

# L'ARMAGNAC DANS LES GÈNES

CHÂTEAU DE TARIQUET



À la tête du domaine, Armin et Rémy Grassa n'hésitent pas à investir beaucoup de temps et de moyens dans l'élixir gascon, qui ne représente qu'une petite part de leur activité. Mais, présent dès l'origine, l'armagnac est gage d'avenir, motif de passion, source de fierté, et l'objet d'une recherche constante de perfection qui rejaille sur tout le reste.

**L**a bouteille sobre et élégante, d'une grande pureté de forme, est nue. Rien ne vient masquer à la vue l'ambre aux nuances d'or et de cuivre qu'elle renferme. Le col s'orne seulement d'une modeste étiquette attachée par une cordelette, comme celle d'un bagage. Voici « Cabine », l'ultime référence des armagnacs du Château de Tariquet. Son nom et son aspect célèbrent à leur façon le retour d'Amérique de Pierre Artaud et de son épouse, les fondateurs de la dynastie Artaud-Grassa, qui regagnent le vieux continent en 1912. Ce retour s'effectue évidemment en paquebot. Sur l'étiquette, on peut lire « Cabine 27 Pont A ». C'est la copie de celles qui identifiaient leurs malles durant le voyage. Une fois débarqués, ils achètent le domaine de Tariquet, sur la commune d'Eauze, dans la zone d'appellation Bas-Armagnac délimitée trois ans plus tôt. C'est le début de la success-story, menée à bien au long du siècle par cinq générations de la même lignée. Cet assemblage unique, soyeux et somptueux, de baco pour 80 % et d'ugni blanc, les fait entrer dans la légende, en même temps qu'il atteste que les eaux-de-vie du domaine ont vraiment de la bouteille.

« *L'armagnac, c'est nos origines* », opine Rémy Grassa, qui dirige aujourd'hui le domaine avec son frère Armin. Il en veut pour preuve la mention d'une dame-jeanne d'eau-de-vie dans un inventaire de succession, à Tariquet, daté de 1683. Même dans les années noires qui ont suivi le phylloxera, on y a toujours fait un peu d'eau-de-vie. L'actuel cogérant n'y voit rien de contradictoire avec l'investissement massif opéré à partir des années 70 dans les vins blancs aromatiques de Gascogne qui ont fait la réputation de Tariquet. Il l'explique simplement : « *L'armagnac est un produit noble qui doit être issu de vins de qualité. Et c'est bien le cas de nos blancs de pays.* » En fait, depuis le choix fait par Yves Grassa, le père d'Armin et Rémy, et sa sœur

Maité de développer ce type de vin, à l'exemple du fameux « Classic » ou des célèbres « Premières Grives », le domaine va marcher sur deux jambes : armagnac et côtes-de-gascogne.

#### Feu de bois et « petites eaux »

Il s'agit cependant d'un investissement supplémentaire, car les vins de distillation n'ont rien à voir avec les vins de table. D'abord, ils ne sont pas tirés des mêmes cépages. Ensuite, ils sont difficiles à conserver car il ne faut pas y mettre le moindre gramme de soufre. Enfin, et surtout, ils sont quasiment imbuivables en raison d'une forte acidité et d'un faible degré d'alcool.

La naissance des armagnacs estampillés Château de Tariquet remonte à 1972, lorsque Maité et Yves Grassa s'associent à leurs parents, Pierre et Hélène, à cet effet. Près d'un demi-siècle, c'est sans doute le temps qu'il faut pour peaufiner les eaux-de-vie les plus complexes, subtiles et envoûtantes. Là aussi, le succès est au rendez-vous. À quoi peut-on le

mesurer ? À l'accueil qui leur est fait. Impossible de citer tous les prix et médailles qui s'entassent au domaine. En voici trois parmi les plus éloquents : en 2017, l'International Spirits Award ISW décerne à Tariquet le prix de Producteur de l'année ; en 2018, le Concours mondial de Bruxelles attribue la médaille d'or à quatre de ses eaux-de-vie (VSOP, Blanche d'armagnac, Pure folle blanche de 15 ans et le millésime 1995) ; la même année, l'International Wine & Spirits Competition IWSC le désigne Producteur de brandy de l'année, une catégorie qui inclut aussi cognac, rhum et autres spiritueux.

