

Jurançon et Jurançon sec

le reveil des Béarnais

par Jacques Dupont

Est-ce parce qu'ils ont trop donné, trop foncé, trop travaillé ? Les vigneron de Jurançon connaissent comme une petite baisse de flamme. Certes pas au niveau de la qualité des vins, qui n'ont jamais été aussi bons dans leur ensemble. Les excès de bois neuf qui séchaient les vins au virage des années 80 et 90 sont désormais rangés au rayon des erreurs de jeunesse. Mais la dynamique de groupe qui leur a si bien réussi quand il fallait tout reconstruire semble un peu s'essouffler. Les jeunes, qui arrivent avec les diplômes, le BTS viti-œno, sont plus casaniers, participent moins au collectif, pensent davantage à faire tourner leur exploitation qu'à l'image de Jurançon, sans faire le lien entre les deux. « On leur a sans doute fait peur, on a peut-être pris trop d'espace », dit Charles Hours, un « ancien jeune », pilier incontournable de l'appellation, toujours une idée d'avance, une bonne humeur inaltérable, une joie de vivre titillée par Marie, sa pile électrique de fille qui marche désormais dans les traces du père. Charles Hours, Henri Ramonteu et l'ancien de la bande, Georges Bru-Baché, qui a passé la main à son neveu, se sont dépensés sans compter dans les années 80 pour transformer le jurançon. L'activité viticole a été maintenue surtout grâce à une cave coopérative moderne mais bunkerisée, dont les dirigeants ont mal vécu l'émergence d'indépendants entrepreneurs. Ce sont eux pourtant qui ont rendu aux vins de Jurançon leurs titres de noblesse. Avant Ramonteu et Hours, il y avait les légendes endormies : le bon roi Henri IV qui, à sa naissance, eut droit à une goutte de jurançon dont on ne connaît pas totalement les effets sur ses prouesses futures. Il y avait un vin doux sympathique que beaucoup situaient dans le Jura plus que dans les Pyrénées. Il y avait l'oubli et la torpeur. Nos artistes, suivis bientôt par de plus jeunes - Larrieu, Lihour, Labasse et compagnie - ont fait entrer Jurançon sur toutes les cartes des plus grandes tables françaises et étrangères, chez les meilleurs cavistes aussi.

Un certain lien avec le madiran

L'histoire est comparable à celle du madiran, que nous avons narrée l'année dernière, et les correspondances, les amitiés entre les deux vignobles sont solides et incessantes. Les deux font d'ailleurs le même constat de ralentissement : cette année, pour les Bacchanales du Sud-Ouest - les vigneron viennent présenter leurs vins aux professionnels à Paris -, il n'y avait que cinq propriétaires de jurançon et trois de madiran, dont Alain Brumont (Château Montus), qui n'a plus trop besoin de se faire connaître. Il faut peut-être aussi chercher les raisons de cet engourdissement dans la conjoncture économique. Le marché est aujourd'hui plus tendu. L'offre est importante et, si la demande ne cesse de croître, elle se dirige surtout vers les noms connus. Les domaines à forte réputation manquent de vin, alors que d'autres peinent à écouler leur stock. Dans d'autres vignobles, de génération en génération, se transmet une vraie culture du commerce du vin. Les Tourangeaux n'hésitaient pas à « monter à Paris » livrer les cafés et les particuliers, certains continuent. Depuis les grandes crises du début du XXe siècle, les Champenois fréquentent les Salons et les foires, relancent les clients.

Une école du goût en projet

Les Bordelais passent une bonne partie de leur vie à vanter les mérites de leurs vins auprès des amateurs du monde entier. Ici, autrefois, quand tout allait mal, on retournait à l'agriculture traditionnelle et on partait guetter la palombe. Aujourd'hui, on « met les casques lourds », dit un vigneron, on se referme sur la propriété en attendant des jours meilleurs. Mais les temps ont changé : les marches arrière sont devenues moins possibles et la saison n'est pas si mauvaise. Les touristes s'intéressent de plus en plus à ce Béarn vert, mélange de climats qui permet aux palmiers de pousser et d'avoir des prés aussi frais que ceux du Limousin. Ici aussi convergent les chemins de Compostelle qui descendent vers Sainte-Christine, le Somport ou Roncevaux. En aménageant leur route des vins, les vigneron indépendants - la coop ne s'y est pas associée - en ont tenu compte, et ils ont fait leur Maison des vins en 1997 dans une très ancienne halte pour pèlerins. A Lacommande, petit village charmant, on peut acheter au prix de la propriété des jurançons, bien sûr, mais aussi les vins des copains des autres vignobles de madiran et d'irouléguy. D'autres projets accompagnent cette maison, comme la création d'une école du goût, preuve que l'engourdissement n'est sans doute que passager .

Fiche signalétique

Surface : 1 000 ha.

Situation : entre le gave de Pau et le gave d'Oloron, autour de Monein, sur des coteaux, à une altitude moyenne de 300 m ; Pau est la ville la plus proche, Tarbes, Lourdes et Biarritz ne sont pas loin.

Sols : argilo-siliceux bien drainés. Les pentes sont souvent très fortes. Le sud de l'appellation possède un sous-sol de sédiments marins. Au nord, c'est plus mélangé : graviers, argiles, galets, calcaire provenant de la formation du massif pyrénéen.

Cépages : au fil des replantations, le petit-manseng aromatique et qui donne des raisins concentrés gagne du terrain. Il occupe désormais 40 % des surfaces. Le gros-manseng, que l'on utilise beaucoup pour les

jurançons secs, représente 55 % d'anciens cépages. Les courbu, camaralet et lauzet ne représentent plus que 5 % de l'encépagement.

Millésimes :

2000 : juin et juillet pas beaux, jolis mois d'août et septembre, à partir du 15 octobre, pour les secs ça allait, mais moins bien pour les moelleux.

99 : plus de maturité qu'en 98, du gras, moins d'acidité, des fruits plus confits, beau moelleux.

98 : classique, bonne acidité, ressemble à 96, vin de fraîcheur.

97 : manque de fond, vins faciles, peu d'acidité, ils évoluent vite.

96 : belle acidité, typé jurançon de fraîcheur, de garde.

95 : le grand millésime.

Bon usage : les jurançons secs font des vins d'apéritif parfaits grâce à leur fruité et leur délicatesse ; ils se déclinent également sur tous les grands classiques du répertoire blanc (crustacés, poissons, viandes blanches...). Le jurançon est un parfait compagnon de la tarte aux pommes fine, du foie gras aussi, bien sûr, mais il est surprenant sur les mets exotiques et relevés, la cuisine thaïe ou indienne, par exemple. On peut les garder, mais le fruité exceptionnel de ces vins s'exprime surtout les cinq ou six premières années.

Remarque : la particularité des vins de Jurançon est de se décliner en deux versions, sec ou moelleux. Le jurançon proprement dit est un vin moelleux obtenu par passerillage - concentration du raisin sur pied par le soleil, au contraire du sauternes, par exemple, qui, la plupart du temps, obtient un fort taux de sucre par l'effet du botrytis, la « pourriture noble », un champignon microscopique qui se développe avec les brouillards de la fin d'été et de l'automne. Pour le sec, on ne parle pas de jurançon, mais de jurançon sec.

