



Grassa, les nouveaux cadets de Gascogne



Tout en haut, Armin (à g.),
Rémy et leur tante Maïté
pilotent le domaine
depuis 2008.

Dans la famille depuis 1912,
le Domaine du Tariquet
détient 1125 hectares de vigne.

© 2017 Le Point - A. Trentin - Le Point



ÉCONOMIE

Pionniers. Les deux frères dirigent le Domaine du Tariquet, plus grande propriété de vin blanc de France. Saga.

PAR ANDRÉ TRENTIN

Armin est fondu de moto. Il possède plusieurs BMW, dont une 1 000 cm³ de course, soigneusement rangées dans une dépendance de son immense maison qui semble flotter au milieu des vignes. Rémy, lui, est passionné de photo et de voyages au bout du monde. Mais ces passions des frères Grassa ne sont que de minces parenthèses à côté de ce qui occupe leurs jours et leurs nuits. Leur vie, c'est la vigne. Et plus particulièrement le Domaine du Tariquet, qui produit des vins blancs fruités faciles à boire et bon marché. Ils y sont nés, y ont grandi et règnent aujourd'hui, avec leur tante Maité Dubuc-Grassa, sur un petit empire installé du côté d'Eauze, en plein cœur de la Gascogne. Aujourd'hui, les Grassa – avec leurs 1 125 hectares de vignes – possèdent la plus grande propriété productrice de vin blanc de la même appellation en France. Ils produisent entre 9 et 10 millions de bouteilles par an. Ce qui les propulse au premier rang des producteurs récoltants en côtes-de-gascogne tout en étant aussi les premiers pour l'armagnac.

« *Quand vous attaquez l'un, vous attaquez l'autre* », résume le Bourguignon Ithier Bouchard, directeur commercial du domaine. Armin a 41 ans, Rémy, 40. La complicité des deux frères est totale. Armin s'occupe de la vigne, Rémy gère l'administratif et la finance. La récolte effectuée, ils se re-

trouvent chaque jour pendant trois mois au sommet des cuves et dans les chais pour composer leur vin. Ils ont tous deux suivi des études de viticulture et d'œnologie. Rémy a même passé une année à Vienne, consacrée à l'étude des sols. Les frères parlent parfaitement l'allemand, langue que leur mère, une Berlinoise que leur père, Yves, fan de ski, avait rencontrée dans une station autrichienne. Les petits Grassa, alors frais diplômés, avaient des projets plein la tête. Armin se préparait à un tour du monde des grands vignobles, Rémy avait signé un contrat de deux ans dans une *winery* de la Columbia Valley, dans l'Etat de Washington. Mais leur père voit les choses autrement. En 1999, il les « convainc » de racheter une propriété (des vignes et des noisetiers) située à côté du domaine familial du Tariquet et leur assigne une mission : prendre en main la récente acquisition comme des grands qu'ils ne sont pas encore. Les frères remettent leurs rêves de contrées lointaines et rentrent dans leur Gers natal. Six vendanges plus tard, leur géniteur prépare une nouvelle surprise. Il leur annonce sans préambule qu'à 54 ans il a pris la décision de tenter l'aventure en Roumanie, dans la plaine du Danube, où il a acheté 3 000 hectares de terres céréalières... Ses deux fils tombent de leur chaise. « *J'en'ai jamais reçu un appel de quelqu'un se plaignant de votre travail*, leur assène-t-il. *N'ayez crainte, tout*

va bien se passer. » En héritant des parts de leur fantasque père, avec qui ils sont toujours restés en très bons termes, Armin et Rémy se sont retrouvés aux manettes du Domaine du Tariquet au côté de leur tante Maïté. Surprenant trio. Cette charmante dame de 71 ans adore ses neveux – elle n'a pas eu d'enfants, alors ils sont un peu les siens. Maïté a pris du recul, mais continue de vérifier les factures. Un gros boulot... « C'est pratique, car on a une confiance absolue », dit Rémy. Tous les matins, avec son chapeau de toile et sa veste matelassée, elle est la première arrivée en triporteur (eh oui!) au château – une modeste bastide à deux tourelles – qui sert d'emblème à la famille.



Montreur d'ours. Le château est entouré de vignobles, où il arrive à Armin de faire son jogging à la tombée du jour et de croiser un chevreuil ou un sanglier. Au bout de ces rangées de vigne bien peignées, on tombe sur un vrai complexe industriel – 42 tracteurs, 25 pulvérisateurs et 8 machines à vendanger. Mais aussi une vingtaine de cuves gigantesques en Inox – hautes de 15 mètres – qui viennent s'ajouter aux anciennes, une chaîne d'embouteillage dernier cri, un nouvel alambic pour l'armagnac, des chais rénovés et un nouveau siège social tout en acier à l'endroit où se trouvaient les vieilles étables. Au cours des sept dernières années, les Grassa ont en plus agrandi leur territoire d'environ 400 hectares.

