

CORB mercredi 4 avril 2007 : Jurançon (Ingrid et Thierry)

*Produit sur 1000 ha de vignes plantées au flanc des coteaux pentus, face à la grandiose chaîne des Pyrénées, le vin de Jurançon puise dans ses souches antiques son histoire royale...
En 1553, à la naissance d'Henri IV, le futur Bon Roy Henry, le Jurançon entre dans l'histoire de France, les lèvres frottées d'une gousse d'ail et humectées d'une goutte de Jurançon, le royal baptisé se vit insuffler une vigueur et une fougue qui ne devaient pas le quitter.*

Situé entre Biarritz et Lourdes, le vignoble de Jurançon s'étale sur une quarantaine de kilomètres autour de Pau, dans une zone de coteaux à une altitude moyenne de 300 m. Il est blotti dans des combes ensoleillées qui s'étagent dans un cadre verdoyant parmi de nombreux palmiers et bananiers, des terrasses du château de Pau à la grandiose chaîne des Pyrénées. Pour exploiter les meilleurs terroirs souvent très pentus, il peut être planté en terrasses qui prennent quelques fois la forme d'un amphithéâtre.

Le sol silico-argileux est riche en galets roulés, portés par les torrents et glaciers pyrénéens. Le vignoble est divisé par une ligne est-ouest :

- Au sud, le sous sol provient des sédimentations marines déposées avant et pendant la formation des Pyrénées.

- Au nord des sols terriens : poudingues de Jurançon, galets calcaires et argiles à graviers siliceux, mis en place pendant la formation des Pyrénées.

Les sols marins du sud, des sols terriens au nord donnent des vins blancs qui sont aussi bien les compagnons des fruits de mer que du foie gras.



Cépages :

- gros manseng
- petit manseng (petit grain à peau épaisse, capacité à concentration)
- petit courbu

Le petit Manseng blanc a été peu planté dans le passé, parce que peu productif. Il est aujourd'hui en phase d'expansion et en passe de devenir le cépage principal de l'appellation.

Jurançon : Le Jurauçon (moelleux) est constitué principalement de Petit Manseng, peu productif, mais très résistant au passerillage, et donnant des arômes inimitables, sans jamais perdre son acidité. On y trouve aussi du Courbu. Les vins moelleux associent la rondeur due au sucre et de la fringance d'une pointe d'acidité qui assurent douceur, nerf et charpente. La robe est " or vert " pour les plus jeunes ou " vieil or " pour les plus vieux. Au nez ils exhalent des arômes de fleurs blanches, de miel, de grillé, de fruits confits. Ce sont des vins d'ambre et de lumière qui font partie de la famille prestigieuse des grands vins liquoreux de France.

Jurançon secs : Le sec composé principalement de Gros Manseng, est un vin aux reflets verdâtres, vif et parfumé. La pratique des macérations pelliculaires maintenant assez répandu lui a donné davantage de rondeur, tout en renforçant les arômes. La robe est plus ou moins dorée, nuancée de vert. Jeunes, ils développent des arômes floraux (genêt, acacia) et fruités (fruits de la passion). Plus vieux on y trouve de l'amande grillée, des fruits secs. En bouche, ce sont des vins ronds, avec de la sève et de la longueur, des vins virils et de caractère.

Le climat

La rigueur montagnarde : vigne conduite en hautain à cause des risques de gelées du printemps.

La douceur océanique : bonne répartition des pluies qui assurent un développement harmonieux de la vigne.

La chaleur méridionale, et notamment le bel été indien du Béarn et le vent du sud qui permettent le passerillage : technique de surmaturation pour l'élaboration des grands moelleux.

Décret de l'appellation Jurauçon sec et Jurauçon : AOC 1936, à sa fondation

Seuls ont droit respectivement aux appellations Jurauçon et Jurauçon sec, les vins blancs moelleux ou liquoreux et les vins blancs secs répondant aux conditions fixées ci-après :

- Les vins doivent être issus de vendanges récoltées à l'intérieur du territoire des communes désignées à l'article 3 dans l'aire délimitée de production constituée par les parcelles qui, par leur nature et leur situation, sont aptes à produire des vins d'appellation.

- Des experts désignés par le Comité Directeur de l'Institut National des Appellations d'Origine des vins et eaux de vie délimitent l'aire de production ainsi définie. Les plans établis par des experts sont, après mise à l'enquête et approbation du Comité national de l'Institut National des Appellations d'Origine Contrôlée, déposés à la mairie de chacune des communes intéressées.