Lacommande, halte des pèlerins

Au XI^e siècle, le pèlerinage pour Saint-Jacques-de-Compostelle prend un essor important, lié aux victoires de la Reconquista dans le nord de l'Espagne. Gaston IV le Croisé, vicomte de Béarn, promet au pape d'assurer la sécurité des pèlerins. Il voit aussi l'intérêt pour sa région d'un tel passage et d'une alliance politique avec l'Aragon. Il fait alors construire des haltes où les pèlerins trouvent de quoi se nourrir, dormir, et la protection contre les rançonneurs. Lacommande, où est installée la Maison des vins de Jurançon, est une de ces haltes, entièrement restaurée par le conseil général. Sa vocation est de nouveau d'accueillir des pèlerins, mais elle est aussi lieu d'exposition et, de plus en plus nombreux, les touristes viennent visiter le bâtiment hospitalier, l'église et son cimetière, où l'on trouve des stèles discoïdales fort rares

Irène Guilhendou, Domaine Latapy

C'est elle qui dirige la maison du vin, du moins quand elle n'est pas dans ses vignes. Irène Guilhendou, 35 ans, s'est investie à fond dans la viticulture, qui semblait pourtant ne pas vouloir d'elle. « Mes parents n'avaient que 1,60 hectare de vignes et 25 de polyculture. A 13 ans, je voulais faire le brevet de technicienne, mais ils n'ont pas voulu, ils ont préféré que je passe le bac, car le vin, ce n'était pas sûr. Après je me suis retrouvée à faire un BTS de production animale. J'ai failli faire oenologie, mais là encore, il était marqué sur le dépliant qu'il y avait peu de débouchés pour les femmes. Mon père est mort en 1991 et j'étais la seule enfant : ou on vendait, ou je reprenais. Je l'ai fait plus par bravade et depuis j'apprends... »

Daniel Craker, Clos Lapeyre

Originaire du Kent, Daniel Craker est resté sept ans prof d'anglais en Haute-Savoie : « J'ai toujours aimé le vin et je m'ennuyais dans l'Education nationale. Je goûtais régulièrement, et c'est comme cela que l'idée de travailler dans le vin m'est venue. En Haute-Savoie, c'était un peu limité. J'ai fait un diplôme de technicien en oenologie à Dijon tout en continuant d'enseigner et j'ai écrit dans plusieurs régions pour demander des stages gratuits. Jean-Bernard Larrieu (à gauche) m'a répondu. Je suis descendu en février 2000. En août, il m'a rappelé pour que je vienne travailler avec lui. J'ai trois enfants, il a fallu que je démissionne de l'Education nationale : c'est un choix et un sacré changement... »

80 vins dégustés à l'aveugle (sélection)

* Moins de 40 F

Jurançon sec 2000

*16 - Christian Lihour

Domaine Castera - Quartier Ucha - 64360 Monein - 05.59.21.34.98.

Nez floral, beignet aux pommes, des notes de fraîcheur mêlées à des arômes de pâtisserie, bouche vive, élégante, délicatement parfumée, très agréable par son équilibre acidité/ alcool. 32 F.

***16 - Jacques Balent**

Château Lafitte - Lotissement du château - 64360 Monein - 05.59.21.49.44.

Non boisé. Nez floral, banane, poire, gras, plein, riche, beaucoup de saveurs, puissant mais rafraîchi par une bonne acidité. 37 F.

***15 - Patrice Limousin**

Domaine du Cabarrouy - 64290 Lasseube - 05.59.04.23.08.

Nez floral, fin, délicat, gras, plein, dense, joli fruit, beaucoup de tenue en bouche, bonne longueur. 32 F.

15 - Yvonne Hégoburu

Domaine de Souch - Laroin 64110 Jurançon - 05.59.06.27.22.

(Goûté hors dégustation.) Cultivé en biodynamie. Doré soutenu, nez mirabelle, marmelade d'orange, bouche grasse, pleine, vive et puissante, riche en saveurs. A boire assez jeune. 58 F.

***15 - Irène Guilhendou**

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan - 05.59.21.71.84.

Robe dorée soutenue, nez de nêfle, très ouvert, bouche dense, bien mariée avec le bois de la barrique, droit, élégant, riche en saveurs. 35 F.

***14,5 - Jean-Marc Grussaute**

Domaine Larredya - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.74.42.

Nez fin, floral, bouche fraîche, élégante, peu fondue, vive ; désaltérant, nerveux, bien équilibré. 34 F.

14,5 - Domaine Gisèle et Pierre Bordenave

Quartier Ucha - 64360 Monnein - 05.59.21.34.83.

Cuvée Souvenirs d'enfance. Assez coloré, nez ortie, floral, très frais, bouche dense, assez complet, gras et long. 43 F.

***14 - Anne-Marie Barrère**

64150 Lahourcade - 05.59.60.08.15.

Clos de la Vierge. 100 % gros-manseng. Nez un peu brassé - le vin n'était pas encore en bouteille quand nous l'avons dégusté -, floral à l'aération. Bouche vive mais avec du gras, simple et gourmand. 32 F.

Jurançon sec 99**16,5 - Charles Hours**

Clos Uroulat - Quartier Trouilh - 64360 Monein - 05.59.21.46.19.

Cuvée Marie. Doré soutenu, nez de vanille, praline, pâtisserie au miel, fruits blancs, frais et construit, bouche riche, dense, beaucoup de saveurs et une bonne acidité pour l'équilibre. Pas encore à son top. Attendre un an. 53 F.

16 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos - 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Cuvée Bois. Nez nêfle, épices, puissant, complexe, gras, très riche, soutenu par une bonne acidité, vin de gastronomie. A attendre deux ans. 58 F.

15,5 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Craker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.50.80.

Cuvée Vitatge Vielh (vieilles vignes). Doré soutenu, nez de vanille, fruits confits, boisé, miel, bouche ronde, grasse, matière riche, grande longueur. 64 F.

15,5 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

Cuvée des Castérasses. Doré soutenu, nez ortie, miel, crème de châtaigne, bouche puissante, très jeune, du gras, très structuré. Pas encore développé. A boire dans trois ans. 50 F.

15,5 - Henri Ramoneteu

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Noblesse. Pur petit-manseng récolté en surmaturité et vinifié en sec. Nez épicé, grillé, amande, caramel, fruits confits. Bouche très riche, très puissant, dense, long. Vin de repas à essayer sur des mets épicés. Les saveurs d'une vendange tardive sans le sucre. 130 F.

***14 - Irène Guilhendou**

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan 05.59.21.71.84.

Doré vert, floral, pomme cuite, rond, pointe de perlant, fin, élégant, plus vin d'apéritif que de repas. 35 F.

Jurançon 2000

15 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Sélection. Doré soutenu, nez de fruits confits, confiture de rhubarbe, bouche dense, tarte aux mirabelles, abricot sec, très moelleux mais bien équilibré. 59 F.

14 - Jean-Marc Grussaute

Domaine Larreydia - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.74.42.

Nez épiced, grillé, note exotique et melon mûr, puissant en bouche, cire, fruits blancs bien mûrs. 45 F.

Jurançon 1999**16 - Henri Ramonteu**

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Noblesse du Temps. Des arômes mêlés de pâtisserie, de vieux cognac et de fruits frais, bouche élégante, puissante mais bien équilibrée par l'acidité qui évite la lourdeur, long, très belle persistance. 160 F.

15,5 - Charles Hours

Clos Uroulat - Quartier Trouilh - 64360 Monein - 05.59.21.46.19.

Nez lacté, praline, pâtisserie, brioche au miel, bouche onctueuse, pas très liquoreuse, en finesse, longue, prometteuse. 80 F.

15,5 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Craker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon 05.59.21.50.80.

Sélection. Nez frais, floral, pêche de vigne, vif en bouche, élégant, bien équilibré, bonne acidité, rafraîchit la bouche. 55 F.

15,5 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

Eminence. Nez fumé, bois, bouche ronde, abricot, texture très dense, fruits blancs, pêche, fraîcheur et gras en harmonie, long. 250 F.

Aussi, La Quintessence (15). Fermé au nez, frais, élégant, bien équilibré en bouche, savoureux, délicat. Vin à attendre deux ans. 95 F.

15 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos - 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Cuvée Thibault. Nez épiced, grillé, abricot sec, poivre. Bouche puissante, bien équilibrée entre acidité et sucre, bonne longueur. 84 F.

15 - Pierre-Yves et Marion Latrille

Château Jolys - 64290 Gan 05.59.21.72.79.

Epiphanie. 100 % gros-manseng vendangé 1re semaine de janvier. Nez de miel, banane sèche, pomme au four, gras, plein, beaucoup de moelleux, bien équilibré, légèrement tannique. 320 F.

15 - Yvonne Hégoburu

Domaine de Souch - Laroïn 64110 Jurançon - 05.59.06.27.22.

(Goûté hors dégustation.) Nez de pâte d'amande, floral, chèvrefeuille, bouche vanillée, bien équilibrée, finale grillée, bonne acidité, long, franc. 100 F.

