



D'Ercé aux Amériques, puis aux Côtes de Gascogne

La saga de la famille Artaud / Grassa et du Tariquet

Ce matin d'avril,
le paysage est gris.
Pris dans une brume qui
semble vouloir conser-
ver un goût d'hiver, les
pieds de vigne
déploient leurs troncs

nouveaux comme une
forêt condamnée à res-
ter à marée basse.
Où que l'on tourne la
tête, c'est le même gris,
les mêmes pieds.
On devine que "ça va
bien finir par se lever"

comme on dit chez
nous, et qu'un bleu pro-
fond va plomber le ciel,
éclairer cette terre gas-
conne et sa succession
de vallons qui dansent
jusqu'à l'horizon.



C'est peut-être ce que s'est dit l'Ariégeois Pierre Artaud, ce jour de 1912 où, rentré des Amériques, il tombe sous le charme de cette poignée d'hectares et de ces bâtiments. "Tariquet" que ça s'appelle. On l'imagine compter son pécule, le recompter une fois encore car pour lui, l'heure est venue d'aller chez le notaire et de penser à ses vieux jours. Certes, il n'y a pas le seigneur du Couserans, le Mont Valier, pour barrer l'horizon comme à Cominac, là où il est né en 1855. Mais du pays, d'autres horizons, il en a vu Pierre Artaud. Et pas qu'un peu ! Au mitan du XIX^e siècle, la terre du Couserans est réputée avare et rude. Les vallées sont surpeuplées et il faut être ingénieux pour gagner sa croûte. Artaud sait bien qu'il y a une "filière" pour s'en sortir. Ils sont nombreux à la connaître dans ce haut Salat de la fin du XIX^e et du début XX^e. Vers 1870, les premiers sont partis vers le grand continent, de la vallée du Garbet et de celle de l'Alet.

Il suffisait de capturer des oursons dans les montagnes de les dresser tout petits à danser au son du tambourin, et de s'en aller sur les routes. Montreurs d'ours. *Orsailhers*, un métier porteur pour ces habitants d'Ercé, d'Ustou, d'Aulus et Oust. Est-ce un bohémien, un tzigane rencontré fortuitement qui leur en donne l'idée ? On ne le saura jamais. Ce que l'on sait, c'est que plusieurs centaines d'Ariégeois s'expatrient en Espagne, mais aussi en Grande-Bretagne, et delà, au Canada, aux Etats-Unis et en Amérique du Sud. Pierre Artaud, l'Ariégeois de Cominac, part une première fois en 1875, pour l'Angleterre, et en 1883 pour les Etats-Unis. C'est à New-York qu'il s'en va montrer ses ours. Et c'est au Roc d'Ercé, à Central Park, qu'il retrouve les autres et prend des nouvelles du pays. Entre temps, il épousera une fille Rogalle, d'Ercé elle aussi. Mais en ce jour de 1912, c'est dans le Gers, près d'Eauze, qu'il "craque" pour ce domaine où il compte passer ses vieux jours. Terminée la bourlingue ! Terminée ? hum, pas vraiment. Ici

va s'écrire une autre histoire. Plus précisément une saga familiale. Une de ces réussites françaises que nous envient les américains...

Pour l'heure le pécule du montreur d'ours n'est pas suffisant pour aller chez le notaire ; mais un de ses 5 enfants, Jean-Pierre, resté à New-York, peut sans doute l'aider. Lui, il est barman dans un bar à la mode. Car les ours ont eu leur temps, sont peu à peu confiés à des cirques, et beaucoup d'Ariégeois se reconvertissent dans la restauration. Jean-Pierre sert des cocktails à une clientèle qui va rentrer dans les "Années Folles" sans connaître les affres de la Première guerre mondiale. Père et fils achètent le Tariquet. Ruiné par le phylloxéra, il ne reste du domaine que 7 malheureux hectares, qui sont confiés à des métayers le plus souvent italiens. Jean-Pierre, le barman, reste cependant à New-York. Lui a aussi épousé une ariégeoise, Pauline, une Géraud née à Ercé en 1885, qui migre aux Etats-Unis en 1909.