Comment l'expliquer ? Par le fait que, dès l'origine, le cap a été fixé et, depuis, tenu. « *Nous sommes propriétaire-récoltant*, résume Rémy, *et nous y tenons. Tout est produit et distillé ici. La notion d'appartenance à un sol déterminé, à un domaine délimité, nous tient à cœur. Elle est reconnue partout dans le monde et c'est important de la défendre.* » La vogue des « craft-spirits », partie des USA, qui privilégie les spiritueux enracinés dans la tradition, est « *en phase avec ce choix*, souligne-t-il, *et correspond tout à fait à l'armagnac.* »



TOUT EST PRODUIT ICI.  
L'APPARTENANCE  
À UN SOL DÉTERMINÉ,  
À UN DOMAINE DÉLIMITÉ,  
EST ESSENTIELLE



De ce point de vue, Tariquet respecte scrupuleusement les codes de l'authenticité armagnacaise. L'alambic installé sur place en 1985 a été rejoint en 2016 par son frère jumeau, sorti comme lui des ateliers de la famille Chiaradia à Condom. Sous leur cuivre rutilant, les chaudières marchent au feu de bois, dont certains distillateurs prétendent qu'il donnerait un peu plus de velouté à l'eau-de-vie. En tout cas, il permet de trouver une destination utile et économique à 15 000 des piquets réformés chaque année sur l'ensemble du domaine. La distillation se fait en continu à partir de début novembre jusqu'aux environs de la mi-janvier. Sept semaines durant, les alambics répandent autour d'eux arômes fruités et douce chaleur, dans une ambiance tout ce qu'il y a de plus authentique, où les Grassa aiment à convier leurs invités autour d'un repas vigneron ou gascon, c'est selon. Derrière ces rituels, il n'y a pas qu'une image, loin de là, mais toujours la quête de l'excellence. C'est encore le cas pour la « réduction ». Cette opération délicate consiste à abaisser le degré d'alcool d'un armagnac avant la fin de l'élevage et la mise en bouteille. La majorité des producteurs se contente d'y ajouter de l'eau distillée neutre. Ce qui a pour effet perceptible de diluer les arômes les plus fins et souvent les plus intéressants, et de donner parfois une légère sensation aqueuse en bouche. Les plus exigeants utilisent donc ce qu'on appelle les « petites eaux », préparées en amont en mélangeant délicatement l'eau distillée à un peu d'armagnac. Raffinement supplémentaire instauré à Tariquet, ces « petites eaux », qui titrent autour de 18° d'alcool, sont conservées en barriques parallèlement aux armagnacs, qu'elles accompagnent dans leur vieillissement, comme de longues fiançailles avant le mariage.

### La « coupe » gage de plénitude

L'usage en Gascogne a longtemps été de vendre les armagnacs par années de production, suivant les millésimes. Tariquet s'y est d'emblée refusé. « Nous estimons que, sur dix ans, il n'y a pas plus de trois ou quatre millésimes qui méritent d'être isolés », explique Rémy Grassa. Il y a aussi des années creuses en termes de volume et, pour ne pas nous trouver à court, nous serions obligés de nous fournir ailleurs, ce qui serait contraire à notre volonté d'agir uniquement en qualité de propriétaire-récoltant et d'offrir une qualité certaine et constante à nos clients. » Aujourd'hui, il n'y a que trois millésimes mis en vente par Tariquet, 1993, 1994 et 1995. Le suivant sera le 2000, mais pas avant deux ans. Tous les autres sont composés d'eaux-de-vie de différentes années et, le plus souvent, de différents cépages.