Yvonne Hégoburu est également propriétaire du Château de Viau en lalande-de-pomerol (05.57.51.17.86).

14,5 - Cave des Producteurs

53, av. Henri-IV - 64290 Gan 05.59.21.57.03.

Vendanges de janvier 2000. Nez muscaté, banane sèche, nêfle, beaucoup de gras en bouche, note cacao, torréfié, plus en saveurs qu'en nervosité, long. N. C.

Jurançon 98**17 - Henri Ramonteu**

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Folie de Janvier. Nez épiced, colle blanche, grillé, abricot, caramel, bouche d'une très grande complexité aromatique, un concentré de vin qui rappelle les tokays, mais une fraîcheur étonnante. La folie a un prix : 1 200 F.

17 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

L'Eminence. Note de boisé qui se mêle aux arômes de fruits blancs confits, bouche fraîche, élégante, dense, très fruité, un fort potentiel et déjà un régal. 250 F.

La Quintessence (16). Demande de l'aération (carafe), orange, pêche jaune, frais en bouche, net, délicat, abricot, belle vivacité. 95 F.

16,5 - Jean-Marc Grussaute

Domaine Larreydia - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon 05.59.21.74.42.

Cuvée Simon. Doré soutenu, nez confiture de mirabelle, abricot au sirop, gras, plein, bien liquoreux mais avec une bonne acidité, long, puissant et élégant. 130 F.

16 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Cracker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.50.80.

Vent Balaguer. Nez poire, nèfle, épices douces, très gras en bouche, riche, puissant, dense, beaucoup de liqueur mais une bonne acidité pour l'équilibre, long, belle persistance. 300 F en bouteilles de 50 cl.

15 - Marc Labat

Château de Rousse - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.75.08.

Prestige. Doré soutenu, nez de confiture d'abricot, fruits confits, gras en bouche, puissant, dense, très moelleux, beaucoup de saveurs. 50 F.

14,5 - Anne-Marie Barrère

64150 Lahourcade - 05.59.60.08.15.

Cancaillau. 60 % de gros-manseng, 40 % de petit-manseng, nez grillé, épicé, un peu truffe, gras en bouche, plein, épicé, bien équilibré, beaucoup de personnalité. 46 F.

14,5 - Irène Guilhendou

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan - 05.59.21.71.84.

Passion. Nez épicé et boisé, assez fermé, bouche vive, note de pomme et de pêche, vin droit, peu fondu. Attendre un an. 74 F.

14,5 - Henry Lapouble

Laplace Clos Thou - Chemin Larredya - 64110 Jurançon - 05.59.06.08.60.

Suprême de Thou. Epicé, fumé, bouche sur des saveurs de coing, vanille, abricot, plein, vif, une acidité qui lui confère de l'élégance et une réelle possibilité de garde. 80 F.

Jurançon 95**15 - Cave des Producteurs**

53, av. Henri-IV - 64290 Gan - 05.59.21.57.03.

Privilège d'Automne. Nez de cèdre, résine, eucalyptus, vif, puissant, bien équilibré, saveurs plus épicées que dans les vins jeunes, long, bien équilibré. 105 F.

Château de Navailles, 14,5. La cave coopérative développe une politique de domaines vinifiés à part. Nez frais, pêche blanche, fin, bouche puissante, pas très nerveuse, tendre, belles saveurs. A boire aujourd'hui. 75 F.

© Le Point - 07/09/2001 - N°1512 - Spécial vins 2001 - Page 164 - 2825 mots

Haut de page

steph.poulart@free.fr

Nous attendons de vos nouvelles!

Texte Jacques Dupont et réalisation Stéphane Poulart .

Mise à jour 10.09.2001

Jurançon et Jurançon sec

le reveil des Béarnais

par Jacques Dupont

Est-ce parce qu'ils ont trop donné, trop foncé, trop travaillé ? Les vigneron de Jurançon connaissent comme une petite baisse de flamme. Certes pas au niveau de la qualité des vins, qui n'ont jamais été aussi bons dans leur ensemble. Les excès de bois neuf qui séchaient les vins au virage des années 80 et 90 sont désormais rangés au rayon des erreurs de jeunesse. Mais la dynamique de groupe qui leur a si bien réussi quand il fallait tout reconstruire semble un peu s'essouffler. Les jeunes, qui arrivent avec les diplômes, le BTS viti-œno, sont plus casaniers, participent moins au collectif, pensent davantage à faire tourner leur exploitation qu'à l'image de Jurançon, sans faire le lien entre les deux. « On leur a sans doute fait peur, on a peut-être pris trop d'espace », dit Charles Hours, un « ancien jeune », pilier incontournable de l'appellation, toujours une idée d'avance, une bonne humeur inaltérable, une joie de vivre titillée par Marie, sa pile électrique de fille qui marche désormais dans les traces du père. Charles Hours, Henri Ramonteu et l'ancien de la bande, Georges Bru-Baché, qui a passé la main à son neveu, se sont dépensés sans compter dans les années 80 pour transformer le jurançon. L'activité viticole a été maintenue surtout grâce à une cave coopérative moderne mais bunkerisée, dont les dirigeants ont mal vécu l'émergence d'indépendants entrepreneurs. Ce sont eux pourtant qui ont rendu aux vins de Jurançon leurs titres de noblesse. Avant Ramonteu et Hours, il y avait les légendes endormies : le bon roi Henri IV qui, à sa naissance, eut droit à une goutte de jurançon dont on ne connaît pas totalement les effets sur ses prouesses futures. Il y avait un vin doux sympathique que beaucoup situaient dans le Jura plus que dans les Pyrénées. Il y avait l'oubli et la torpeur. Nos artistes, suivis bientôt par de plus jeunes - Larrieu, Lihour, Labasse et compagnie - ont fait entrer Jurançon sur toutes les cartes des plus grandes tables françaises et étrangères, chez les meilleurs cavistes aussi.

Un certain lien avec le madiran

L'histoire est comparable à celle du madiran, que nous avons narrée l'année dernière, et les correspondances, les amitiés entre les deux vignobles sont solides et incessantes. Les deux font d'ailleurs le même constat de ralentissement : cette année, pour les Bacchanales du Sud-Ouest - les vigneron viennent présenter leurs vins aux professionnels à Paris -, il n'y avait que cinq propriétaires de jurançon et trois de madiran, dont Alain Brumont (Château Montus), qui n'a plus trop besoin de se faire connaître. Il faut peut-être aussi chercher les raisons de cet engourdissement dans la conjoncture économique. Le marché est aujourd'hui plus tendu. L'offre est importante et, si la demande ne cesse de croître, elle se dirige surtout vers les noms connus. Les domaines à forte réputation manquent de vin, alors que d'autres peinent à écouler leur stock. Dans d'autres vignobles, de génération en génération, se transmet une vraie culture du commerce du vin. Les Tourangeaux n'hésitaient pas à « monter à Paris » livrer les cafés et les particuliers, certains continuent. Depuis les grandes crises du début du XXe siècle, les Champenois fréquentent les Salons et les foires, relancent les clients.

Une école du goût en projet

Les Bordelais passent une bonne partie de leur vie à vanter les mérites de leurs vins auprès des amateurs du monde entier. Ici, autrefois, quand tout allait mal, on retournait à l'agriculture traditionnelle et on partait guetter la palombe. Aujourd'hui, on « met les casques lourds », dit un vigneron, on se referme sur la propriété en attendant des jours meilleurs. Mais les temps ont changé : les marches arrière sont devenues moins possibles et la saison n'est pas si mauvaise. Les touristes s'intéressent de plus en plus à ce Béarn vert, mélange de climats qui permet aux palmiers de pousser et d'avoir des prés aussi frais que ceux du Limousin. Ici aussi convergent les chemins de Compostelle qui descendent vers Sainte-Christine, le Somport ou Roncevaux. En aménageant leur route des vins, les vigneron indépendants - la coop ne s'y est pas associée - en ont tenu compte, et ils ont fait leur Maison des vins en 1997 dans une très ancienne halte pour pèlerins. A Lacommande, petit village charmant, on peut acheter au prix de la propriété des jurançons, bien sûr, mais aussi les vins des copains des autres vignobles de madiran et d'irouléguy. D'autres projets accompagnent cette maison, comme la création d'une école du goût, preuve que l'engourdissement n'est sans doute que passager .