- L'aire de production est délimitée à l'intérieur du territoire des communes ci-après du département des Pyrénées-Atlantiques : Jurauçon*, Abos*, Arbus, Artiguelouve*, Aubertin*, Bosdarros, Cardesse*, Cuqueron*, Estialesq, Gan*, Gélou, Haut de Bosdarros, Lacommande, Lahourcade*, Laroin*, Lasseube*, Lasseubetat, Lucq de Béarn*, Mazères, Monein*, Narcastet, Parbayse*, Rontignon, Saint Faust* et Uzou (* : des vigneron indépendants y sont).

- Les vins doivent provenir des cépages suivants : petit Manseng, gros Manseng, Courbu, Camaralet et Lauzet. Toutefois, la proportion de l'ensemble de ces deux derniers cépages est limitée à 15 % pour l'appellation " Jurauçon " et pour celle-ci seulement.

Appellation "Jurançon sec" :

Pour bénéficier de l'Appellation d'Origine Contrôlée " Jurançon sec ", les vins doivent provenir de moûts récoltés à bonne maturité et présenter un titre alcoométrique naturel minimum de 11 p. 100. Ne peut être considéré comme étant à bonne maturité tout lot unitaire de vendange présentant une richesse inférieure à 187 grammes de sucre. En outre, lorsque l'autorisation d'enrichissement est accordée, les vins ne doivent pas dépasser un titre alcoométrique volume total maximum de 14 p. 100 sous peine de perdre le droit à l'appellation. Les vins doivent présenter une teneur en sucres résiduels au plus égale à 4 grammes par litre.

Appellation "Jurançon" :

Pour bénéficier de l'Appellation d'Origine Contrôlée " Jurançon ", les vins doivent provenir de moûts récoltés à surmaturation et présenter un titre alcoométrique naturel minimum de 12 p.100. Ne peut être considéré comme étant à bonne maturité tout lot unitaire de vendange présentant une richesse inférieure à 212 grammes de sucre. Les vins doivent présenter une teneur en sucres résiduels au moins égale à 35 grammes par litre .

Rendements et modes de production pour les Appellations :

rendements de base :

- Pour l'Appellation "Jurançon sec", le rendement de base est fixé à 60 hectolitres à l'hectare de vigne en production.
- Pour l'Appellation "Jurançon" le rendement de base est fixé à 40 hectolitres à l'hectare de vigne de production.

Il ne peut être revendiqué pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production que les Appellations "Jurançon" et "Jurançon sec". Dans ce cas la quantité déclarée en Appellation "Jurançon sec" ne doit pas être supérieure à la différence entre la quantité susceptible d'être revendiquée en application des dispositions relatives au plafond limite de classement de cette Appellation, et la quantité déclarée dans l'Appellation "Jurançon", affectée d'un coefficient K.

Ce coefficient est fixé à 1,5. Le bénéfice de l'Appellation "Jurançon" ou de l'Appellation "Jurançon sec" ne peut être accordé aux vins provenant de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place le 31 août.

modes de production :

Les vignes produisant des vins ayant droit aux Appellations Contrôlées "Jurançon" et " Jurançon sec" doivent être plantées et taillées dans les conditions suivantes :

Mode de plantation :

- La distance entre les ceps, sur le rang, doit être au maximum de 1,30 mètres.
- L'intervalle entre les rangs doit être au maximum de 2,80 mètres, cette disposition n'étant pas implicable pour les vignes installées en terrasses.

Mode de taille :

- Seule est autorisée la taille longue, le cep portant deux arcures au maximum et vingt deux yeux au maximum. En tout état de cause, le nombre d'yeux productifs ou fertiles à l'hectare doit être inférieur à 60000, cette disposition n'étant pas applicable pour les vignes installées en terrasses.
- Pour les vignes installées sur des terrasses, seule est autorisées la taille longue, le cep portant deux arcures au maximum et vingt deux yeux au maximum productifs ou fertiles.
- La surface de palissage utile doit être au minimum de 5000 mètres carrés par hectare,

cette disposition n'étant pas applicable pour les vignes installées en terrasses. Il s'agit d'une surface plane développée résultant du produit de la longueur cumulée des rangs par la distance comprise entre le fil porteur (fil inférieur) et le sommet des piquets porte-fils majorée de 20 centimètres

Pour bénéficier de l'Appellation "Jurançon", les vignes doivent provenir de raisins arrivées à surmaturation et récoltés lors d'au moins de deux tries successives manuelles.

