

**GUIDE
AUBRY
2014**



**GRAND
CONCOURS**

**GAGNEZ UN CELLIER
REPLI DES 100 CHOIX
DE JEAN AUBRY!**

**LES 100
MEILLEURS VINS
À MOINS DE 25 \$**

**+ 663 AUTRES BONS CHOIX
TOUTES CATÉGORIES**



Armin Grassa
Domaine de Tariquet

UNE BELLE AFFAIRE DE FAMILLE

Une autre affaire de famille! C'est rassurant, la famille: il y a là une continuité. Du savoir-faire aussi. On sait à qui on a affaire et on tient à poursuivre la relation même si on n'en connaît les membres que par les vins et eaux-de-vie qu'ils proposent. Au final, on a l'impression de faire à son tour un petit peu partie de la famille.

J'ai rencontré Yves Grassa il y a plus d'une décennie. Lui, c'est le père (il y a aussi Maïté, sa sœur), qui s'est retiré il y a quelques années après avoir inculqué à ses enfants, Armin et Rémy, le goût du travail terrien bien fait. Le long entretien que j'ai eu alors avec Yves, dans son antre chéri au Château de Tariquet en Bas-Armagnac, a révélé un homme entier, solide comme un taureau mais aussi volubile qu'une pie. Contraste étonnant. En fait, il tenait à être compris, jusque dans les moindres détails. J'ai décelé là un perfectionniste doublé d'un marathonien, pour qui le travail se faisait à la force du poignet, sans compter les heures. Un peu comme son collègue Alain Brumont, du côté de Madiran. Plus grand que nature.

Ce jour-là, j'avais rapidement croisé l'un des deux fils, Armin, qui s'initiait, sous les ordres de son père, à la besogne de cave. De passage au Québec cette année, j'ai retrouvé un jeune homme assuré, qui commentait une dégustation des vins de la maison mais aussi des merveilleux armagnacs qui font la notoriété du domaine. Armin est né en 1976. Il partage son temps entre La Hitairé, autre domaine de la maison, et Tariquet qui, en 1972, comptait déjà environ 45 hectares de vignes. À

partir de 2007, il reprend graduellement les rênes du domaine avec son frère Rémy. Armin est au vignoble, et Rémy s'occupe du côté administratif. Il y a 40 ans, les Grassa élevaient ici même la Blonde d'Aquitaine, une vache du pays reconnue pour la qualité de sa viande. La polyculture n'était pas rare dans la région à cette époque.

Polyculture oui, mais bouilleur de cru aussi. Car, le premier métier de la famille Grassa, c'est la fabrication de l'armagnac. Avec une tradition qui remonte à 1683, date qui marquait le premier distillat maison. Aujourd'hui, 120 000 bouteilles dorment à l'ombre, soit l'équivalent de 23 ans de stocks. Mais encore faut-il financer ces stocks. C'est pourquoi les Grassa ont graduellement développé l'activité vinicole qui, en 2013, culmine avec 950 hectares de vignes plantées. Ainsi, après l'ugni blanc, la folle blanche, le colombar se grefferont les chardonnay, sauvignon blanc, gros manseng et chenin. Cépages complémentaires mais surtout parfaitement adaptés, en raison de leur style moderne. Des vins élevés en cuves, formant un mélange de vivacité, de légèreté et d'originalité, issu du climat océanique local.