

FOCUS | TARIQUET (32)

# 40 ans et pas si Classic

LES FRÈRES GRASSA, RÉMY ET ARMIN, FÊTENT CETTE ANNÉE LES QUARANTE ANS DE LA CUVÉE CLASSIC DE TARIQUET. UNE VRAIE SUCCESS-STORY À LA FRANÇAISE POUR CETTE ICÔNE DES CÔTES DE GASCOGNE.  
Par Frédéric Homère, photographe DR

**L**e désormais célèbre Tariquet a été initié par Yves Grassa, qui décide en 1982 avec sa sœur Maïté de diversifier le domaine familial, producteur de Bas-Armagnac. Inspiré par Denis Dubourdieu, qui parle d'être de vinification à basses températures et de macération pelliculaire, les Grassa se lancent dans la production d'un vin blanc 100 % ugni blanc, leur principal cépage. Une gagnure lorsque le premier millier est commercialisé à 20 000 bouteilles. Ils sont peu à croire à l'époque que l'on peut vendre un vin blanc du Gers, terre de production armagnacaise. Le Tariquet va grandir avec l'appellation Vin de pays des Côtes de Gascogne, qui vient d'être créée. « C'était l'un des rares vins avec un tel rapport prix-plaisir entre 6 et 8 francs et qui plaisait à tous le monde », rappelle Rémy. Grâce à Maïté, ambassadrice infatigable, et avec l'aide de quelques grands professionnels parisiens comme le caviste Lucien Legrand et le restaurateur Claude Verger, le Classic de Tariquet se fait peu à peu connaître dans les restaurants et bistros de France et de Navarre. Fort de quelques médailles, il conquiert ainsi de nombreux consommateurs outre-Manche et outre-Atlantique (il est même élu Vin blanc de l'année à Londres en 1987).

**UN DOMAINE QUI S'AGRANDIT, UNE GAMME QUI S'ÉTOFFE**

Au début des années 90, les Grassa commencent à diversifier la gamme en lançant les Premières Grives et les Dernières Grives, deux moellans à base de gros et petit manseng. L'encépagement du vignoble s'enrichit progressivement du colombard local, qui complète d'abord l'ugni blanc dans le Classic en 2011, puis du sauvignon, du sémillon, du chardonnay, du chenin, du riesling... et même, récemment, de cépages résistants comme le muscaris, le souvignier ou le cabernet blanc, encore en test. La gamme affiche désormais à la carte pas moins d'une quinzaine de références : 11 blancs en assemblage ou en monocépages, dont le dernier-né, L'Impérial, en riesling et ugni blanc, un effervescent en chenin-chardonnay et deux rosés. « J'ai de rouge à priori. On reste spécialisés en blancs et en rosés, qui restent du même type de composition », précise Armin. Et le Classic reste notre référence pour avoir obtenu un tiers de 30-40 millions de bouteilles commercialisées dans le monde, le reste à l'international. « L'assemblage a rétrospectivement évolué pour mieux coller aux attentes des consommateurs : il est composé aujourd'hui de 35 % d'ugni blanc, 50 % de colombard, 10 % de sauvignon et 10 % de gros manseng. Pour répondre à la demande, les Grassa ont continué à acheter des terres et à planter. D'une cinquantaine d'hectares dans les années 80 à 1 125 aujourd'hui. Les deux frères, qui ont repris en main les destinées de l'entreprise en 2009, se sont attachés à formaliser les procédés, muscler le marketing, étoffer la gamme tout en renforçant la biodiversité et le développement durable sur l'exploitation certifiée ISO 14001, HVE et, depuis peu, labellisée en démarche RSE niveau 3. La cinquième génération, devenue le plus gros propriétaire-viticulteur de Gascogne et la principale entreprise d'Armagnac, revendique toujours « cette soif d'évolution et cette envie constante de transcender la position en gardant le lien avec nos racines », affirme Armin. « Le challenge est aujourd'hui de maintenir une régularité qualitative primordiale et de continuer à progresser en matière de vins et d'armagnacs, rappelle Rémy. Nous nous attachons aussi à investir toujours plus en R & D pour améliorer la biodiversité et rendre le plus rapidement possible vers un bilan carbone positif. » ■



## 40 YEARS AND NOT SO CLASSIC

RÉMY AND ARMIN, THE GRASSA BROTHERS, ARE CELEBRATING THE 40<sup>th</sup> ANNIVERSARY OF DOMAINE TARIQUET CLASSIC THIS YEAR. A TRUE FRENCH SUCCESS STORY FOR THIS CÔTES DE GASCOGNE ICON.