Mais en 1914, au son du canon Jean-Pierre retourne en Europe et

part défendre son pays. Il y est blessé par une baïonnette et l'histoire rapporte qu'il perd tant de sang, que sa mémoire en est durablement affectée. C'est un amnésique qui va errer dans les hôpitaux français jusqu'en 1922.

A New-York Pauline ne perd pas espoir. La jeune ariégeoise travaille comme gouvernante pour des gens chics (n'a-t-elle pas servi le thé à la mère du président Roosevelt ?) et file au port voir si le bateau du Havre ne ramène pas son homme. Elle parle bien anglais maintenant, aime cette vie citadine et sans doute son indépendance. Mais un jour... cette silhouette sur le quai ! Elle le suit, le suit encore, court vers lui ! Et si, mais oui, c'est lui, elle se met à crier : "Jean-Pierre, Jean-Pierre !

"Il était méconnaissable, barbu, changé, mais elle en était sûre, c'était lui, c'était son mari. Pauline, c'était ma grand-mère. Plus tard, elle est rentrée en France sans doute à contre-cœur pour s'installer sur les terres de Tariquet. Elle avait eu un fils à New-York en 1911, ici elle a donné nais-



Tariquet : un nom qui sonne pour nombre de consommateurs comme un nom commun ou même une appellation ! Un succès "blanc" des terres de Gascogne, coqueluche des apéritifs, des moments partagés et festifs. 9,5 millions de bouteilles commercialisées dans le monde entier. Or peu savent que tout a commencé en 1912, lorsqu'un ariégeois, parti montrer ses ours à New-York revient en France pour ses vieux jours. De Cominac à Eauze (32) en passant par New-York. Voici la saga des Artaud d'Ercé...

sance à ma mère, Hélène en 1925. Hélène Grassa".

Pour évoquer et donner corps à ce flot de souvenirs, Maïté Grassa, la fille d'Hélène, s'appuie sur un classeur où sont soigneusement rangés des copies d'actes, des articles, des photos... et même le journal de la vallée du Garbet qu'elle continue de lire avec délectation. C'est une femme de tête et de coeur, qu'on devine déterminée. Son père, Pierre Grassa, ancien garçon coiffeur passé par le célèbre Bataillon de Joinville, a épousé la vigne en même temps que sa mère, sa "belle Hélène". C'est ensemble, à partir de 1946, que Pierre et Hélène agrandissent le

domaine, donnent un élan nouveau au Tariquet et une vocation viticole à ce terroir du bas Armagnac. Car à l'époque, le Tariquet, c'est de l'Armagnac. La totalité de la production part en distillation pour devenir ce nectar ambré, aux arômes si puissants.

Maïté naît quasiment dans les vignes et les chais. Elle est l'aînée des quatre enfants du couple. Bientôt Christiane, Françoise (dite Franço) et Yves agrandiront la famille. "Mes parents ont été visionnaires, très tôt ils ont pensé qu'il y avait quelque chose à faire, ici, en milieu rural, autour du Tariquet. C'était l'époque de l'exode. Les gens partaient en ville chercher un avenir meilleur".

Maïté, elle, sait vite ce qu'elle veut. Ce qu'elle veut, c'est rester ici, travailler, développer le domaine : "Je ne voulais pas être fonctionnaire, je voulais être une femme d'affaires. A l'époque les femmes accédaient à un statut social par le mariage. Moi, je voulais être indépendante et autonome. Et puis j'aimais tout faire comme les garçons, tailler la vigne, conduire, changer une roue. J'étais l'aînée, un peu le chef de famille".

En 1972, Maïté et son jeune frère Yves font le choix de travailler aux côtés de leurs parents, et imaginent déjà mettre leur eau de vie en bouteille et se passer de la vente au négoce. 10 ans plus tard, en 1982, c'est le tournant. La famille Grassa décide de ne pas tout envoyer à la distillation, mais de faire du vin blanc. Yves plante des cépages peu



en vogue dans la région - chardonnay, sauvignon ou chenin, et va même jusqu'à imaginer des assemblages inédits tels que le chardonnay et le sauvignon, le chenin et le chardonnay.