Fiche signalétique

Surface : 1 000 ha.

Situation : entre le gave de Pau et le gave d'Oloron, autour de Monein, sur des coteaux, à une altitude moyenne de 300 m ; Pau est la ville la plus proche, Tarbes, Lourdes et Biarritz ne sont pas loin.

Sols : argilo-siliceux bien drainés. Les pentes sont souvent très fortes. Le sud de l'appellation possède un sous-sol de sédiments marins. Au nord, c'est plus mélangé : graviers, argiles, galets, calcaire provenant de la formation du massif pyrénéen.

Cépages : au fil des replantations, le petit-manseng aromatique et qui donne des raisins concentrés gagne du terrain. Il occupe désormais 40 % des surfaces. Le gros-manseng, que l'on utilise beaucoup pour les

jurançons secs, représente 55 % d'anciens cépages. Les courbu, camaralet et lauzet ne représentent plus que 5 % de l'encépagement.

Millésimes :

2000 : juin et juillet pas beaux, jolis mois d'août et septembre, à partir du 15 octobre, pour les secs ça allait, mais moins bien pour les moelleux.

99 : plus de maturité qu'en 98, du gras, moins d'acidité, des fruits plus confits, beau moelleux.

98 : classique, bonne acidité, ressemble à 96, vin de fraîcheur.

97 : manque de fond, vins faciles, peu d'acidité, ils évoluent vite.

96 : belle acidité, typé jurançon de fraîcheur, de garde.

95 : le grand millésime.

Bon usage : les jurançons secs font des vins d'apéritif parfaits grâce à leur fruité et leur délicatesse ; ils se déclinent également sur tous les grands classiques du répertoire blanc (crustacés, poissons, viandes blanches...). Le jurançon est un parfait compagnon de la tarte aux pommes fine, du foie gras aussi, bien sûr, mais il est surprenant sur les mets exotiques et relevés, la cuisine thaïe ou indienne, par exemple. On peut les garder, mais le fruité exceptionnel de ces vins s'exprime surtout les cinq ou six premières années.

Remarque : la particularité des vins de Jurançon est de se décliner en deux versions, sec ou moelleux. Le jurançon proprement dit est un vin moelleux obtenu par passerillage - concentration du raisin sur pied par le soleil, au contraire du sauternes, par exemple, qui, la plupart du temps, obtient un fort taux de sucre par l'effet du botrytis, la « pourriture noble », un champignon microscopique qui se développe avec les brouillards de la fin d'été et de l'automne. Pour le sec, on ne parle pas de jurançon, mais de jurançon sec.

Lacommande, halte des pèlerins

Au XIe siècle, le pèlerinage pour Saint-Jacques-de-Compostelle prend un essor important, lié aux victoires de la Reconquista dans le nord de l'Espagne. Gaston IV le Croisé, vicomte de Béarn, promet au pape d'assurer la sécurité des pèlerins. Il voit aussi l'intérêt pour sa région d'un tel passage et d'une alliance politique avec l'Aragon. Il fait alors construire des haltes où les pèlerins trouvent de quoi se nourrir, dormir, et la protection contre les rançonneurs. Lacommande, où est installée la Maison des vins de Jurançon, est une de ces haltes, entièrement restaurée par le conseil général. Sa vocation est de nouveau d'accueillir des pèlerins, mais elle est aussi lieu d'exposition et, de plus en plus nombreux, les touristes viennent visiter le bâtiment hospitalier, l'église et son cimetière, où l'on trouve des stèles discoïdales fort rares

Irène Guilhendou, Domaine Latapy

C'est elle qui dirige la maison du vin, du moins quand elle n'est pas dans ses vignes. Irène Guilhendou, 35 ans, s'est investie à fond dans la viticulture, qui semblait pourtant ne pas vouloir d'elle. « Mes parents n'avaient que 1,60 hectare de vignes et 25 de polyculture. A 13 ans, je voulais faire le brevet de technicienne, mais ils n'ont pas voulu, ils ont préféré que je passe le bac, car le vin, ce n'était pas sûr. Après je me suis retrouvée à faire un BTS de production animale. J'ai failli faire oenologie, mais là encore, il était marqué sur le dépliant qu'il y avait peu de débouchés pour les femmes. Mon père est mort en 1991 et j'étais la seule enfant : ou on vendait, ou je reprenais. Je l'ai fait plus par bravade et depuis j'apprends... »

Daniel Craker, Clos Lapeyre

Originaire du Kent, Daniel Craker est resté sept ans prof d'anglais en Haute-Savoie : « J'ai toujours aimé le vin et je m'ennuyais dans l'Education nationale. Je goûtais régulièrement, et c'est comme cela que l'idée de travailler dans le vin m'est venue. En Haute-Savoie, c'était un peu limité. J'ai fait un diplôme de technicien en oenologie à Dijon tout en continuant d'enseigner et j'ai écrit dans plusieurs régions pour demander des stages gratuits. Jean-Bernard Larrieu (à gauche) m'a répondu. Je suis descendu en février 2000. En août, il m'a rappelé pour que je vienne travailler avec lui. J'ai trois enfants, il a fallu que je démissionne de l'Education nationale : c'est un choix et un sacré changement... »

80 vins dégustés à l'aveugle (sélection)

* Moins de 40 F

Jurançon sec 2000

*16 - Christian Lihour

Domaine Castera - Quartier Ucha - 64360 Monein - 05.59.21.34.98.

Nez floral, beignet aux pommes, des notes de fraîcheur mêlées à des arômes de pâtisserie, bouche vive, élégante, délicatement parfumée, très agréable par son équilibre acidité/ alcool. 32 F.

***16 - Jacques Balent**

Château Lafitte - Lotissement du château - 64360 Monein - 05.59.21.49.44.

Non boisé. Nez floral, banane, poire, gras, plein, riche, beaucoup de saveurs, puissant mais rafraîchi par une bonne acidité. 37 F.

***15 - Patrice Limousin**

Domaine du Cabarrouy - 64290 Lasseube - 05.59.04.23.08.

Nez floral, fin, délicat, gras, plein, dense, joli fruit, beaucoup de tenue en bouche, bonne longueur. 32 F.

15 - Yvonne Hégoburu

Domaine de Souch - Laroin 64110 Jurançon - 05.59.06.27.22.

(Goûté hors dégustation.) Cultivé en biodynamie. Doré soutenu, nez mirabelle, marmelade d'orange, bouche grasse, pleine, vive et puissante, riche en saveurs. A boire assez jeune. 58 F.

***15 - Irène Guilhendou**

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan - 05.59.21.71.84.

Robe dorée soutenue, nez de nèfle, très ouvert, bouche dense, bien mariée avec le bois de la barrique, droit, élégant, riche en saveurs. 35 F.

***14,5 - Jean-Marc Grussaute**

Domaine Larredya - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.74.42.

Nez fin, floral, bouche fraîche, élégante, peu fondue, vive ; désaltérant, nerveux, bien équilibré. 34 F.

14,5 - Domaine Gisèle et Pierre Bordenave

Quartier Ucha - 64360 Monnein - 05.59.21.34.83.

Cuvée Souvenirs d'enfance. Assez coloré, nez ortie, floral, très frais, bouche dense, assez complet, gras et long. 43 F.

***14 - Anne-Marie Barrère**

64150 Lahourcade - 05.59.60.08.15.

Clos de la Vierge. 100 % gros-manseng. Nez un peu brassé - le vin n'était pas encore en bouteille quand nous l'avons dégusté -, floral à l'aération. Bouche vive mais avec du gras, simple et gourmand. 32 F.

Jurançon sec 99**16,5 - Charles Hours**

Clos Uroulat - Quartier Trouilh - 64360 Monein - 05.59.21.46.19.

Cuvée Marie. Doré soutenu, nez de vanille, praline, pâtisserie au miel, fruits blancs, frais et construit, bouche riche, dense, beaucoup de saveurs et une bonne acidité pour l'équilibre. Pas encore à son top. Attendre un an. 53 F.

