



TARIQUET : LE MÉTIER DE L'ARMAGNAC

En janvier dernier, le Château du Tariquet a inauguré sa nouvelle salle de distillation à Eauze. L'occasion de faire le point sur ce domaine de 1125 hectares connu pour ses vins mais qui offre aussi une belle gamme de bas-armagnacs.

Texte : **Thierry Heins**

Rien ne prédisposait Georges Arthaud, montreur d'ours émigré aux Etats-Unis, à acheter ce domaine ruiné par le phylloxéra. Pris du mal du pays, il revient en France et tombe amoureux du lieu. A la date d'acquisition, en 1912, il ne reste que sept malheureux hectares de vignes. La propriété ne va pas quitter la famille.

Les débuts de Georges sont difficiles, son fils Jean-Pierre l'aide mais celui-ci est blessé pendant la Grande Guerre et devient partiellement amnésique. Il épouse toutefois Pauline et de leur union naîtra Hélène. Lors de la Seconde Guerre mondiale, celle-ci rencontre et épouse Pierre Grassa, né en France de parents espagnols, actif dans la Résistance à Eauze, dans le Sud-Ouest. Ensemble, ils redonnent une vocation viticole au Tariquet.

En 1972, leurs enfants, Maïté et Yves, constituent une nouvelle société avec leur père pour développer la vente des bas-armagnacs produits au château. En 1982, alors que le marché des armagnacs demeure balbutiant, ils choisissent de produire des vins blancs issus d'Ugni blanc, pour financer la constitution d'un stock d'armagnac. Et c'est une véritable « success story », puisque le domaine produit actuellement près de 9 millions de bouteilles de vins. C'est à présent Armin et Rémy, les fils d'Yves, qui ont repris la gestion du domaine.



Des vins frais et aromatiques

Propriétaire-récoltant, Tariquet produit aujourd'hui une large gamme de vins blancs et rosés. Ugni blanc, Sauvignon, Chardonnay, Chenin, Gros Manseng, Petit Manseng, Marselan et Sémillon constituent l'encépagement sur quelque 1000 hectares entretenus, en lutte raisonnée, par une équipe d'une quarantaine de permanents. Armin Grassa aime répéter que Tariquet cherche avant tout à produire des vins frais et aromatiques.

Pour préserver les arômes primaires, les raisins récoltés sont immédiatement mis sous carboglace, dans des cuves à même la vigne. Les raisins sont ensuite envoyés vers les pressoirs pneumatiques. Les jus sont refroidis à 5°C et maintenus tels quels pendant cinq jours, le débouillage est réalisé à froid. Les fermentations sont conduites à basse température, entre 8 et 20°C. Elles sont stoppées pour maintenir un taux de sucre résiduel de 2 à 3 gr, afin de booster les arômes. Les vins sont stockés dans des cuves thermorégulées à 5°C jusqu'à leur mise en bouteille. Quelques vins passent en fût pendant une période assez courte, notamment une partie du Chardonnay et du Petit Manseng.

Les origines du Château du Tariquet : l'armagnac

Si le vin apparaît aujourd'hui comme le fer de lance du domaine et contribue grandement à sa renommée, l'armagnac a toujours compté dans sa philosophie, sa personnalité et son développement. Des papiers fiscaux attestent qu'on distillait déjà des eaux de vie à Tariquet en 1683. Armin et Rémy Grassa croient plus que jamais en l'avenir de l'armagnac et chaque année, ils en distillent plus qu'ils n'en vendent. Le Château du Tariquet abrite ainsi plus de 23 années de stock en barriques de 228 ou 400 litres, 5000 fûts au total répartis sur six chais.

L'année 2016 marque l'inauguration de la nouvelle distillerie réaménagée dans le chai historique du domaine qui va permettre de doubler la production. L'alambic Sofac du domaine a été reproduit à l'identique et accueille ainsi son « frère jumeau », ce qui permet de distiller l'ensemble des vins sur lies fines en suspension en moins d'un mois et demi, lorsqu'ils sont dans leur première jeunesse. Les alambics sont chauffés au feu de bois, « cela n'apporte rien de plus au distillat par rapport à une chauffe au gaz, confie Armin Grassa, mais nous recyclons ainsi les piquets d'acacia issus du palissage de la vigne. L'empreinte énergétique est réduite, et cela crée une atmosphère lors de dégustations conviviales autour des alambics ». Les eaux-de-vie blanches issues des alambics à distillation continue titrent entre 53° et 56°. Les quatre cépages sont distillés et élevés séparément les premières

années : le Baco apporte la structure à l'assemblage, l'Ugni de la fraîcheur et de la finesse, la Folle blanche des arômes fruités et épicés et le Plant de Graisse de la rondeur et du gras.

Les barriques de chêne à grain fin et chauffe blonde sont privilégiées pour préserver la finesse originelle des eaux-de-vie. Les distillats séjournent d'abord dans des barriques neuves pendant deux ans durant lesquels ils s'enrichissent des tanins du bois qui se dissolvent dans l'alcool, tanins qui vont se polymériser au contact de l'air pour construire la charpente de l'eau de vie. L'eau-de-vie est ensuite transvasée dans des fûts dits « épuisés » (ayant épuisé leurs tanins) pour une période de 5-6 ans durant laquelle elle perd de l'astringence au profit de la douceur et des arômes. Enfin, le maître de chai réalise les assemblages en mariant plusieurs cépages et millésimes.

Pour éviter de « matraquer » les eaux-de-vie lors de la réduction du taux d'alcool autour des 40° avant la mise en bouteille, Tariquet fait vieillir des « petites eaux » titrant 20° et constituées d'un mélange d'eau distillée et d'armagnac, dans les mêmes conditions que le lot dont elles sont issues et qui réduiront le produit final du même lot avant son assemblage.



Dégustation :

Le Château du Tariquet élabore une quinzaine de cuvées différentes de bas-armagnac, nous vous en présentons quatre.



Blanche d'Armagnac – Pure Folle blanche 46° : nez intense et flatteur de fruits mûrs, bouche ronde, grasse et fruitée. A servir frappée avec des œufs de saumon sauvage, un superbe mariage.



VSOP 40° : assemblage d'Ugni blanc (60%) et de Baco (40%) vieilli de cinq à sept ans (min. quatre ans pour l'AOC). Un nez très floral, l'attaque est souple, l'intensité se déploie sur des épices boisées, de vanille, de réglisse et de fruits mûrs. Médaille d'or également au Spirits Selection.



Folle blanche - brut de fût, de 8, 12 et 15 ans : Un nez intense et complexe d'orange confite, de rancio, la bouche est gourmande, sans agressivité, sur des notes finales épicées et de fruits secs. J'ai un faible pour le 15 ans d'âge mis en bouteille à 47,2°. A noter que les trois comptes d'âge sont tous médaillés d'or du Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles, une belle référence.



Le Légendaire – Hors d'âge 42° : considéré comme le chef-d'œuvre de Tariquet, un armagnac d'une grande finesse et d'une grande fraîcheur. Un nez de tarte tatin, de caramel, d'écorce d'orange, l'attaque est souple et fraîche et se déploie sur des fruits caramélisés, des épices, du poivre et de la cannelle. L'amateur de cigares trouvera un accord parfait avec le tout aussi légendaire Churchill de Romeo y Julieta.