Grassa introduit le premier tracteur dans le Gers dans les années 1950.

Au total, près de 30 millions d'euros ont été investis.

Oubliée la belle ferme de 60 hectares (un peu d'élevage et d'armagnac), achetée en 1912 par Pierre Artaud, un ancêtre ariégeois montreur d'ours parti faire fortune en Angleterre et aux Etats-Unis, et par son fils Jean-Pierre, qui officiait comme barman à New York. Le père et le fils sont alors à un océan de distance du Domaine du Tariquet et confient leur ferme à des métayers, à qui ils laisseront la

main, même après leur retour dans le Gers. En 1946, Hélène, la fille de Jean-Pierre, épouse Pierre Grassa. Tous deux sont décédés. C'est le début de l'aventure du Tariquet. Ce fils d'émigré espagnol, énergique et bourré d'ambition, se passionne pour l'agriculture et s'empare de la gestion.

Grassa aime la nouveauté, il introduit le premier tracteur dans le Gers dans les années 1950. Sous son règne, l'exploitation double de taille. Cependant, l'activité de la ferme tourne toujours autour de la culture du maïs, de l'élevage de charolaises et de blondes d'Aquitaine. L'armagnac est encore vendu en vrac aux négociants. A 56 ans seulement, en 1972, il transmet le domaine à son aînée, Maïté, et à Yves, son benjamin. Ses deux autres enfants – Christiane et Françoise – voguent vers d'autres cieux. Yves est l'homme de la vigne, Maïté gère les fournisseurs, les clients et les banquiers, après avoir longtemps sillonné les routes de France avec des échantillons d'armagnac dans sa R5 beige, à la « recherche des meilleurs cavistes ». Aujourd'hui, tous les Grassa habitent dans un rayon de 1 kilomètre, et

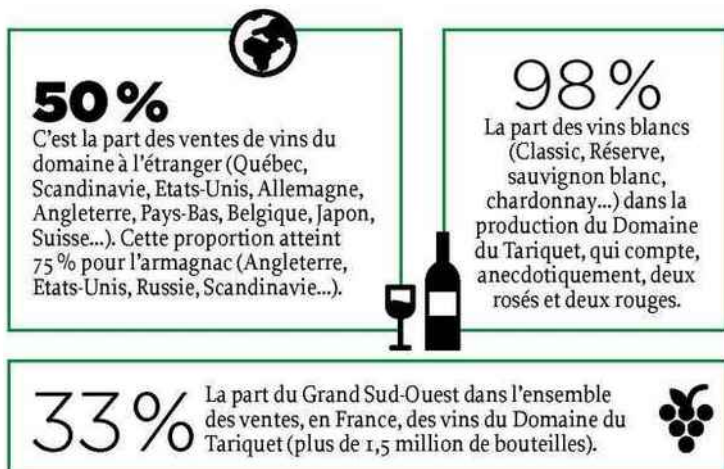
Photo de famille. En 2012, année du centenaire du domaine, les Grassa posent. De gauche à droite : Yves, Maïté, Rémy, Hélène, Pierre et Armin.

Best-seller. Le Classic, symbole du domaine, représente un tiers des ventes.



Ancêtres. La ferme fut achetée en 1912 par Pierre Artaud, le grand-père d'Hélène Grassa qui fut montreur d'ours dans les Pyrénées (ci-dessus).





Le Domaine du Tariquet en chiffres (2016)
Chiffre d'affaires 33 millions d'euros (dont 10% pour l'armagnac)
Résultat net 1,5 million d'euros
Dette 25 millions d'euros
Surface 1 125 hectares, plus 200 en plantation
Production De 9 à 10 millions de bouteilles de vin par an et 140 000 bouteilles d'armagnac
Employés 100 permanents et 100 saisonniers durant six mois.

Françoise, 67 ans – salariée par le groupe –, accueille les touristes pour une visite qui commence dans l'ancienne forge de la ferme.