16 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos - 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Cuvée Bois. Nez nèfle, épices, puissant, complexe, gras, très riche, soutenu par une bonne acidité, vin de gastronomie. A attendre deux ans. 58 F.

15,5 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Craker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.50.80.

Cuvée Vitatge Vielh (vieilles vignes). Doré soutenu, nez de vanille, fruits confits, boisé, miel, bouche ronde, grasse, matière riche, grande longueur. 64 F.

15,5 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

Cuvée des Castérasses. Doré soutenu, nez ortie, miel, crème de châtaigne, bouche puissante, très jeune, du gras, très structuré. Pas encore développé. A boire dans trois ans. 50 F.

15,5 - Henri Ramoneteu

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Noblesse. Pur petit-manseng récolté en surmaturité et vinifié en sec. Nez épicé, grillé, amande, caramel, fruits confits. Bouche très riche, très puissant, dense, long. Vin de repas à essayer sur des mets épicés. Les saveurs d'une vendange tardive sans le sucre. 130 F.

***14 - Irène Guilhendou**

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan 05.59.21.71.84.

Doré vert, floral, pomme cuite, rond, pointe de perlant, fin, élégant, plus vin d'apéritif que de repas. 35 F.

Jurançon 2000

15 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Sélection. Doré soutenu, nez de fruits confits, confiture de rhubarbe, bouche dense, tarte aux mirabelles, abricot sec, très moelleux mais bien équilibré. 59 F.

14 - Jean-Marc Grussaute

Domaine Larreydia - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.74.42.

Nez épiced, grillé, note exotique et melon mûr, puissant en bouche, cire, fruits blancs bien mûrs. 45 F.

Jurançon 1999**16 - Henri Ramonteu**

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Noblesse du Temps. Des arômes mêlés de pâtisserie, de vieux cognac et de fruits frais, bouche élégante, puissante mais bien équilibrée par l'acidité qui évite la lourdeur, long, très belle persistance. 160 F.

15,5 - Charles Hours

Clos Uroulat - Quartier Trouilh - 64360 Monein - 05.59.21.46.19.

Nez lacté, praline, pâtisserie, brioche au miel, bouche onctueuse, pas très liqueureuse, en finesse, longue, prometteuse. 80 F.

15,5 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Craker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon 05.59.21.50.80.

Sélection. Nez frais, floral, pêche de vigne, vif en bouche, élégant, bien équilibré, bonne acidité, rafraîchit la bouche. 55 F.

15,5 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

Eminence. Nez fumé, bois, bouche ronde, abricot, texture très dense, fruits blancs, pêche, fraîcheur et gras en harmonie, long. 250 F.

Aussi, La Quintessence (15). Fermé au nez, frais, élégant, bien équilibré en bouche, savoureux, délicat. Vin à attendre deux ans. 95 F.

15 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos - 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Cuvée Thibault. Nez épiced, grillé, abricot sec, poivre. Bouche puissante, bien équilibrée entre acidité et sucre, bonne longueur. 84 F.

15 - Pierre-Yves et Marion Latrille

Château Jolys - 64290 Gan 05.59.21.72.79.

Epiphanie. 100 % gros-manseng vendangé 1re semaine de janvier. Nez de miel, banane sèche, pomme au four, gras, plein, beaucoup de moelleux, bien équilibré, légèrement tannique. 320 F.

15 - Yvonne Hégoburu

Domaine de Souch - Laroïn 64110 Jurançon - 05.59.06.27.22.

(Goûté hors dégustation.) Nez de pâte d'amande, floral, chèvrefeuille, bouche vanillée, bien équilibrée, finale grillée, bonne acidité, long, franc. 100 F.

Yvonne Hégoburu est également propriétaire du Château de Viau en lalande-de-pomerol (05.57.51.17.86).

14,5 - Cave des Producteurs

53, av. Henri-IV - 64290 Gan 05.59.21.57.03.

Vendanges de janvier 2000. Nez muscaté, banane sèche, nêfle, beaucoup de gras en bouche, note cacao, torréfié, plus en saveurs qu'en nervosité, long. N. C.

Jurançon 98**17 - Henri Ramonteu**

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Folie de Janvier. Nez épiced, colle blanche, grillé, abricot, caramel, bouche d'une très grande complexité aromatique, un concentré de vin qui rappelle les tokays, mais une fraîcheur étonnante. La folie a un prix : 1 200 F.

17 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

L'Eminence. Note de boisé qui se mêle aux arômes de fruits blancs confits, bouche fraîche, élégante, dense, très fruité, un fort potentiel et déjà un régal. 250 F.

La Quintessence (16). Demande de l'aération (carafe), orange, pêche jaune, frais en bouche, net, délicat, abricot, belle vivacité. 95 F.

16,5 - Jean-Marc Grussaute

Domaine Larreydia - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon 05.59.21.74.42.

Cuvée Simon. Doré soutenu, nez confiture de mirabelle, abricot au sirop, gras, plein, bien liquoreux mais avec une bonne acidité, long, puissant et élégant. 130 F.

16 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Cracker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.50.80.

Vent Balaguer. Nez poire, nèfle, épices douces, très gras en bouche, riche, puissant, dense, beaucoup de liqueur mais une bonne acidité pour l'équilibre, long, belle persistance. 300 F en bouteilles de 50 cl.

15 - Marc Labat

Château de Rousse - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.75.08.

Prestige. Doré soutenu, nez de confiture d'abricot, fruits confits, gras en bouche, puissant, dense, très moelleux, beaucoup de saveurs. 50 F.

14,5 - Anne-Marie Barrère

64150 Lahourcade - 05.59.60.08.15.

Cancaillau. 60 % de gros-manseng, 40 % de petit-manseng, nez grillé, épicé, un peu truffe, gras en bouche, plein, épicé, bien équilibré, beaucoup de personnalité. 46 F.

14,5 - Irène Guilhendou

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan - 05.59.21.71.84.

Passion. Nez épicé et boisé, assez fermé, bouche vive, note de pomme et de pêche, vin droit, peu fondu. Attendre un an. 74 F.

14,5 - Henry Lapouble

Laplace Clos Thou - Chemin Larredya - 64110 Jurançon - 05.59.06.08.60.

Suprême de Thou. Epicé, fumé, bouche sur des saveurs de coing, vanille, abricot, plein, vif, une acidité qui lui confère de l'élégance et une réelle possibilité de garde. 80 F.

Jurançon 95**15 - Cave des Producteurs**

53, av. Henri-IV - 64290 Gan - 05.59.21.57.03.

Privilege d'Automne. Nez de cèdre, résine, eucalyptus, vif, puissant, bien équilibré, saveurs plus épicées que dans les vins jeunes, long, bien équilibré. 105 F.

Château de Navailles, 14,5. La cave coopérative développe une politique de domaines vinifiés à part. Nez frais, pêche blanche, fin, bouche puissante, pas très nerveuse, tendre, belles saveurs. A boire aujourd'hui. 75 F.

© Le Point - 07/09/2001 - N°1512 - Spécial vins 2001 - Page 164 - 2825 mots

Haut de page

steph.poulart@free.fr

Nous attendons de vos nouvelles!

Texte Jacques Dupont et réalisation Stéphane Poulart .