TARIQUET RESPECTE  
SCRUPULEUSEMENT  
LES CODES  
DE L'AUTHEMATICITÉ  
ARMAGNACAISE

« Nous sommes des spécialistes de l'assemblage, résume Rémy, la réussite de celui-ci résulte de la "coupe", c'est-à-dire de la sélection des eaux-de-vie, en âge, en qualité et en quantité, qui vont composer l'armagnac. Elle dépend donc de la précision et du savoir-faire des dégustateurs qui vont en décider au terme d'un lent et minutieux travail qui s'étale sur des mois, voire des années. »

La gamme des « classiques », qui représente le gros des ventes, appelés aussi « traditionnels », parce qu'ils représentent vraiment la tradition cultivée au château de Tariquet, comprend quatre armagnacs, tous tirés à 60 % d'ugni blanc et 40 % de baco et titrant, après réduction, 42° d'alcool. Ce qui les distingue, c'est l'âge des eaux-de-vie qui les composent : de 4 à 7 ans pour le VS, de 7 à 10 ans pour le VSOP, de 10 à 17 ans pour le XO et le Hors d'âge pour finir. L'intérêt évident de l'assemblage, c'est qu'il réunit les qualités de plu-

sieurs cépages s'exprimant dans des conditions variées et sur des sols différents. « Chacun joue son rôle, précise Rémy Grassa, il y a des cépages qui favorisent plutôt la structure de l'eau-de-vie et d'autres, plutôt son vieillissement. Même chose pour les années qui vont chacune apporter des notes et des nuances complémentaires. » Ceci suppose bien sûr de disposer à la vigne de cépages variés et dans les chais de stocks d'eaux-de-vie importants.

### La folle blanche joue les premiers rôles

« Au début du XX<sup>e</sup> siècle, quand notre arrière-arrière-grand-père a commencé à distiller, il ne restait plus ici que quelques vignes de baco et de meslier, un cépage oublié, raconte Rémy. Puis, notre grand-père a planté de l'ugni blanc. Et ensuite, notre père et sa sœur ont élargi la palette en ajoutant le baco et la folle blanche.

Le colombard, lui, est toujours réservé aux vins de pays. »

À l'heure actuelle, cent hectares de vignes sont dédiés entièrement aux vins de distillation. On y trouve 40 % d'ugni blanc, 30 % de folle blanche, 20 % de baco et 10 % de plant de grasse, lui aussi un peu oublié, mais remis en selle car il apporte du volume et une texture douce en bouche. « Dans les années qui viennent, on va sûrement accroître les surfaces de baco et de folle blanche, assure Rémy Grassa, car c'est à eux que nous devons l'augmentation de nos parts de marché. »