La vinification doit être conforme aux usages locaux. Les vins ne peuvent être mis en circulation avec l'une ou l'autre appellation sans certificat délivré par l'Institut National des Appellations d'Origine Contrôlée selon les examens analytiques et organoleptiques des vins à Appellation d'Origine Contrôlée.

Combien d'exploitant ? 51 domaines référencés sur le site web, cave coopérative de Gan

Modes

Au début du siècle on préférait le moelleux. Puis vint les années 60-70 et la vogue du sec, avant que l'on ne relance le doux avec l'intérêt porté aux vendanges tardives et autres sélections de grains nobles.

Les grands noms actuels : Georges Bru-Baché, auquel a succédé Claude Loustalot, mais aussi Henri Ramonteu, Charles Hours,...

Les terroirs : sol essentiellement argilo-calcaire et argilo-siliceux, riche en galets morainiques (gardent la chaleur et la restituent la nuit).

climat bien arrosé, doux et ensoleillé

vignoble : altitude moyenne 400m (risque de gelées de printemps), d'où la conduite traditionnelle de la vigne sur des échelas isolés d'environ 1,70m, les *hautains*

Apte à produire des grands crus

Rendement de 65 hl/ha pour les secs et de 50 hl/ha pour les moelleux mais les grands crus sont des vins dont la production n'excede pas 15 à 20 hl/ha.

Production : 17500 hl sur les 1000 ha.

Domaines réputés :

Domaine de Souch (* RVF 2006), Yvonne Hégoburu : (bio) 6 ha [23]

Domaine Cauhapé (* RVF 2006), Henri Ramonteu : 40 ha [46]

Domaine Bru-Baché (* RVF 2006), Claude Loustalot : 8 ha [42] Eminence 2003 (9)

Clos Lapeyre (* RVF 2006), J.B. Larrieu et D. Cracker : 12 ha [18] Vent Balaguer 2001 (9)

Clos Thou (* RVF 2006) Henri et Raoul Lapouble Laplace : 7 ha [17] Suprême de Thou

Clos Uroulat (* RVF 2006), Charles Hours : 7 ha [36]

Qu'est-ce qu'on peut trouver à Brest et dans les environs ?

Bacchus : Larredya 3 cuvées mais on les connaît

Cave des vins gourmands : rien en ce moment, sinon Hours supposé très bon

La cave, Leclerc, Quimper : presque tout !

Vie de Château, Quimper : rien ou Larredya

Sources

<http://www.vins-jurancon.fr/> super bien fait !

<http://www.vins-du-sud-ouest.com/jurancon/jurancon.html>

<http://www.chateauloiseil.com/degustation/sud-ouest-jurancon.htm>

En dégustation aujourd'hui

6 vins de Jurançon : 2 secs, 4 moelleux

Millésimes : 2 2005 en sec, 2 2004 et 2 1996 en moelleux

1. Jurançon sec, Domaine de Souch, 2005 (service 10-12°C)

(acheté au domaine, \$12)

Cépages : 90% Gros Manseng, 10% Courbu

Vendanges manuelles et par tris successifs, rendement 30 hl/hectare, biodynamie

Domaine de Souch (* RVF 2006) : (bio)

Yvonne Hegoburu plante à 60 ans (premières images de Mondovino)

Le Domaine de Souch, à Laroin appartient par Yvonne Hégaburu. Il s'étend sur 20 hectares dont 6,5 hectares de vignoble, à 300 mètre d'altitude. Déjà en 1814 il y avait de la vigne, mais depuis 1994 Yvonne la gère en biodynamie. La propriété présente un chai à barriques, un cuvier et une demeure béarnaise datant de 1807.

sols et sous-sols : argilo-calcaire avec des poudingues de Jurançon.

superficie : 6,02 ha de vigne

encépagement : 1,5 ha de gros Manseng, 4,5 ha de petit Manseng, 0,5 ha de petit Courbu

vendanges : pour le Jurançon sec fin octobre, pour le Jurançon moelleux mi novembre et pour la Cuvée Marie Kattalin, fin novembre. Et des vendanges tardives début décembre.

