormais jeune papa.

Parmi les nouveautés du domaine de Tariquet cette année, le chai de distillation d'origine, construit au 17ème siècle, a été entièrement rénové : « beaucoup plus joli que nos installations qui devenaient du transitoire-installé, dans lequel nous serons plus à l'aise pour travailler. Il faut venir le voir ! ». Il sera inauguré à l'automne.



Sud-Ouest•Conditionnement du vin•Marketing du vin•Domaine du Tariquet