Mise à jour 10.09.2001

Jurançon et Jurançon sec

le reveil des Béarnais

par Jacques Dupont

Est-ce parce qu'ils ont trop donné, trop foncé, trop travaillé ? Les vigneron de Jurançon connaissent comme une petite baisse de flamme. Certes pas au niveau de la qualité des vins, qui n'ont jamais été aussi bons dans leur ensemble. Les excès de bois neuf qui séchaient les vins au virage des années 80 et 90 sont désormais rangés au rayon des erreurs de jeunesse. Mais la dynamique de groupe qui leur a si bien réussi quand il fallait tout reconstruire semble un peu s'essouffler. Les jeunes, qui arrivent avec les diplômes, le BTS viti-oenologie, sont plus casaniers, participent moins au collectif, pensent davantage à faire tourner leur exploitation qu'à l'image de Jurançon, sans faire le lien entre les deux. « On leur a sans doute fait peur, on a peut-être pris trop d'espace », dit Charles Hours, un « ancien jeune », pilier incontournable de l'appellation, toujours une idée d'avance, une bonne humeur inaltérable, une joie de vivre titillée par Marie, sa pile électrique de fille qui marche désormais dans les traces du père. Charles Hours, Henri Ramonteu et l'ancien de la bande, Georges Bru-Baché, qui a passé la main à son neveu, se sont dépensés sans compter dans les années 80 pour transformer le jurançon. L'activité viticole a été maintenue surtout grâce à une cave coopérative moderne mais bunkerisée, dont les dirigeants ont mal vécu l'émergence d'indépendants entrepreneurs. Ce sont eux pourtant qui ont rendu aux vins de Jurançon leurs titres de noblesse. Avant Ramonteu et Hours, il y avait les légendes endormies : le bon roi Henri IV qui, à sa naissance, eut droit à une goutte de jurançon dont on ne connaît pas totalement les effets sur ses prouesses futures. Il y avait un vin doux sympathique que beaucoup situaient dans le Jura plus que dans les Pyrénées. Il y avait l'oubli et la torpeur. Nos artistes, suivis bientôt par de plus jeunes - Larrieu, Lihour, Labasse et compagnie - ont fait entrer Jurançon sur toutes les cartes des plus grandes tables françaises et étrangères, chez les meilleurs cavistes aussi.

Un certain lien avec le madiran

L'histoire est comparable à celle du madiran, que nous avons narrée l'année dernière, et les correspondances, les amitiés entre les deux vignobles sont solides et incessantes. Les deux font d'ailleurs le même constat de ralentissement : cette année, pour les Bacchanales du Sud-Ouest - les vigneron viennent présenter leurs vins aux professionnels à Paris -, il n'y avait que cinq propriétaires de jurançon et trois de madiran, dont Alain Brumont (Château Montus), qui n'a plus trop besoin de se faire connaître. Il faut peut-être aussi chercher les raisons de cet engourdissement dans la conjoncture économique. Le marché est aujourd'hui plus tendu. L'offre est importante et, si la demande ne cesse de croître, elle se dirige surtout vers les noms connus. Les domaines à forte réputation manquent de vin, alors que d'autres peinent à écouler leur stock. Dans d'autres vignobles, de génération en génération, se transmet une vraie culture du commerce du vin. Les Tourangeaux n'hésitaient pas à « monter à Paris » livrer les cafés et les particuliers, certains continuent. Depuis les grandes crises du début du XXe siècle, les Champenois fréquentent les Salons et les foires, relancent les clients.

Une école du goût en projet

Les Bordelais passent une bonne partie de leur vie à vanter les mérites de leurs vins auprès des amateurs du monde entier. Ici, autrefois, quand tout allait mal, on retournait à l'agriculture traditionnelle et on partait guetter la palombe. Aujourd'hui, on « met les casques lourds », dit un vigneron, on se referme sur la propriété en attendant des jours meilleurs. Mais les temps ont changé : les marches arrière sont devenues moins possibles et la saison n'est pas si mauvaise. Les touristes s'intéressent de plus en plus à ce Béarn vert, mélange de climats qui permet aux palmiers de pousser et d'avoir des prés aussi frais que ceux du Limousin. Ici aussi convergent les chemins de Compostelle qui descendent vers Sainte-Christine, le Somport ou Roncevaux. En aménageant leur route des vins, les vigneron indépendants - la coop ne s'y est pas associée - en ont tenu compte, et ils ont fait leur Maison des vins en 1997 dans une très ancienne halte pour pèlerins. A Lacommande, petit village charmant, on peut acheter au prix de la propriété des jurançons, bien sûr, mais aussi les vins des copains des autres vignobles de madiran et d'irouléguy. D'autres projets accompagnent cette maison, comme la création d'une école du goût, preuve que l'engourdissement n'est sans doute que passager .

Fiche signalétique

Surface : 1 000 ha.

Situation : entre le gave de Pau et le gave d'Oloron, autour de Monein, sur des coteaux, à une altitude moyenne de 300 m ; Pau est la ville la plus proche, Tarbes, Lourdes et Biarritz ne sont pas loin.

Sols : argilo-siliceux bien drainés. Les pentes sont souvent très fortes. Le sud de l'appellation possède un sous-sol de sédiments marins. Au nord, c'est plus mélangé : graviers, argiles, galets, calcaire provenant de la formation du massif pyrénéen.

Cépages : au fil des replantations, le petit-manseng aromatique et qui donne des raisins concentrés gagne du terrain. Il occupe désormais 40 % des surfaces. Le gros-manseng, que l'on utilise beaucoup pour les

jurançons secs, représente 55 % d'anciens cépages. Les courbu, camaralet et lauzet ne représentent plus que 5 % de l'encépagement.

Millésimes :

2000 : juin et juillet pas beaux, jolis mois d'août et septembre, à partir du 15 octobre, pour les secs ça allait, mais moins bien pour les moelleux.

99 : plus de maturité qu'en 98, du gras, moins d'acidité, des fruits plus confits, beau moelleux.

98 : classique, bonne acidité, ressemble à 96, vin de fraîcheur.

97 : manque de fond, vins faciles, peu d'acidité, ils évoluent vite.

96 : belle acidité, typé jurançon de fraîcheur, de garde.

95 : le grand millésime.

Bon usage : les jurançons secs font des vins d'apéritif parfaits grâce à leur fruité et leur délicatesse ; ils se déclinent également sur tous les grands classiques du répertoire blanc (crustacés, poissons, viandes blanches...). Le jurançon est un parfait compagnon de la tarte aux pommes fine, du foie gras aussi, bien sûr, mais il est surprenant sur les mets exotiques et relevés, la cuisine thaïe ou indienne, par exemple. On peut les garder, mais le fruité exceptionnel de ces vins s'exprime surtout les cinq ou six premières années.

Remarque : la particularité des vins de Jurançon est de se décliner en deux versions, sec ou moelleux. Le jurançon proprement dit est un vin moelleux obtenu par passerillage - concentration du raisin sur pied par le soleil, au contraire du sauternes, par exemple, qui, la plupart du temps, obtient un fort taux de sucre par l'effet du botrytis, la « pourriture noble », un champignon microscopique qui se développe avec les brouillards de la fin d'été et de l'automne. Pour le sec, on ne parle pas de jurançon, mais de jurançon sec.

Lacommande, halte des pèlerins

Au XIe siècle, le pèlerinage pour Saint-Jacques-de-Compostelle prend un essor important, lié aux victoires de la Reconquista dans le nord de l'Espagne. Gaston IV le Croisé, vicomte de Béarn, promet au pape d'assurer la sécurité des pèlerins. Il voit aussi l'intérêt pour sa région d'un tel passage et d'une alliance politique avec l'Aragon. Il fait alors construire des haltes où les pèlerins trouvent de quoi se nourrir, dormir, et la protection contre les rançonneurs. Lacommande, où est installée la Maison des vins de Jurançon, est une de ces haltes, entièrement restaurée par le conseil général. Sa vocation est de nouveau d'accueillir des pèlerins, mais elle est aussi lieu d'exposition et, de plus en plus nombreux, les touristes viennent visiter le bâtiment hospitalier, l'église et son cimetière, où l'on trouve des stèles discoïdales fort rares

Irène Guilhendou, Domaine Latapy

C'est elle qui dirige la maison du vin, du moins quand elle n'est pas dans ses vignes. Irène Guilhendou, 35 ans, s'est investie à fond dans la viticulture, qui semblait pourtant ne pas vouloir d'elle. « Mes parents n'avaient que 1,60 hectare de vignes et 25 de polyculture. A 13 ans, je voulais faire le brevet de technicienne, mais ils n'ont pas voulu, ils ont préféré que je passe le bac, car le vin, ce n'était pas sûr. Après je me suis retrouvée à faire un BTS de production animale. J'ai failli faire oenologie, mais là encore, il était marqué sur le dépliant qu'il y avait peu de débouchés pour les femmes. Mon père est mort en 1991 et j'étais la seule enfant : ou on vendait, ou je reprenais. Je l'ai fait plus par bravade et depuis j'apprends... »

Daniel Craker, Clos Lapeyre

Originaire du Kent, Daniel Craker est resté sept ans prof d'anglais en Haute-Savoie : « J'ai toujours aimé le vin et je m'ennuyais dans l'Education nationale. Je goûtais régulièrement, et c'est comme cela que l'idée de travailler dans le vin m'est venue. En Haute-Savoie, c'était un peu limité. J'ai fait un diplôme de technicien en oenologie à Dijon tout en continuant d'enseigner et j'ai écrit dans plusieurs régions pour demander des stages gratuits. Jean-Bernard Larrieu (à gauche) m'a répondu. Je suis descendu en février 2000. En août, il m'a rappelé pour que je vienne travailler avec lui. J'ai trois enfants, il a fallu que je démissionne de l'Education nationale : c'est un choix et un sacré changement... »

80 vins dégustés à l'aveugle (sélection)

* Moins de 40 F

Jurançon sec 2000

*16 - Christian Lihour

Domaine Castera - Quartier Ucha - 64360 Monein - 05.59.21.34.98.