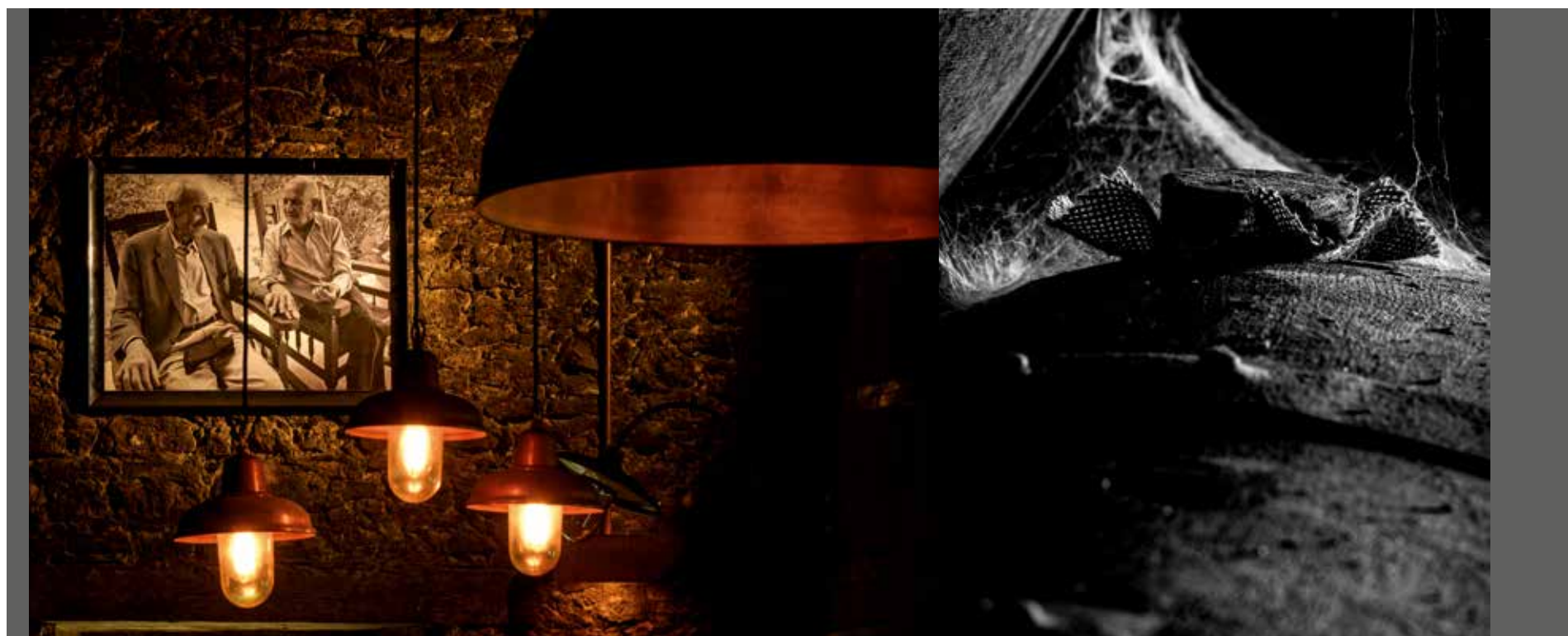
La folle blanche est un très ancien cépage jadis dédié à la distillation aussi bien à Cognac qu'en Armagnac. Il y a une vingtaine d'années, elle n'était plus cultivée que dans quelques parcelles disséminées. Elle semblait vouer à disparaître. Et puis, certains vigneron gersoises se sont employés à la réhabiliter. Elle apporte aux eaux-de-vie une signature unique, faite de

légèreté et d'élégance, accompagnées de notes fruitées et épicées. À part ça, cette folle n'y met guère du sien pour se faire aimer. Des cépages armagnacais, elle est à la fois le moins productif et le plus sensible à la pourriture. La choyer et la développer, comme le fait Tariquet, est bien le signe d'une recherche obstinée de l'excellence.

La folle blanche est largement mise à contribution dans les armagnacs emblématiques de Tariquet, comme le « Légendaire » ou le « Centenaire ». Qui plus est, ces défenseurs acharnés de l'assemblage lui ont accordé le grand privilège de la proposer en monocépage. La « pure folle blanche » est ainsi mise en valeur sous trois formes différentes. Il y a la « classique VS » à 45°, qui permet une approche sensuelle et délicate de ce cépage sans pareil. Il y a les « bruts de fût » de 8, 12 et 15 ans d'âge, qui titrent près de 50° et livrent des expressions intenses et fascinantes des eaux-de-vie qu'elle est susceptible de donner. Il y a enfin la « Blanche d'Armagnac Château de Tariquet », qui, comme c'est l'usage, n'est pas passée en fût et n'est donc pas un armagnac, mais une « blanche »... follement séduisante. Elle fait merveille avec des œufs de saumon, du caviar ou encore du roquefort. Et elle est souveraine dans les cocktails.