Domaine de Souch - Sec 2004 : Nez d'agrumes, de fruits blancs et de fleurs blanches. L'acidité est très présente en bouche, une acidité tranchante qui tend à masquer les qualités du vin et le rend particulièrement difficile à aborder. Belle pureté. (11/06)

2. Jurançon sec, Domaine Cauhapé, La Canopée, 2005

(La cave, Leclerc, Quimper, \$22)

Cépage : gros manseng à plus de 80%

Domaine Cauhapé (* RVF 2006) : <http://www.cauhape.com/> Henri Ramonteu (joli diaporama)

(devise : *les détails font la perfection... et la perfection n'est jamais un détail*)

40 hectares de coteaux, généreusement exposés sud-est.

Les parcelles de gros manseng sont principalement réservées à l'élaboration de vins blancs secs appréciés pour leur fraîcheur et la richesse de leurs arômes.

Avec le petit manseng, récolté par tris successifs, naissent de grands vins blancs moelleux qui évoquent les fruits confits, le rôti, le miel..., l'expression même du passerillage.

Quand la nature oeuvre pour nous, il arrive de la laisser s'exprimer jusqu'aux premiers frimas de l'hiver pour que la vigne nous offre ses dernières grappes gaufrées par le gel et le temps. Elles sont alors délicatement cueillies, amoureuxment vinifiées, puis patiemment élevées en fûts de chêne.

Ansi s'épanouissent "Noblesse du Temps", "Quintessence du Petit Manseng" et parfois même "Folie de Janvier" ! Belles illustrations d'une osmose entre la tradition du terroir, la modernité maîtrisée et la sensibilité des hommes.

Jurançon sec, Domaine Cauhapé, La Canopée, 2005

Avec " La Canopée ", rebaptisant la cuvée " Noblesse ", on atteint le sommet de la hiérarchie des jurançons secs du Domaine Cauhapé.

Issue de Petit Manseng passerillé, " la Canopée " défie de ce fait les règles œnologiques puisque l'on recherche l'équilibre entre l'expression de la surmaturité et la richesse maîtrisée nécessaire à son élaboration.

Très généreux, le millésime 2005 a donc renoué avec ce vin d'une rare expression. Le jaune doré de sa robe évoque le miel. Le nez, d'une belle finesse, entrecroise des senteurs délicates de fruits confits et exotiques sur un fond de noisette, d'amande grillée et de vanille. L'attaque en bouche se montre très riche et affirme ensuite toute sa concentration en laissant un beau sillage aromatique.

Arômes de moelleux et bouche de sec, ce vin atypique se situe bien à l'interface des deux appellations du Jurançon pour dévoiler une richesse insoupçonnée, comme l'est La Canopée...

Terroir : argilo-siliceux, exposé au sud-est.

Cépage : petit manseng. Vignes de 30 ans et plus.

Rendement : 30 hectolitres à l'hectare.

Vinification : pressurage direct.

Élevage : fermentation en barriques d'un vin suivi d'un bâtonnage, et d'un élevage sur lies pendant 10 mois.

Garde : 6 ans.

Accords : Cuisine salée aux pommes, aux raisins, aux coings, aux figues, feuilleté d'asperges, lotte dans une sauce aux girolles, filet mignon avec des fruits d'automne, autant de mets dont le mariage avec la Canopée sera harmonieux. Accord très agréable avec le foie gras et les ris de veau accompagnés de morilles.

3. Jurançon, Domaine de Souch, Cuvée Marie-Kattalin, 2004 (service 10-12°C)

(acheté au Domaine, \$21)

Cépage : 100% Petit Manseng,

rendement 30 hl/hectare, vendange manuelle, tris, pas de collage

Domaine de Souch - Cuvée de Marie-Kattalin 2002 : Nez aromatique de fruits jaunes et exotiques, d'agrumes, de nêfle avec des notes de caramel. Un très beau nez, fin et expressif. Après une belle attaque en bouche, le vin montre une belle pureté de matière. La fin de bouche et la finale sur les agrumes sont hélas plus austères, plutôt moins agréables. Le prix paraît dès lors assez élevé. 9/06

4. Jurançon, Domaine Bellegarde, Cuvée Thibault, 1996

(cave du Corb : selon Philippe il est oxydé et cuit !)