Nez floral, beignet aux pommes, des notes de fraîcheur mêlées à des arômes de pâtisserie, bouche vive, élégante, délicatement parfumée, très agréable par son équilibre acidité/ alcool. 32 F.

***16 - Jacques Balent**

Château Lafitte - Lotissement du château - 64360 Monein - 05.59.21.49.44.

Non boisé. Nez floral, banane, poire, gras, plein, riche, beaucoup de saveurs, puissant mais rafraîchi par une bonne acidité. 37 F.

***15 - Patrice Limousin**

Domaine du Cabarrouy - 64290 Lasseube - 05.59.04.23.08.

Nez floral, fin, délicat, gras, plein, dense, joli fruit, beaucoup de tenue en bouche, bonne longueur. 32 F.

15 - Yvonne Hégoburu

Domaine de Souch - Laroin 64110 Jurançon - 05.59.06.27.22.

(Goûté hors dégustation.) Cultivé en biodynamie. Doré soutenu, nez mirabelle, marmelade d'orange, bouche grasse, pleine, vive et puissante, riche en saveurs. A boire assez jeune. 58 F.

***15 - Irène Guilhendou**

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan - 05.59.21.71.84.

Robe dorée soutenue, nez de nêfle, très ouvert, bouche dense, bien mariée avec le bois de la barrique, droit, élégant, riche en saveurs. 35 F.

***14,5 - Jean-Marc Grussaute**

Domaine Larredya - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.74.42.

Nez fin, floral, bouche fraîche, élégante, peu fondue, vive ; désaltérant, nerveux, bien équilibré. 34 F.

14,5 - Domaine Gisèle et Pierre Bordenave

Quartier Ucha - 64360 Monnein - 05.59.21.34.83.

Cuvée Souvenirs d'enfance. Assez coloré, nez ortie, floral, très frais, bouche dense, assez complet, gras et long. 43 F.

***14 - Anne-Marie Barrère**

64150 Lahourcade - 05.59.60.08.15.

Clos de la Vierge. 100 % gros-manseng. Nez un peu brassé - le vin n'était pas encore en bouteille quand nous l'avons dégusté -, floral à l'aération. Bouche vive mais avec du gras, simple et gourmand. 32 F.

Jurançon sec 99**16,5 - Charles Hours**

Clos Uroulat - Quartier Trouilh - 64360 Monein - 05.59.21.46.19.

Cuvée Marie. Doré soutenu, nez de vanille, praline, pâtisserie au miel, fruits blancs, frais et construit, bouche riche, dense, beaucoup de saveurs et une bonne acidité pour l'équilibre. Pas encore à son top. Attendre un an. 53 F.

16 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos - 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Cuvée Bois. Nez nêfle, épices, puissant, complexe, gras, très riche, soutenu par une bonne acidité, vin de gastronomie. A attendre deux ans. 58 F.

15,5 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Craker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.50.80.

Cuvée Vitatge Vielh (vieilles vignes). Doré soutenu, nez de vanille, fruits confits, boisé, miel, bouche ronde, grasse, matière riche, grande longueur. 64 F.

15,5 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

Cuvée des Castérasses. Doré soutenu, nez ortie, miel, crème de châtaigne, bouche puissante, très jeune, du gras, très structuré. Pas encore développé. A boire dans trois ans. 50 F.

15,5 - Henri Ramonteu

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Noblesse. Pur petit-manseng récolté en surmaturité et vinifié en sec. Nez épicé, grillé, amande, caramel, fruits confits. Bouche très riche, très puissant, dense, long. Vin de repas à essayer sur des mets épicés. Les saveurs d'une vendange tardive sans le sucre. 130 F.

***14 - Irène Guilhendou**

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan 05.59.21.71.84.

Doré vert, floral, pomme cuite, rond, pointe de perlant, fin, élégant, plus vin d'apéritif que de repas. 35 F.

Jurançon 2000

15 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos - 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Sélection. Doré soutenu, nez de fruits confits, confiture de rhubarbe, bouche dense, tarte aux mirabelles, abricot sec, très moelleux mais bien équilibré. 59 F.

14 - Jean-Marc Grussaute

Domaine Larreydia - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.74.42.

Nez épiced, grillé, note exotique et melon mûr, puissant en bouche, cire, fruits blancs bien mûrs. 45 F.

Jurançon 1999**16 - Henri Ramonteu**

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Noblesse du Temps. Des arômes mêlés de pâtisserie, de vieux cognac et de fruits frais, bouche élégante, puissante mais bien équilibrée par l'acidité qui évite la lourdeur, long, très belle persistance. 160 F.

15,5 - Charles Hours

Clos Uroulat - Quartier Trouilh - 64360 Monein - 05.59.21.46.19.

Nez lacté, praline, pâtisserie, brioche au miel, bouche onctueuse, pas très liquoreuse, en finesse, longue, prometteuse. 80 F.

15,5 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Craker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.50.80.

Sélection. Nez frais, floral, pêche de vigne, vif en bouche, élégant, bien équilibré, bonne acidité, rafraîchit la bouche. 55 F.

15,5 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

Eminence. Nez fumé, bois, bouche ronde, abricot, texture très dense, fruits blancs, pêche, fraîcheur et gras en harmonie, long. 250 F.

Aussi, La Quintessence (15). Fermé au nez, frais, élégant, bien équilibré en bouche, savoureux, délicat. Vin à attendre deux ans. 95 F.

15 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos - 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Cuvée Thibault. Nez épiced, grillé, abricot sec, poivre. Bouche puissante, bien équilibrée entre acidité et sucre, bonne longueur. 84 F.

15 - Pierre-Yves et Marion Latrille

Château Jolys - 64290 Gan - 05.59.21.72.79.

Epiphanie. 100 % gros-manseng vendangé 1re semaine de janvier. Nez de miel, banane sèche, pomme au four, gras, plein, beaucoup de moelleux, bien équilibré, légèrement tannique. 320 F.

15 - Yvonne Hégoburu

Domaine de Souch - Laroïn - 64110 Jurançon - 05.59.06.27.22.

(Goûté hors dégustation.) Nez de pâte d'amande, floral, chèvrefeuille, bouche vanillée, bien équilibrée, finale grillée, bonne acidité, long, franc. 100 F.

Yvonne Hégoburu est également propriétaire du Château de Viau en lalande-de-pomerol (05.57.51.17.86).

14,5 - Cave des Producteurs

53, av. Henri-IV - 64290 Gan - 05.59.21.57.03.

Vendanges de janvier 2000. Nez muscaté, banane sèche, nêfle, beaucoup de gras en bouche, note cacao, torréfié, plus en saveurs qu'en nervosité, long. N. C.

Jurançon 98**17 - Henri Ramonteu**

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Folie de Janvier. Nez épiced, colle blanche, grillé, abricot, caramel, bouche d'une très grande complexité aromatique, un concentré de vin qui rappelle les tokays, mais une fraîcheur étonnante. La folie a un prix : 1 200 F.