### Aléas et défis

Ces vignes demandent des soins particuliers, par exemple la taille en guyot double qui permet d'obtenir un vin avec un peu moins d'alcool et un peu plus d'acidité, ce qui est, on l'a dit, meilleur pour la distillation. À Tariquet, une équipe spécialisée d'une vingtaine de personnes environ, sous la responsabilité d'un œnologue, a entièrement en charge le secteur des armagnacs. Tout cela génère des coûts importants. S'y ajoute l'élevage en barriques, Tariquet





## MYSTÉRIEUX, L'ÉLEVAGE DE L'ARMAGNAC SE SITUE QUELQUE PART ENTRE LA SCIENCE ET L'ART

en achète 300 chaque année, rien que pour l'armagnac, et en conserve pas moins de 5 000 dans ses chais – soit 23 années de stock – où les eaux-de-vie se bonifient lentement en vieillissant. Elles vont y rester de cinq à cinquante ans avant d'être mises en bouteille et, éventuellement, valorisées. « Une telle immobilisation représente un investissement considérable, souligne Rémy Grassa. C'est l'activité vins qui nous a permis d'emprunter pour le financer. »

Cet équilibre économique inévitable est à la merci de deux ou trois mauvaises récoltes. Rémy se rappelle de ce matin du 23 avril 2017 où le gel avait jeté son manteau de glace sur les vignes. « Nous avons eu 30 % de récolte en moins, raconte-t-il. Mais il était impossible de répercuter le manque à gagner sur les prix. Il faut être capable de servir les clients à prix constant, alors que les coûts peuvent s'envoler. » Il juge nécessaire de respecter un plan de développement cohérent avec des objectifs à vingt ans, mais il mesure la fragilité des choses. « Je n'oublierai

jamais ce jour de 1991, j'avais 14 ans, où en prenant le petit déjeuner en famille on s'est rendu compte que le gel avait tout recouvert. À midi, après avoir mesuré les dégâts, notre père a dit dans un silence glacial : "Je ne sais pas comment on va payer les salaires". Pour la première fois, j'ai senti l'inquiétude gagner les adultes, nos protecteurs, et j'ai compris que rien n'était donné. » Il constate cependant que, s'il y a bien eu de la grêle et de la « coulure » en 2007 et 2008, « depuis plus de vingt ans, on a évité le pire ».

Mais aux catastrophes naturelles, s'ajoutent parfois les calamités administratives. À partir de 1998-99, sous prétexte qu'il s'agissait d'un de ces « hybrides » honnis pour de fumeuses raisons, il fut soudain interdit de replanter du baco, le grand cépage du Bas-Armagnac, qu'il avait sauvé de la ruine après la crise du phylloxera. « Heureusement, la mobilisation de tous les acteurs de la filière a permis de faire sauter l'interdiction au bout de six ans, conclut Rémy Grassa.

La dernière étape, cruciale pour aller chercher le meilleur de ce que peut

donner une eau-de-vie, est aussi la plus mystérieuse. L'élevage se situe quelque part entre la science et l'art. Il faut mettre tous les atouts de son côté, puis se fier à son instinct nourri d'expérience. D'un côté, on sélectionne avec soin les fûts adaptés au style intense et délicat des armagnacs Château de Tariquet. Tirés des chênes de l'Allier et de la Nièvre par des maîtres-tonneliers, ils offrent « grain fin » et « chauffe blonde » aux eaux-de-vie pour les polir et les exhausser tout en douceur. Puis, on acquiert une connaissance intime des chais de vieillissement et de leur géographie thermique, avec des zones plus humides où les assemblages vont s'arrondir, et des endroits plus secs où les « bruts de fût » vont s'épanouir. De l'autre, on réunit une équipe de dégustateurs, qui goûte beaucoup et souvent afin de prolonger ou d'interrompre les élevages, de distinguer les meilleures barriques et de peaufiner les assemblages. Sur ce chapitre, Rémy rend hommage à son frère Armin qui « garde la mémoire exhaustive des millésimes, des élevages et des assemblages ». Les armagnacs, eux, gardent l'empreinte du temps. Ici du moins, c'est le sens qu'on leur assigne. Si « Cabine » évoque avec ampleur et sérénité les débuts de la longue aventure de Tariquet, « Centenaire » donne avec intensité et volupté la mesure du chemin parcouru. ■■■■