

Le château du Tariquet double sa capacité de distillation



En moyenne, le débit d'un de ces alambics continus est de 15 hectolitres d'alcool pur par jour. - crédit photo : Victor Cornec (château du Tariquet)

Pour 150 000 euros, le domaine familial vient d'investir dans un nouvel alambic continu, afin de soutenir sa production historique et développer ses stocks sur un marché en reprise.

« Peu de gens le savent, mais notre premier métier, c'est de produire de l'Armagnac » revendique fièrement Armin Grassa, co-gérant du château* du Tariquet. La cinquième génération à la tête du domaine familial veille ainsi à réserver 10 % de sa production pour la distillation d'Armagnac. S'élevant désormais à 1 125 hectares, le vignoble familial affecte ainsi 100 ha pour le Bas Armagnac (de cépages ugni blanc, baco blanc, folle blanche et plant de grasse).

Les surfaces du Tariquet ayant progressivement augmenté, avec le succès des Côtes de Gascogne, la période de distillation s'est mécaniquement étirée. Allant jusqu'à frôler la limite légale pour la fin de campagne. Pour achever les distillations mi-février, et plus en mars, la famille Grassa a donc décidé d'investir dans un deuxième alambic.

"Recycler le palissage en piquets d'acacia"

« Pour garder le même style d'eau-de-vie, nous avons refait construire à l'identique notre alambic »

explique Armin Grassa. En cuivre, l'alambic a été réalisé sur-mesure par la famille gersoise Chiradia. Cette colonne continue aura coûté 150 000 euros hors-taxe, mobilisant l'équivalent de deux personnes pendant quatre mois. A noter que les deux alambics sont chauffés au feu de bois, ce qui n'a pas d'intérêt qualitatif particulier note le distillateur. Mais lui permet de recycler les piquets d'acacia du vignoble, après les arrachages et menues réparations d'hiver.

Complément de gamme

Soutenant l'activité Armagnac pour le Tariquet, cet investissement marque sa volonté d'accroître ses stocks. « Les ventes sont croissantes, sur des marchés comme le Royaume-Uni, le Danemark, l'Allemagne, les Etats-Unis... Et la France » liste Armin Grassa. En terme de porte-feuille commerciale, par rapport aux vins IGP Côtes de Gascogne, « l'Armagnac donne une belle plus-value d'image, qui fait partie intégrante de la gamme. Les deux activités se sont toujours développées en parallèle. Même si l'Armagnac a une consommation plus en dents de scie » conclut Armin Grassa.

Chaque année, la famille Grassa commercialise 9 millions de cols d'IGP Côtes de Gascogne pour 150 000 bouteilles de Bas Armagnac.

* : Conformément à la législation, l'utilisation du terme « château » est réservée aux AOC (comme l'Armagnac), mais interdit aux IGP (comme Côte de Gascogne). C'est donc le domaine du Tariquet qui signe les vins de pays.