

Tariquet : un deuxième alambic pour l'armagnac



(photos F. Hermine)

Cette année, la distillation à Tariquet dans le Gers se déroulait dans le chai historique réaménagé du domaine. Aux côtés du premier alambic, arrivé ici en 1985, trône désormais son jumeau pour une distillation en continu au feu de bois.

Le premier alambic était là depuis 1985 ; le second, fabriqué à l'identique, vient d'arriver au domaine des Grassa. « Il va permettre de distiller plus vite en doublant la capacité de distillation et d'apporter ainsi plus de fraîcheur à nos armagnacs, explique Armin Grassa, cinquième génération sur le domaine avec son frère Remy depuis l'acquisition de la propriété en 1912. Nous avons 20 ans de stocks, l'idée est de passer à 25, notamment pour augmenter la qualité ». Avant 1985, un bouilleur de cru débarquait avec son alambic ambulant pour la campagne de distillation, de mi novembre à début février mais en 1972, Yves et sa sœur Maïté avaient décidé de reprendre les rênes du domaine et de vendre en bouteilles. « Dans les années 70, il a fallu faire la tournée des cavistes en France pour vendre notre armagnac, raconte Maïté. On se renseignait pour savoir quels étaient les plus belles caves quand on arrivait dans une ville et on allait frapper à la porte pour leur faire goûter notre production, raconter notre histoire, parler des eaux-de-vies. C'est comme ça que nous avons rencontré nos principaux clients comme les caves Legrand qui nous distribuent encore aujourd'hui ».

L'amour de la folle blanche

Propriétaire récoltant, Tariquet récolte et vinifie uniquement ses raisins, une centaine d'hectares sur les 1125 que compte son vignoble, et quatre cépages : l'ugni blanc, cépage traditionnel des bas-armagnacs, apporte fraîcheur et la finesse ; le baco (22A) croisement de noah et de folle blanche, est choisi pour sa virilité et sa capacité de vieillissement ; la folle blanche, réimplantée dans les années 80, représente désormais un tiers de l'encépagement d'armagnac du domaine (Tariquet en est le principal producteur). Elle apporte l'élégance et a été déclinée en trois cuvées monocépages de différents vieillissements (8, 12 et 15 ans) et en Blanche d'Armagnac. « C'est un cépage fragile et sensible mais qui donne des eaux-de-vie délicates, souligne Armin Grassa. Quant au plan de grasse, cépage oublié réintroduit au château en 2001 pour remplacer le baco qui devait être interdit, il apporte le fougueux et la structure avec le gras et la rondeur en finale.

Une fraîcheur croquante

La distillation dans des alambics armagnacais traditionnels, chauffés en continu au feu de bois (il faut 5 l. de vin pour produire 1 l. d'armagnac), donne des eaux-de-vie fruitées, vieilles dans des barriques de 400 l. et des fûts de 228 l. à chauffe légère et assemblées sans aucun ajout. « Le style de nos bas-armagnacs est sur la fraîcheur croquante, principalement en monocépages – seule la cuvée du Centenaire en 2012 a rassemblé les 4 cépages, explique Armin Grassa. Et nous ne nous sommes pas spécialisés dans les vieux millésimes (un seul a la vente aujourd'hui, le 1995). Tariquet produit environ 120 000 bouteilles d'armagnac par an exportées pour les deux tiers dans une cinquantaine de pays. La production historique du domaine, pendant longtemps en polyculture, servait à payer le mariage de la fille, l'installation du fils, l'acquisition d'une parcelle...avant de devenir une source de revenus à part entière. Mais la marque peut aussi s'enorgueillir de 9 millions de bouteilles de côtes de Gascogne qui ont d'ailleurs largement contribué à financer les stocks d'eaux-de vie. Tariquet est sans doute plus connue, depuis une trentaine d'années, pour ses blancs aromatiques. Mais ceci est un autre chapitre de l'histoire des Grassa...