

# Terre de Vins

## 1982 – 2022 : Tariquet fête les 40 ans de sa cuvée Classic

28 FÉVRIER 2022 0 COMMENTAIRE



**Domaine incontournable du Sud-Ouest de la France, Tariquet a connu une histoire exceptionnelle qui remonte à 1982 lorsque le tout premier vin blanc des Côtes de Gascogne voyait le jour. Un succès jamais démenti depuis lors.**

En quatre décennies, Tariquet est devenu un nom célèbre. Et synonyme de vins de qualité, faciles à boire et proposés à des tarifs très corrects. Et pourtant, tout cela n'était pas écrit lorsque la 4<sup>ème</sup> génération avait repris le domaine en 1972. A l'époque, Yves Grassa et sa sœur Maité reprennent le domaine, constituent une société avec leur père Pierre et développent les ventes des Bas-Armagnacs produits au château. A l'époque, il n'est pas question de vin. Surtout dans cette région si farouchement ancrée dans sa tradition de production de spiritueux de caractère. Pourtant, quelques années plus tard, la situation délicate au niveau commercial va venir tout bouleverser. Pour la première fois en 1981, Yves et Maité osent produire du vin blanc dans ces Côtes de Gascogne qui n'affichent pas encore leur nom (les vins ont obtenu l'agrément en « vin de pays Côtes de Gascogne » en 1982, un décret fixant alors les conditions de production). Avec une idée : produire des vins à base d'ugni blanc, frais et digeste, reflétant la fraîcheur océanique du climat. Et pour un coup d'essai, c'est un coup de maître. Rapidement, la notoriété va arriver pour cette cuvée « Classic » qui va prouver tout le potentiel de ce terroir viticole. Le 40<sup>ème</sup> millésime actuellement disponible sur le marché ne déroge pas à la règle. Simplement, son

assemblage a quelque peu évolué dans le temps. Au colombard qui avait été ajouté dans les années 1980 se sont greffés depuis le gros manseng et le sauvignon, chacun à hauteur de 10%. Le vin présente une très belle tension, un milieu de bouche présent et une grande fraîcheur. Le faible degré alcoolique (10,5°) n'est pas étranger à cette facilité de dégustation qui le caractérise.



### Une 5<sup>ème</sup> génération et une gamme qui s'étoffe

Yves et Maïté ont pris une retraite bien méritée et ont laissé la main à Armin et Rémy, les fils d'Yves, en 2005. Amoureux de leur terroir, ce sont eux qui gèrent aujourd'hui les 1125 hectares du domaine (dont 120 consacrés à la production de Bas-Armagnac). Dans les temps à venir, le domaine pourrait encore s'agrandir pour atteindre les 1300 hectares, mais toujours en pleine propriété, un élément fondamental constitutif de l'ADN de Tariquet. N'oubliez pas toutefois une marée ininterrompue de vignes qui serait dommageable à la biodiversité et une porte d'entrée aux maladies. Ici, on compte 1 hectare de zone d'intérêt

écologique pour 3 hectares de vignes. Ces forêts et zones humides partout présentes sont gérés en collaboration avec le Conservatoire des Espaces Naturels. Et comme un hommage à l'esprit d'audace de leurs prédécesseurs, les deux frères continuent d'innover, d'imaginer de nouvelles cuvées qui viennent écrire une page nouvelle. C'est ainsi qu'ils ont lancé la cuvée « Entracte », un vin effervescent millésimé zéro dosage. Cet assemblage de 75% de chenin et 25% de chardonnay est produit selon la méthode Charmat. Élevé 6 à 8 mois sur lies fines, il est résolument tourné vers un joli fruité délicat, parfait pour éveiller les papilles à l'apéritif. Sa relativement faible pression (3 à 3,5 bars) permet son bouchage en capsule couronne. Un parti pris qui casse résolument les codes... On pourrait également citer la cuvée « Imprévu », majoritairement constitué de riesling complété par de l'ugni blanc ayant connu une macération pelliculaire. Un ovni viticole dans la région mais original. Très vif et frais, il ne titre que 9,5° naturellement (aucune désalcoolisation n'a été réalisée), de quoi ravir tous les amateurs de vins peu alcoolisés. On pourrait citer encore les « Dernières grives », un très joli vin moelleux à l'équilibre sucre/acidité bien maîtrisé ou bien encore la dernière cuvée de Bas-Armagnac « Montreur d'Ours ». Clin d'œil aux origines de la famille qui pratiquait dans le passé ce métier, ce spiritueux riche, rond et gourmand, oscillant entre notes de fruits confits et jolies pointes grillées, rend hommage au cépage Plant de Graisse (70% de l'assemblage) réintroduit par la famille en 2001.

— *Auteur*



Jean-Michel Brouard