

Montag, 9. August 2010

## Château du Tariquet - in praise of disobedience

Having ambitious visions and skills in combination with a bit of lunacy, a lot of persistence and sufficient willingness to take risks is the most likely way to success and innovation. At least from my point of view, which seems to be pretty much in accordance with Château Tariquet's formula "in praise of disobedience".

Being in the Grassa family's hands since 1912, the estate was traditionally renowned for its fine Bas-Armagnacs, distilled from base wines made from the white grape varieties Ugni Blanc, Baco and Folle Blanche. To the present, Tariquet is one of the top producers, with a diversity of styles ranging from a delicate, fruity, unaged Blanche (= white, made from 100% Folle Blanche) via Bas-Armagnacs of different grape blends and maturation times in oak barrels, to vintage brandies, and culminating in "l'Armagnac du Tariquet", an outstanding, complex and concentrated Bas-Armagnac (featuring aromas of vanilla, cocoa, lychee, rancio, prune, dates, orange peel, caramel, liquorice, banana, mellow oak, ...), of which the youngest component in the blend has been matured for at least 30 years.



Tariquet's traditional Armagnac still, the 'alembic armagnacais', heated with wood + stalks of the grapes.

Tariquets traditioneller Armagnac-Distillierapparat, die 'alembic armagnacais', beheizt durch Holz und Traubenrappen.

The 'rebellion' started in 1982: Family Grassa were the first in the Gers to believe in the potential of producing light white wines. Yves Grassa in particular, belonging to the second generation and responsible for the vineyards, was the one with visions and lunacy (with the rest of the family being skilled enough and willing to take risks as well to support him). So Château Tariquet bottled part of their harvest without prior distillation, and initiated new plantings of Chardonnay, Sauvignon Blanc and Chenin Blanc. New for the

region, but not to France, you may say. Well, Yves did not stop there. He actually stated the grape varieties on the label. New for most of France, you may say, but not for the world. Guess what, he did not stop there neither. He experimented **successfully** with blends like Chenin-Chardonnay or Chardonnay-Sauvignon Blanc. That was new. And is still rare today.



Finding international

acknowledgement (before regional), Yves Grassa became Decanter White Winemaker of the year in 1987. Encouraged by this honour, family Grassa expanded its vineyard area considerably - today the property comprises a total of 950ha, in a radius of 20km around the Château.

The range of white wines also includes a pair of brands made from the two Mansengs: "Les Premières Grives" is made from 100% Gros Manseng is named after the first thrushes arriving as migratory birds in autumn, passing the region on their way south, just when late harvest begins and the grapes for this wine are picked. It is easy-drinking and aromatic, with aromas of tropical fruits and a residual sugar of approx. 50g/l. Its pair is "Les Dernières Grives", made from 100% Petit Manseng, and named after the last flight of thrushes about to leave the region, with the harvest taking place just in time to save the berries from the birds' beaks. The wine is luscious, with aromas of lychee, spicy vanilla, white truffle and good acidity to counterbalance the sweetness.



Tasting Tariquet's whites and Armagnacs with Julien Ducos, the estate's Export Manager. Im Probenraum mit Julien

Ducos, Export Manager von Tariquet.

To summarize, Château Tariquet has more than one story to tell, is more than worth a visit and should be tasted more than once! More information are available under <http://www.tariquet.com/>

Ehrgeizige Visionen und Fachkenntnisse, in Verbindung mit ein wenig Wahnsinn, viel Durchhaltevermögen und genügend Risikobereitschaft, sind der wahrscheinlichste Weg zu Erfolg und Innovation. Zumindest aus meiner Sicht, welche sich weitgehend mit der Maxime vom Château Tariquet zu decken scheint: "Lobpreis auf den Ungehorsam".

Seit 1912 im Besitz der Familie Grassa, war das Weingut traditionell bekannt für seine feinen Bas-Armagnacs, destilliert aus Grundweinen der Rebsorten Ugni Blanc, Baco und Folle Blanche. Bis heute zählt Tariquet zu den Top-Erzeugern von einer Vielfalt von Stilrichtungen, angefangen beim delikaten, fruchtigen, ungereiften Blanche (=Weiß, aus 100% Folle Blanche), über Bas-Armagnacs verschiedener Verschnitte und mit unterschiedlichen Reifep perioden in Holzfässern, bis hin zu Jahrgangsbrandies; das Sortiment wird gekrönt von "l'Armagnac du Tariquet", einem herausragenden, komplexen, konzentrierten Bas-Armagnac, welcher Aromen von Vanille, Kakao, Lychee, Trockenpflaume, Dattel, Rancio, Orangenschale, Karamell, Lakritze, Banane, mildem Holz, ... bietet und dessen jüngster



Verschnittbestandteil mindestens 30 Jahre alt ist.

Die "Rebellion" begann 1982: Familie Grassa war die erste in Gers, welche ans Potenzial der Region zur Produktion von leichten Weißweinen glaubte. Insbesondere Yves Grassa, Sohn aus 2. Generation und verantwortlich für die Weinberge, hatte die Vision und ausreichend Wahnsinn inne (während der Rest der Familie über genügend Fachkenntnisse und Risikobereitschaft verfügte, um das Projekt zu unterstützen). So füllte Château Tariquet von da an eine Teil der jährlichen Ernte ohne vorherige Destillation ab und begann mit Neupflanzungen von Chardonnay, Sauvignon Blanc und Chenin Blanc. Neu in dieser Gegend, mögen Sie einwenden, aber doch nicht in Frankreich. Nun, Yves' Neuerungen endeten hiermit nicht. Er ließ die Rebsorten aufs Etikett aufdrucken. Neu für einen Großteil Frankreichs, mögen Sie einwenden, nicht jedoch für die Welt. Aber Yves ging noch weiter: er experimentierte **erfolgreich** mit Verschnitten von Chardonnay mit Chenin Blanc oder Chardonnay mit Sauvignon Blanc. Das war damals neu und ist heute noch selten.

Yves Grassa fand internationale Anerkennung (vor regionaler) und wurde 1987 Decanter Weißweinproduzent des Jahres. Von diesem Erfolg angespornt, weitete Familie Grassa ihren Bestand an Weinbergen erheblich aus und bewirtschaftet heute eine Gesamtfläche von 950ha, welche sich in einem Radius von 20km rund ums Château befindet.



Château Tariquet owns one of the largest 'parks' of pneumatic wine presses.

Château Tariquet verfügt über einen der größten 'Parks' mit pneumatischen Weinpressen.

Die Auswahl an Weißweinen beinhaltet auch ein Markenpaar aus den beiden Mansengs: "Les Premières Grives" wird aus 100% Gros Manseng hergestellt und ist nach den ersten Drosseln benannt, die alljährlich als Zugvögel die Region auf ihrem Weg in den Süden passieren, und zur Zeit der späten Lese ankommen, bei der die Trauben für diesen Wein geerntet werden. Der Wein ist fruchtig und saftig, mit Aromen tropischer Früchte und einem Restzucker von ca. 50g/l.

Sein Gegenstück bildet "Les Dernières Grives", aus 100% Petit Manseng gewonnen, und gerade noch rechtzeitig gelesen, um die Beeren vor den unersättlichen Schnäbeln der letzten Drosseln zu retten. Der Wein ist üppig, mit Aromen von Lychee, würziger Vanille, weißem Trüffel sowie einer hohen Säure, welche die Restsüße in Harmonie bringt.

Um es zusammenzufassen: Château Tariquet hat mehr als eine Geschichte zu erzählen, ist einen Besuch mehr als wert und sollte mehr als einmal verkostet werden.