La révolution copernicienne sera l'œuvre d'Yves Grassa, le père d'Armin et de Rémy. C'est lui qui a transformé ce petit domaine gascon en une marque dont la notoriété dépasse maintenant largement le Sud-Ouest, son territoire de prédilection. Il met fin à la culture et à l'élevage, et arrête de céder l'armagnac en barriques aux négociants. La propriété fait désormais elle-même ses assemblages pour vendre ses propres bouteilles sous la marque Château du Tariquet. Résultat : 140 000 bouteilles d'armagnac sont vendues chaque année, parmi lesquelles l'emblématique Légendaire. Les vignes destinées à la production d'armagnac représentent aujourd'hui 100 hectares, contre seulement 7 il y a un siècle. Mais le vrai virage, le plus spectaculaire, a été pris en 1982. Depuis des lustres, la vigne cultivée dans cette région vallonnée était destinée à la distillation pour élaborer l'armagnac. La famille Grassa prend la décision de changer le cours de l'histoire et se lance dans le vin blanc. « Notre père, racontent Armin et Rémy, s'était dit qu'en faisant du vin il pourrait financer ses stocks d'eau-de-vie. » Tel un professeur Nimbus habité, lui que l'école n'avait pourtant pas « poursuivi », il se met à potasser à fond les manuels d'œnologie pour trouver la manière de produire du vin blanc à partir des cépages d'armagnac (dont l'ugni

blanc, que tout le monde considérerait comme uniquement destiné à la chauffe). Une démarche insensée qui le conduira à explorer jusqu'à l'extrême les voies de la vinification à froid et à introduire des cépages (sauvignon ou chardonnay) inconnus alors dans le Gers.

Du jamais-vu ! En 1983, pour la première mise en bouteilles, un lot de 20 000 cols, le père, Pierre, sceptique, s'était amusé en disant à son fils, Yves : « C'est bien, on aura de quoi boire jusqu'à la fin de nos jours. » Comme beaucoup, il pensait que personne n'achèterait un petit vin du Gers. Perdu ! Ce vin est présenté au concours de Montpellier l'année de sa sortie et il arrive en tête de la dégustation. Un vin du Gers qui arrive premier, c'est du jamais-vu ! Depuis, les vins du Tariquet ont gagné bien d'autres prix. Le Classic, un blanc « croquant et rafraîchissant », est devenu le symbole de la marque Tariquet et représente un tiers des ventes annuelles du domaine. La nouvelle du succès des pionniers Grassa – et la mévente de l'armagnac – se diffuse dans la région et fait naître une nouvelle génération de vignerons dans le Gers. Une grosse part des surfaces autrefois destinées à l'armagnac sont aujourd'hui dévo-



Le Légendaire. Cet Armagnac hors d'âge, de 15 ans en moyenne, est la fierté des Grassa.

lues aux côtes-de-gascogne. En 1985, le vin de pays côtes-de-gascogne devient une indication géographique protégée (IGP).

« Avec du vin qui partait à la chaudière pour l'armagnac, les Grassa ont réussi à faire d'excellents vins blancs », s'extasie André Daguin, ancien chef étoilé et figure de la gastronomie gersoise. A côté du Classic, une gamme, courte, comprend six blancs secs, deux moelleux (Les Grives), deux rosés et, curiosité, deux rouges vendus sous l'appellation Domaine du Mage. Il n'est pas question ici de vieillissement, comme c'est le cas pour l'armagnac : toute la récolte part avant la vendange suivante. Les vins du Domaine du Tariquet, qui, dès le début, ont rencontré un franc succès en Angleterre, s'exportent aujourd'hui dans 60 pays. A des prix très sages : 80% des vins se vendent entre 5 et 8 euros. « Même si nous manquons de vin, explique Armin, nous ne nous amuserons pas à augmenter les prix. Nos tarifs font notre image. » En France, le Tariquet est proposé aux cavistes – si possible indépendants –, ainsi qu'aux cafés, hôtels et restaurants par des agents. Bien sûr, cela multiplie les factures (la maison a 4 000 clients en France), mais écarte aussi le risque de dépendance envers de gros acheteurs, notamment la grande distribution.

Et maintenant ? Armin et Rémy, en excellents élèves, ont appliqué avec un incroyable succès les recettes de leur père, qui en a fini avec son aventure est-européenne et se prépare à rentrer au pays. « Avec nos 1 000 hectares, nous avons atteint notre objectif avec dix ans d'avance, explique Armin. Si nous en avions le désir, nous pourrions en cultiver 2 000 » dans une région où les prix de la vigne restent raisonnables (de 12 000 à 15 000 euros l'hectare). « Oui, mais pour faire quoi ? poursuit Rémy. Aujourd'hui, nous connaissons tous nos salariés. Si le domaine s'agrandissait autant, nous ne pourrions plus avoir le même management, le même plaisir, et l'entreprise changerait de nature. » Avec leurs vins blancs bon marché, les Grassa ont de vrais problèmes de riches ■

« C'est bien, on aura de quoi boire jusqu'à la fin de nos jours ». Pierre à son fils, Yves.