Du vin blanc ? Le pari est risqué.

"A l'époque", explique à son tour Rémy Grassa, le fils d'Yves qui une fois devenu ingénieur agri à Purpan a rejoint l'aventure familiale, "le vin blanc, très sulfité, avait la réputation de donner mal à la tête, et hormis les Bourgogne et les vins de Loire, il y avait peu de place..."

Aux côtés de son frère, Maité prend sa valise de VRP et fait le tour des cavistes avec la première cuvée, la "Classic": "ceux qui connaissaient notre Armagnac étaient attentifs à nos vins, mais c'est surtout sur le marché de l'exportation, loin des clichés et idées préconçues que le Tariquet a trouvé son premier public dans un rapport prix / plaisir qui était avantageux".

L'Angleterre, les pays du Nord, les

Etats-Unis offrent une terre de croissance à l'entreprise familiale. En 1987, le vin blanc produit en bas Armagnac est élu vin de l'année en Angleterre. A ce point que "dans le Gers, on nous disait avoir goûté notre vin à l'étranger" !

En France, la cuvée élusate, aux sonorités fruitées typiques des Côtes de Gascogne, commence à s'implanter sur les tables à l'aube des années 90 pour devenir ensuite la coqueluche des apéros, des mariages et des cocktails. Avec le temps le "classic" évolue ; l'ugni blanc est associé au colombard puis, en 2011, au sauvignon et au gros manseng (rappelant le jurançon) tout en restant très fruité, sucré mais sans trop. Un vin de femme dira-t-on qui séduit aussi les hommes. Le succès devient quasi fulgurant. A ce point que pour beaucoup, le nom Tariquet est celui d'une appellation. La maison Grassa se structure tout en conservant ce qui fait son ADN, rester proprié-

taire-récoltant, garder la main sur la fabrication, les produits employés, et la distribution, tout en s'engageant dans une agriculture raisonnée.

Et surtout "garder à l'esprit ce que disait mon père", relève Maité : "il faut voir loin, toujours devant, et dans la continuité".

Aujourd'hui le "Domaine Tariquet" ce sont 1125 hectares en production, 9,5 millions de bouteilles commercialisées partout dans le monde (10 blancs et 2 rosés), 150 000 bouteilles d'armagnac (100 hectares sont distillés pour l'eau de vie) avec 23 années de stock, 100 permanents et 150 saisonniers.

C'est surtout le souci d'un vin régulier, stable toute l'année, dont beaucoup sont prompts à envier le succès de niche quitte à vouloir l'imiter. Aujourd'hui, Rémy et son frère Armin (les fils d'Yves) veillent avec leur tante Maité à la bonne destinée de la "maison Grassa, propriétaire-récoltant" dont ils sont la quatrième génération à la manœuvre.



vre.

La demeure est toujours là, on y accède par un chemin pavé, simple et élégant, elle est entourée d'un jardin aux arbustes impeccablement taillés, à la française. Plus loin, en contrebas, un bâtiment neuf se déploie dans les cyprès. Maïté tenait à ce que le bâtiment s'adapte aux cyprès et pas l'inverse, a-t-elle dit à l'architecte.

Dès l'entrée, une photo de monteurs d'ours accueille le visiteur. Au-dessus, on lit *"Domaine du Tariquet, famille Artaud, monteurs d'ours, début XX^e. Vin de pays des Côtes de Gascogne. Bas Armagnac."* Pierre, l'ercéen exilé avec ses deux ours pour seul gagne-pain, n'aurait sans doute jamais rêvé d'un tel destin pour sa poignée d'hectares. Finalement, l'Amérique, elle n'était pas si loin, elle était nichée sur ces terres gasconnes, si douces et chaudes dès lors que la brume s'évade.

Cécile Dupont.
Photos Frédéric Alvado



Rémy Grassa et sa tante Maïté Dubuc-Grassa devant la photo des "orsailhers" qui orne l'entrée du siège de l'entreprise.