The now famous Tariquet was initiated by Yves Grassa in 1982 who decided, with his sister Maïté, to diversify the family-owned Bas-Armagnac producing estate. Inspired by Denis Dubourdieu, who was already talking about low-temperature winemaking processes and skin-contact maceration, the Grassa family embarked on the production of a 100% Ugni blanc, their main grape variety. A challenge when only 20,000 bottles were produced for the first vintage. At the time, only a few believed that one could sell a white wine from the Gers, land of the Armagnac production. Since, the Tariquet has grown with the appellation Vin de Pays des Côtes de Gascogne, which had just been created. "It was one of those few wines with such a price-pleasure ratio between 6 and 8 francs that appealed to everyone," recalls Rémy. Thanks to Maïté, tireless ambassador, and with the help of some great Parisian professionals such as the wine merchant Lucien Legrand and the restaurateur Claude Verger, Domaine Tariquet Classic gradually became known in the restaurants and bistros everywhere in France. With a few medals, it also conquered many consumers across the Channel and across the Atlantic (it was even designated White Wine of the Year in London in 1987).

## A GROWING ESTATE, A RANGE WHICH CONTINUES TO EXPAND

In the early 1990s, the Grassa family began to diversify its range by launching the *Premières Grives* and the *Dernières Grives*, two sweet wines produced from Gros and Petit Manseng. The estate's grape varieties are gradually enriched with the planting of the indigenous Colombard, which first completed the Ugni blanc in the Classic in 2011 (\* see comment below), then Sauvignon, Sémillon, Chardonnay, Chenin, Riesling... and even more recently, resistant grape varieties such as Muscaris, Souvignier or

Cabernet Blanc, still in test phase. The range now offers no less than fifteen references: 11 white wines - blended or in single grape varieties, including the latest released, *Imprévu*, made from Riesling and Ugni blanc; a sparkling wine made from Chenin-Chardonnay and two rosés. *"At first glance, no red wines. We remain specialised in the production of white and rosé wines, which come under the same winemaking process, says Armin. And the Classic remains our flagship wine with about a third of the 9-10 million bottles sold worldwide, half of which are exported. The assembly has nevertheless evolved to better meet consumer expectations; it is composed reference with about a third of the 9-10 million bottles marketed worldwide, half of them internationally"*. Nevertheless, the blend has evolved to better meet consumers' expectations. Today, it is composed of 35% Ugni blanc, 30% Colombard, 10% Sauvignon and 10% Gros Manseng (\*\*).

To meet the growing demand, the Grassa continued to buy land and plant new vines. It grew from about fifty hectares in the 1980s to 1,125 hectares today. The two brothers, who took over the company's destiny in 2005, have focused on formalising processes, strengthening the marketing, expanding the range while reinforcing the estate's biodiversity and sustainable development which, today, are ISO 14001, HEV and, more recently, CSR level 3 certified. The fifth generation, which has become the largest "propriétaire-récoltant" (wine grower) of Gascogne and the main Armagnac company, still claims *"this thirst for evolution and this constant desire to share our passion while keeping the link with our roots"*, says Armin. *"The challenge today is to maintain an essential qualitative consistency and to continue progressing in terms of wines and Armagnacs, adds Rémy. We are also committed to investing more and more in R&D to improve the biodiversity and move as quickly as possible towards to a positive carbon footprint."*

#### Two rectifications following mistakes in the article:

(\*) Rectification: the Colombard was added to the Ugni blanc in the mid-1980s and not in 2011.

(\*\*) Rectification: the blend is today composed of 45% of Ugni blanc, 35% of Colombard, 10% of Sauvignon and 10% of Gros Manseng.