



SUCCESS STORY

AU CHÂTEAU TARIQUET LA FAMILLE AU SERVICE DE LA VIGNE

ARMIN ET RÉMY GRASSA, PROPRIÉTAIRES RÉCOLTANTS, SONT À LA TÊTE D'UN DES PLUS GRANDS DOMAINES VITICOLES DE FRANCE. ILS PÉRPÉTUENT ATTACHEMENT ET PASSION, LES PIEDS SUR LEURS TERRES ET LA TÊTE VERS LE FUTUR, ENTRE PRÉSERVATION ET INNOVATION.

Par Sophie Menut Yovanovitch

Rendez-vous est pris, au moment des vendanges, au royaume des côtes de Gascogne, sur l'une des parcelles du domaine Tariquet. Un terroir influencé par le climat océanique et la chaîne des Pyrénées. Ici, au-dessus des vignes, la machine à vendanger récupère les grappes et les dépose directement dans des camions-citernes réfrigérés qui, comme dans un ballet bien réglé, entament leur ronde et les transportent une fois pleins vers les chais. La vendange est immédiatement rafraîchie et envoyée vers les immenses pressoirs pneumatiques thermorégulés. Ainsi, pas de départ en fermentation précoce, pas d'oxydation, mais une macération pelliculaire pour récupérer les précurseurs aromatiques contenus dans la peau des raisins. À cette période, ce sont 50 hectares qui sont ramassés par jour. Des chiffres qui laissent rêveurs : les deux frères Armin et Rémy Grassa représentent la cinquième génération et sont à la tête de 1 125 hectares de vignes et 400 hectares de bois, produisent 10 millions de bouteilles par an et travaillent avec 130 personnes. Ils sont les premiers producteurs de vin blanc en France. Le domaine a fêté, en 2012, son centième anniversaire et cette année les 40 ans de sa cuvée « Classic », le flacon emblématique de la maison. Des chiffres qui, s'ils peuvent vous donner le tournis, n'ont rien changé dans la philosophie de travail chez les Grassa.

Une famille d'entrepreneurs

L'histoire du domaine commence dans les Pyrénées en Ariège, avec leur arrière-grand-père, Pierre Artaud.



L'homme entreprenant quitte sa région natale pour les États-Unis et devient montreur d'ours (une édition d'armagnac lui est dédiée), un métier spécifique de la région qui consistait à présenter les ours à travers le monde, après les avoir capturés puis dressés lorsqu'ils étaient ourson. Revenu en France, avec ses économies, il acquiert à Eauze, dans le Gers le domaine de Tariquet,

7 hectares seulement travaillés en polyculture. Son fils, alors serveur à New York, revient à son tour au domaine après la guerre. Sa fille, née au château Tariquet, épouse Pierre Grassa. Le couple développe la production d'armagnac qui était alors souvent une monnaie d'échange. Visionnaires, dans les années 1950, ils sont les premiers à acquérir un tracteur, à installer l'eau courante et la télévision.

De l'armagnac au vin blanc

Ce sont leurs enfants : Yves, le père d'Armin et Rémy, et leur tante Maïté, qui décident de vinifier des vins de bouche et de produire leur premier vin blanc en 1982. La cuvée « Classic », un blanc fruité et frais fait un tabac aux États-Unis et en Angleterre, où il est élu meilleur vin blanc de l'année en 1987. En 1990, après avoir séduit les étrangers, c'est en France qu'il connaît un succès commercial. Aujourd'hui, quinze cuvées (dont deux en rosé), du blanc sec au moelleux et vin de liqueur et toujours, bien sûr, une douzaine d'eaux-de-vie en appellation Bas-Armagnac. Les traditionnels cépages de la région colombarde, gros







1125 hectares de vignes et 400 hectares de bois composent le Domaine Tariquet. En période de vendanges, ce sont 50 hectares qui sont ramassés par jour.

manseng, ugni blanc ont été complétés par du sauvignon, du chenin et du chardonnay. 100 hectares restent dévolus à la production des bas-armagnacs. Après la récolte et la fermentation, deux mois se passent à distiller avec des alambics qui tournent à plein régime jusqu'à fin janvier, pour ne rien perdre de la qualité du produit. Au milieu des vignes, dans les fermes et dépendances typiquement gersoises aux pierres taillées et couleurs naturelles, dorment des « pièces », ces barriques de 400 litres et des fûts soigneusement alignés. Chaque cépage comme l'ugni blanc, le baco, le plant de graisse, la folle-blanche dont ils se sont fait une spécialité et chaque millésime s'affinent dans les barriques à chauffe blonde, avant de donner des liqueurs dont la robe varie de l'or orangé à l'ambre et le miel d'acacia. Attachés à leur terre, les deux hommes se préoccupent de leur domaine, conduit en agriculture raisonnée et classé HVE. Ils savent que c'est leur bien le plus précieux et sont bien décidés à la préserver pour continuer à produire un vin qui, comme le souhaitait leur père, « donne l'impression de croquer dans une grappe de raisin ». Leur père, parti créer un domaine céréalier en Roumanie. On vous le dit, décidément, la famille Grassa aime les défis et nous réserve encore de belles surprises. Lorsque « big » veut aussi dire « beautiful ».