<http://www.domainebellegarde-jurancon.com/> Pascal Labasse

Le domaine s'étend sur 16 hectares plantés à 60% de Petit Manseng et 40% de Gros Manseng. Toute la production est vinifiée et mise en bouteilles au domaine.

Dès l'acquisition du Domaine de Bellegarde en 1920, le grand père Labasse a planté de la vigne. Un ouvrage qui a tracé la voie de la famille, puisque son fils André a développé à son tour le vignoble dans les années 60, avant de passer le flambeau à son fils.

Pascal reprend la propriété en 1985. Il choisit alors de procéder à la vinification de son vin et à la mise en bouteille. La création des chais en 1986 lui permet de façonner son propre style. Son travail du bois s'intègre parfaitement dans la structure du vin.

Ainsi sa méthode de "vinification et d'élevage sous bois préserve le fruit des vins tout en consolidant leur matière et leur gras". Il en découle des vins qui peuvent se boire assez rapidement mais aussi capables de vieillissement. Nous disposons à ce jour d'un chai de vinification, d'un chai de stockage, et d'un Chai barriques. Nous disposons d'une salle d'accueil et de dégustation. Chaque année nous renouvelons une partie du matériel afin d'avoir les meilleurs outils de travail : Cuves inox exclusivement thermo régulées, Pressoir pneumatique, Egrappoir, Barriques neuves

Au coeur des coteaux de Monein, le Domaine Bellegarde possède un sol argilo-limoneux, riche en galets roulés portés par les torrents et glaciers pyrénéens. Le domaine de 16 hectares est planté à 60% de Petit Manseng et à 40% de Gros Manseng.

Ces cépages sont uniques, particuliers au Jurançon. Les cépages de Petit Manseng et Gros Manseng s'adaptent parfaitement au climat et au terroir. Ils se caractérisent par des arômes de fruits exotiques, d'agrumes et de fruits confits avec un support acide en bouche qui apporte la fraîcheur si originale à notre vin.

La densité /hectare est de 3500 pieds.

En ce qui concerne la tenue de la vigne, nous résumerons en trois phrases :

- * Vignoble tenu en "hautain" pour permettre une bonne photosynthèse
- * Enherbement entre les rangs et travail du sol
- * Traitements réduits grâce à la lutte raisonnée, emploi d'engrais exclusivement organique, pas de traitement antibotrytis.

Jurançon "Cuvée Thibault"

Sélectionné sur 9 hectares de vignes exposées plein sud, sur des sols argilo-limoneux, ce moelleux est le produit "phare" du Domaine Bellegarde.

Cépage : Petit Manseng (100 %)

Vinification : Récolte manuelle par tris sur raisins passerillés au mois de Novembre .

Vinification et élevage avec batonnage uniquement en barriques, dont 40% de neuves. Un collage et une filtration lors de la mise en bouteilles assurent la qualité de ce grand vin moelleux.

Caractère : Ce Jurançon surprend : déjà vin de plaisir, il a les caractères d'un vin de garde. Jaune Or, d'une grande brillance, la Cuvée Thibault à la vivacité des Jurançon bien élevés ! On découvre à l'odorat la mandarine et les fruits confits sur un fond de fumé. En bouche, l'équilibre est harmonieux et la matière enrichissante. On y observe une évolution favorable des saveurs, à dominante noyau de pêche et fruits exotiques. Ce vin doit être bu frais et non glacé.

Conservation : environ 10 ans

Accords : Liqueureux aromatique et typé sur des toasts de foie gras truffé ; Vin de caractère, fruité sur tous les fromages forts et gouteux (Roquefort, époisse, pyrénées,...) ; Nez subtil de fruits exotiques et vanille, grand vin de garde. sur une tarte des Demoiselles Tatin ou un gratin de fruits rouges.

5. Vouvray moelleux, Clos du Bourg première trie, 1996 (Huet)

(La cave, Leclerc, Quimper, \$35 : gras et complexe, avant dernière position conseillée)

Cépage : chenin blanc (ou pineau de la Loire)

<http://www.huet-echansonne.com/Accueil/index.html>

-> des pages très intéressantes sur la Biodynamie, des fiches sur la plupart des vins

Le vignoble vouvrillon situé à l'est de Tours sur la rive droite de la Loire, s'est développé à partir de l'an 372 avec la fondation du monastère de Marmoutier par Saint-Martin. L'appellation d'Origine Contrôlée Vouvray créée dès 1936, s'étend sur une superficie de 2000 hectares répartis sur huit communes et représente environ 300 exploitations. Le cépage autorisé est exclusivement le chenin blanc ou pineau de la Loire. La seule taille admise est la taille courte avec par bras un ou deux coursons de deux ou trois yeux francs, sachant qu'une souche ne doit pas compter plus de treize yeux francs.

