

DOMAINE TARIQUET UNE HISTOIRE D'HOMMES ET D'OURS

PAR JEAN-LUC BARDE

Un vieux cépage oublié, le plant de graisse, une histoire de plantigrade et de montreur d'ours, un nouveau bas-armagnac d'aujourd'hui pour honorer hier : forcément cela éveilla notre curiosité. Récit.

On était à la fin de l'automne, aux portes du grand silence de l'hiver. Dans ces jours les plus courts de l'année, le « pâlichot » soleil gascon réchauffait à peine les ceps couverts de givre, et puis la nuit de glace revenait, bleuissait la campagne sous l'argent des étoiles immobiles. Dans le secret du chai aux alambics jumeaux rougeoyaient les foyers dont la flambée dessinait sous la voûte des poutres, dans le reflet des cuivres, l'ombre du veilleur. Toute la nuit, il chargeait le bois dans la gueule ouverte des locomotives brûlantes dont le souffle exhalait les esters parfumés d'eau-de-vie de colombar, de folle blanche, de plant de graisse, d'ugni blanc, de baco. En ce temps-là, l'homme s'allongeait comme un chat à leurs pieds, du coin de l'œil il surveillait la respiration de l'alambic, de ses poumons de bathyscaphe coulait le liquide transparent qui embaumait la crèche du chai de vapeurs enivrantes de cacao doucement vanillées.

Depuis cent ans et quelques c'est comme ça : les Grassa distillent l'armagnac à Eauze, aux confins des Landes, dans le Bas-Armagnac. Plus loin vers le couchant, c'est l'océan brillant. Avant la famille Grassa, vous savez, celle qui inventa Tariquet, une grande et belle nouvelle vague de vins blancs populaires qui séduisent depuis quarante ans les palais du monde, donc avant eux n'est-ce pas c'étaient



au XVII^e siècle les terres de Pierre de Montesquiou, sieur de Tariquet. Ça n'est pas compliqué : en Gascogne, l'eau-de-vie existe dès le XIV^e siècle, c'est la plus ancienne de France et on produit l'armagnac sur le domaine Tariquet depuis 1683. Ici, on n'est pas à Cognac, ici on distille les vins clairs une fois et c'est tout.

Quand en 1912 les ancêtres des Grassa-Artaud s'installent, la tradition de l'armagnac c'est du costaud. Sous Napoléon III, les Artaud étaient venus d'Ercé, un village en Ariège pas si loin de Tarascon, quelques maisons, une église, un lac froid et jade dans le Couserans, le mont Béas à 1900 mètres dans les yeux. Là-haut, il y avait des ours, les Artaud en apprivoisèrent et puis les montrèrent au peuple fasciné par le courage de ces hommes capables de domestiquer ces monstres qui flanquaient la trouille à tous. Des montreurs d'ours, voilà ce qu'étaient les Artaud. Le succès fut tel qu'on les reçut en Angleterre et en Amérique à New York. Au retour, avec les sous comptés, ils achetèrent ce vieux domaine au milieu de la douce ondulation des collines, leur vie désormais se tiendrait à l'abri de la maison de charme aux deux tours rondes que souligne toujours une génoise de pâtissier, et la bouche sensuelle d'une entrée au toit triangulaire en tuiles romanes. Bon.



“ Dans ces nuits d'hiver au chaud de l'alambic, on sculpte toujours des faisceaux diaphanes qui prennent, dans le chai aux longs élevages en barriques de chêne antique, des teintes orange et pourpre. ”

Dans ces nuits d'hiver au chaud de l'alambic, on sculpte toujours des faisceaux diaphanes qui prennent, dans le chai aux longs élevages en barriques de chêne antique, des teintes orange et pourpre, rayonnent dans les gosiers, ensoleillent les poitrines, élèvent l'esprit, renvoient au-dehors la froidure à ses méchancetés mordantes. Ce sont des eaux-de-vie de conversation entre *gentlemen*, au coin du feu. On les fait tourner dans le creux des paumes du cristal en soufflant les bouffées de Cohiba, de Churchill, de Montecristo d'aventure et d'évasion, en lisant les récits de vie de d'Artagnan, célèbre Gascon né par ici, au château de Castelmoré, pages sublimement écrites au galop par Dumas père.

Elles vieillissent dans la chapelle du chai de terre battue sous la charpente de chêne et dans les fûts à grain fin de 400 litres (l'armagnacaise), de 300 et

225 litres qui ont abrité du vin blanc ; l'eau-de-vie s'y installe en milieu connu. Le reste, c'est du temps, celui-là il faut le laisser faire pour que les fruits des cépages nés sur les « sables fauves », des sols pauvres argilo-siliceux à tendance ferrugineuse, et puis sur le limon des boulbènes, s'assemblent dans du bois jeune de chauffe blonde puis glissent dans de vieux fûts quand les influences de la vanille du chêne et la puissance de l'eau ardente s'équilibrent.

Sur la portée de la gamme de Tariquet jusqu'ici 11 tonalités pures sans l'artifice du caramel : Classique, VSOP, XO, Hors d'Âge, Le Légendaire, Folle Blanche, Blanche Armagnac AOC (composée de folle blanche sans élevage bois), Armagnac Cabine, millésimes 1995, 1994, 1993. Les variations de fragrances traversent la croûte de pain chaud, le pain d'épice, le rancio, les fruits secs, les raisins de

Corinthe, le musc et l'orange confite, le pruneau, la cannelle, la vanille, l'angélique confite, la banane flambée, la prune d'Ente, la confiture de miel et la noix de cajou, la boîte à cigares, la réglisse, l'humus et la fève de cacao.

Sonne depuis peu sur la partition une douzième harmonie tonale : l'ugni blanc et le baco composent une rareté avec le plant de graisse réimplanté par Armin et Rémy Grassa en 2001. Ce vieux cépage oublié de la terre d'Armagnac occupe plus des deux tiers de l'assemblage de la nouvelle cuvée. Logée dans un flacon élégamment sérigraphié d'une gravure bronze où l'ours et l'homme dansent, elle laisse voir sa couleur du couchant des soirs de bataille de José Maria de Heredia. Présentée dans un coffret artisanal en pin des Landes de Gascogne, elle signe la préhistoire de la famille Grassa de son nom fauve et civilisé : Montreur d'Ours. /