

## Le Domaine Tariquet lance son premier vin blanc à 9,5% produit naturellement

Plus digeste, moins calorique, le vin « allégé » en alcool séduit de plus en plus de consommateurs. Ils peuvent désormais ajouter à leur liste de favoris la cuvée Imprévu 2020, le vin blanc sec d'Armin et de Rémy Grassa, du Domaine Tariquet, dans le Gers.

Par Valérie Faust

Publié le 13/04/2021



D'aucuns se souviennent des vins titrant autour de 11% d'alcool dans les années 1970 et 1980. Depuis, le changement climatique a fait des siennes, produisant des raisins de plus en plus mûrs et sucrés, dotant les vins d'un pourcentage de plus en plus élevé. Peu à peu, le désamour des consommateurs face aux vins à forte teneur en alcool s'est installé. Certains les accusent de contenir trop de calories, d'autres veulent pouvoir garder les idées claires après un déjeuner, d'autres encore se méfient de l'alcool au volant. A cela s'ajoute une clientèle jeune qui a goûté aux "plaisirs" des rosés aromatisés et recherche des vins plus légers pour leurs apéros entre amis... Autant de raisons qui incitent les Français ne voulant pas se priver totalement de vin à perquisitionner ailleurs.

Les frères Grassa — dont la famille est réputée pour ses innovations depuis 1912 — planchaient sur le sujet bien avant que le vin faiblement alcoolisé n'ait le vent en poupe.

"Nous avons toujours apprécié les vins avec des degrés modérés dès lors qu'ils sont équilibrés", soulignent-ils. A cet effet, en 2010, ils plantaient 16 hectares d'un cépage "imprévu", totalement inattendu en Gascogne, le riesling ! Après des années de patience afin que la vigne s'enracine, devienne adulte, produise de beaux raisins... vinrent pléthore de tests, dégustations, projets écartés et autres remises en cause.

**Tous les vins ne sont pas égaux devant la désalcoolisation.** En 2009, le Journal Officiel de l'Union Européenne stipulait que "la diminution du titre alcoométrique volumique acquis ne peut être supérieure à 2% volume."

Si des négociants utilisent des techniques pour extraire le degré d'alcool par des procédés physiques, une autre méthode, naturelle, consiste à diminuer l'alcool dans le vin en vendangeant plus tôt, afin de récolter des raisins moins concentrés en sucre. C'est celle que les frères Grassa ont choisi. La récolte des raisins composant Imprévu est plus précoce d'une à deux semaines environ. Le riesling, qui entre à 55% dans l'assemblage, a été récolté autour de 10,5% d'alcool potentiel. Il est complété par 45% d'ugni blanc, récolté quant à lui autour de 9% d'alcool potentiel. D'où le degré alcoolique final, qui s'élève à 9,5%.

**"Offrir des possibilités de modérer une consommation ponctuelle d'alcool grâce entre autre à un degré plus léger est une réflexion qui a du sens pour l'avenir"** poursuivent les frères Grassa. S'ils ont opté pour le riesling afin de façonner Imprévu, c'est parce qu'il amène de la tension et une jolie trame aromatique, dans la lignée du style des vins produits par Tariquet. Ce cépage ne faisant pas partie de l'IGP Côtes-de-Gascogne, Imprévu 2020 est rangé dans la catégorie "Vin de France".

L'ugni blanc, cépage historique de la propriété, a été choisi pour sa délicatesse et sa pureté. Imprévu 2020 libère des arômes de framboise et d'agrumes (pamplemousse) au nez. Bouche agréable, fruitée et acidulée, fraîche et légère, très aromatique, dont la tonicité et la tension rappellent effectivement celles d'un joli riesling sec. Facile à boire dès l'apéro ou avec fruits de mer, tartare de thon, de saumon, salades estivales, légumes grillés, charcuterie, chèvre frais...

L'équilibre, l'harmonie et la structure en bouche de cet Imprévu résultent du long savoir-faire de la famille Grassa. En tant que propriétaire-récoltant en effet, elle exécute tous les métiers du vigneron depuis la plantation des ceps de vignes jusqu'à la mise en bouteille. Tous ses vins et bas-armagnacs sont produits à partir des raisins du vignoble du domaine.