

www.ladepeche.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Tariquet et ses Armagnacs



Un deuxième alambic, «jumeau » du premier, en action dans les chais de Tariquet/ Photo DDM, Nedir Debbiche

Bien avant de partir à la conquête du monde avec ses blancs et ses rosés, le domaine de Tariquet produisait de fameux Bas-Armagnacs. Et ça continue avec un second alambic

Tariquet et l'armagnac, toute une (longue) histoire qui s'enrichit d'un nouveau chapitre en cette période de distillation. Car désormais, ce n'est plus un mais deux alambics en cuivre qui chauffent à feu continu dans le chai historique du domaine élusate. Entré en service en 1985, le «vieux» alambic encore tout guilleret, accueille son «frère jumeau», fabriqué tout aussi artisanalement et à l'identique, par la famille Chiaradia dans ses ateliers de Condom. Grâce à ce lourd investissement, la période de distillation qui court idéalement du 15 novembre à fin janvier, ne connaîtra plus de prolongations, «parfois jusqu'en mars», explique en substance Armin Grassa qui dirige avec son frère Rémy, cette belle entreprise familiale.

23 années de stocks

Nouvel alambic, nouvelle distillerie : ça se fête ! Tout cet hiver, le domaine accueille de très nombreux invités dont «beaucoup» découvrent qu'avant de réussir sa formidable percée mondiale sur le marché du vin blanc et du rosé nés en Gascogne (9 millions de bouteilles vendues annuellement dans 53 pays), Tariquet fut «baptisé» à l'armagnac. En effet, le domaine en produisait déjà alors qu'il n'était qu'un «confetti» par rapport à ce qu'il est devenu sous l'impulsion de la famille Grassa qui est en propriétaire depuis 1912.

www.ladepeche.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Dans les archives de la maison Tariquet, on trouve trace d'armagnac à partir de 1683 bien avant que Marie-Anne de Montesquiou-Tariquet lui décernait des éloges dans ses écrits datés de 1773+ . «Oui l'Armagnac et plus exactement le Bas-Armagnac est à l'origine même de la propriété. Aujourd'hui, sur les 1125 hectares en production, une centaine est exclusivement dédiée à la production de Bas-Armagnac» précise Armin Grassa. Comme ses devancières, la cinquième génération de la famille Grassa, croit dur comme fer en l'avenir de l'Armagnac. «Chaque année nous en produisons plus que nous en vendons. Ainsi se développent les stocks pour les futures générations». Le Château de Tariquet abrite plus de 23 années de stock dans ses chais centenaires. Un «trésor» en barriques de 400 litres (appelées «des pièces») ainsi que dans des fûts de 228 litres, tous exclusivement issus de chênes de hautes futaies françaises (Allier et Nièvre) réputées pour le grain fin de leur bois. «Ici, chaque cépage et chaque millésime est distillé puis élevé séparément les premières années. L'assemblage des pièces, savoir-faire au cœur de l'identité et du style du Château du Tariquet, finalise alors une longue période d'élevage et une sélection minutieuse. Nous privilégions les barriques à chauffe blonde qui préservent la finesse originelle des eaux-de-vie. La couleur des Bas-Armagnacs du domaine provient uniquement de cet élevage en barriques. Sa teinte naturellement légère s'explique par le respect de la couleur naturelle, alchimie entre le chêne délicatement chauffé et l'eau-de-vie». Les plus vieux Tariquet proposés à la vente sont de 1972, précise encore Armin Grassa, non sans souligner l'importance «des coupes, ce savoir-faire ancestral, transmis de génération en génération. Le maître de chais sélectionne différentes barriques pour marier ainsi plusieurs cépages et millésimes. Un travail artisanal qui permet de sublimer le caractère et la qualité propres de chaque barrique et de garantir un style et une qualité constante au fil des ans».