Créé en 1928 par Victor Huet et son fils Gaston, le domaine est depuis une trentaine d'années dirigé par Noël Pinguet, gendre de Gaston Huet. Il représente aujourd'hui 35 hectares répartis essentiellement sur trois propriétés : Le Haut-Lieu, Le Mont et Le Clos du Bourg.

Le Mont est un domaine de 8 hectares situé sur la bordure du coteau de la Loire, en première côte. Son sol est caillouteux et composé majoritairement d'argile de couleur verte et de silice, il produit un vin élégant et féminin.

Le Haut-Lieu : Cette propriété s'étend sur 9 hectares, son sol est un sol argilo-calcaire très profond possédant une dominante d'argile marron. Ce sol un peu lourd donne en général naissance à des vins souples.

Le clos du bourg : Ce clos de 6 hectares, bordé de murs de pierres est situé en première côte au dessus de l'église de Vouvray. Il était au VIIème siècle un fief de la collégiale de Saint-Martin de Tours. Son sol peu épais, dont la profondeur moyenne est d'un mètre, se trouve en contact direct avec le rocher calcaire et non actif. Le Clos du Bourg donne un vin puissant et charpenté.

Le reste du vignoble est réparti sur diverses parcelles situées à proximité des trois propriétés précédemment décrites.

Sur l'ensemble des propriétés, nous veillons à ce que la répartition des plantations soit la suivante : 15 % des vignes ont un âge compris entre 1 et 10 ans, 35 % des vignes ont un âge compris entre 10 et 30 ans, 50 % des vignes ont un âge compris entre 30 et 50 ans.

Le Clos du Bourg 1ère Trie - 1996

Palette aromatique : Nez agrume. La bouche présente des notes d'agrumes confits : citron, ananas très légèrement caramélisé ; caramel de noisettes rôties, tabac blond et épices : girofle, gingembre. Une belle bouteille.

Temps de garde : de très longue garde

Température de service : 10 °C

Cépage : Chenin

Sucres : 68,10 g/l

Acidité : 4,70 g/l

Alcool : 12,76 %

Superficie : 6 hectares

Vendanges : manuelles par tries successives, pourriture noble et raisins passerillés

Age des vignes : 40 ans

Taille : courte avec un ou deux coursons de deux ou trois yeux francs

Sol : Sol peu épais profondeur moyenne d'1 mètre qui se trouve en contact direct avec le rocher calcaire et non actif. Situé en 1ère Côte au-dessus de l'église de Vouvray.

Accords mets et vins : Parfait sur une fourme d'Ambert ou un rôti de veau au gingembre frais et citron confit.

6. Jurançon, Domaine Bru-Baché, Eminence, 2004

(La cave, Leclerc, Quimper, \$42 : dernière position dans la dégust impératif)

Cépage : 100% petit manseng, majoritaire voire exclusif selon les années car ils ont aussi quelques parcelles de sémillon et si besoin en mettent dans le Jurançon selon les années.

Vinification et élevage en barriques de chêne neuves durant 18 mois avec 4 ou 5 soutirages.

Claude Loustalot, Domaine Bru-Baché (* RVF 2006) : Eminence moelleux 2003 (9)

Le domaine Bru Baché a déjà 20 ans d'activité viticole lorsque Claude Loustalot reprend la succession en 1994. Son respect du rythme biologique de la vigne l'incite à mener une conduite raisonnée du vignoble. Claude effectue les travaux d'entretien au printemps ou en début d'hiver. Le reste de l'année, il laisse ses vignes naturellement enherbées. Et pour retrouver le meilleur du terroir dans ses vins, il emploie des matières organiques comme engrais. Ainsi, les vignes vieilles de 6 à 60 ans ont donné 6 vins typés. Vinifiés dans le respect des traditions, ils sont élevés en fûts de chêne durant un période allant de 16 à 18 mois.

2000 ? Arôme mêlé d'orange confite, d'abricot et de fruits secs. Vin puissant et ciselé à la fois, pétri du contraste sucre-acide, très long en bouche.