17 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

L'Eminence. Note de boisé qui se mêle aux arômes de fruits blancs confits, bouche fraîche, élégante, dense, très fruité, un fort potentiel et déjà un régal. 250 F.

La Quintessence (16). Demande de l'aération (carafe), orange, pêche jaune, frais en bouche, net, délicat, abricot, belle vivacité. 95 F.

16,5 - Jean-Marc Grussaute

Domaine Larreydia - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon 05.59.21.74.42.

Cuvée Simon. Doré soutenu, nez confiture de mirabelle, abricot au sirop, gras, plein, bien liquoreux mais avec une bonne acidité, long, puissant et élégant. 130 F.

16 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Cracker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.50.80.

Vent Balaguer. Nez poire, nèfle, épices douces, très gras en bouche, riche, puissant, dense, beaucoup de liqueur mais une bonne acidité pour l'équilibre, long, belle persistance. 300 F en bouteilles de 50 cl.

15 - Marc Labat

Château de Rousse - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.75.08.

Prestige. Doré soutenu, nez de confiture d'abricot, fruits confits, gras en bouche, puissant, dense, très moelleux, beaucoup de saveurs. 50 F.

14,5 - Anne-Marie Barrère

64150 Lahourcade - 05.59.60.08.15.

Cancaillau. 60 % de gros-manseng, 40 % de petit-manseng, nez grillé, épicé, un peu truffe, gras en bouche, plein, épicé, bien équilibré, beaucoup de personnalité. 46 F.

14,5 - Irène Guilhendou

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan - 05.59.21.71.84.

Passion. Nez épicé et boisé, assez fermé, bouche vive, note de pomme et de pêche, vin droit, peu fondu. Attendre un an. 74 F.

14,5 - Henry Lapouble

Laplace Clos Thou - Chemin Larredya - 64110 Jurançon - 05.59.06.08.60.

Suprême de Thou. Epicé, fumé, bouche sur des saveurs de coing, vanille, abricot, plein, vif, une acidité qui lui confère de l'élégance et une réelle possibilité de garde. 80 F.

Jurançon 95**15 - Cave des Producteurs**

53, av. Henri-IV - 64290 Gan - 05.59.21.57.03.

Privilège d'Automne. Nez de cèdre, résine, eucalyptus, vif, puissant, bien équilibré, saveurs plus épicées que dans les vins jeunes, long, bien équilibré. 105 F.

Château de Navailles, 14,5. La cave coopérative développe une politique de domaines vinifiés à part. Nez frais, pêche blanche, fin, bouche puissante, pas très nerveuse, tendre, belles saveurs. A boire aujourd'hui. 75 F.

© Le Point - 07/09/2001 - N°1512 - Spécial vins 2001 - Page 164 - 2825 mots

Haut de page

steph.poulart@free.fr

Nous attendons de vos nouvelles!

Texte Jacques Dupont et réalisation Stéphane Poulart .

Mise à jour 10.09.2001

Jurançon et Jurançon sec

le reveil des Béarnais

par Jacques Dupont

Est-ce parce qu'ils ont trop donné, trop foncé, trop travaillé ? Les vigneron de Jurançon connaissent comme une petite baisse de flamme. Certes pas au niveau de la qualité des vins, qui n'ont jamais été aussi bons dans leur ensemble. Les excès de bois neuf qui séchaient les vins au virage des années 80 et 90 sont désormais rangés au rayon des erreurs de jeunesse. Mais la dynamique de groupe qui leur a si bien réussi quand il fallait tout reconstruire semble un peu s'essouffler. Les jeunes, qui arrivent avec les diplômes, le BTS viti-oenologie, sont plus casaniers, participent moins au collectif, pensent davantage à faire tourner leur exploitation qu'à l'image de Jurançon, sans faire le lien entre les deux. « On leur a sans doute fait peur, on a peut-être pris trop d'espace », dit Charles Hours, un « ancien jeune », pilier incontournable de l'appellation, toujours une idée d'avance, une bonne humeur inaltérable, une joie de vivre titillée par Marie, sa pile électrique de fille qui marche désormais dans les traces du père. Charles Hours, Henri Ramonteu et l'ancien de la bande, Georges Bru-Baché, qui a passé la main à son neveu, se sont dépensés sans compter dans les années 80 pour transformer le jurançon. L'activité viticole a été maintenue surtout grâce à une cave coopérative moderne mais bunkerisée, dont les dirigeants ont mal vécu l'émergence d'indépendants entrepreneurs. Ce sont eux pourtant qui ont rendu aux vins de Jurançon leurs titres de noblesse. Avant Ramonteu et Hours, il y avait les légendes endormies : le bon roi Henri IV qui, à sa naissance, eut droit à une goutte de jurançon dont on ne connaît pas totalement les effets sur ses prouesses futures. Il y avait un vin doux sympathique que beaucoup situaient dans le Jura plus que dans les Pyrénées. Il y avait l'oubli et la torpeur. Nos artistes, suivis bientôt par de plus jeunes - Larrieu, Lihour, Labasse et compagnie - ont fait entrer Jurançon sur toutes les cartes des plus grandes tables françaises et étrangères, chez les meilleurs cavistes aussi.

Un certain lien avec le madiran

L'histoire est comparable à celle du madiran, que nous avons narrée l'année dernière, et les correspondances, les amitiés entre les deux vignobles sont solides et incessantes. Les deux font d'ailleurs le même constat de ralentissement : cette année, pour les Bacchanales du Sud-Ouest - les vigneron viennent présenter leurs vins aux professionnels à Paris -, il n'y avait que cinq propriétaires de jurançon et trois de madiran, dont Alain Brumont (Château Montus), qui n'a plus trop besoin de se faire connaître. Il faut peut-être aussi chercher les raisons de cet engourdissement dans la conjoncture économique. Le marché est aujourd'hui plus tendu. L'offre est importante et, si la demande ne cesse de croître, elle se dirige surtout vers les noms connus. Les domaines à forte réputation manquent de vin, alors que d'autres peinent à écouler leur stock. Dans d'autres vignobles, de génération en génération, se transmet une vraie culture du commerce du vin. Les Tourangeaux n'hésitaient pas à « monter à Paris » livrer les cafés et les particuliers, certains continuent. Depuis les grandes crises du début du XXe siècle, les Champenois fréquentent les Salons et les foires, relancent les clients.

Une école du goût en projet

Les Bordelais passent une bonne partie de leur vie à vanter les mérites de leurs vins auprès des amateurs du monde entier. Ici, autrefois, quand tout allait mal, on retournait à l'agriculture traditionnelle et on partait guetter la palombe. Aujourd'hui, on « met les casques lourds », dit un vigneron, on se referme sur la propriété en attendant des jours meilleurs. Mais les temps ont changé : les marches arrière sont devenues moins possibles et la saison n'est pas si mauvaise. Les touristes s'intéressent de plus en plus à ce Béarn vert, mélange de climats qui permet aux palmiers de pousser et d'avoir des prés aussi frais que ceux du Limousin. Ici aussi convergent les chemins de Compostelle qui descendent vers Sainte-Christine, le Somport ou Roncevaux. En aménageant leur route des vins, les vigneron indépendants - la coop ne s'y est pas associée - en ont tenu compte, et ils ont fait leur Maison des vins en 1997 dans une très ancienne halte pour pèlerins. A Lacommande, petit village charmant, on peut acheter au prix de la propriété des jurançons, bien sûr, mais aussi les vins des copains des autres vignobles de madiran et d'irouléguy. D'autres projets accompagnent cette maison, comme la création d'une école du goût, preuve que l'engourdissement n'est sans doute que passager .

Fiche signalétique

Surface : 1 000 ha.

Situation : entre le gave de Pau et le gave d'Oloron, autour de Monein, sur des coteaux, à une altitude moyenne de 300 m ; Pau est la ville la plus proche, Tarbes, Lourdes et Biarritz ne sont pas loin.

Sols : argilo-siliceux bien drainés. Les pentes sont souvent très fortes. Le sud de l'appellation possède un sous-sol de sédiments marins. Au nord, c'est plus mélangé : graviers, argiles, galets, calcaire provenant de la formation du massif pyrénéen.

Cépages : au fil des replantations, le petit-manseng aromatique et qui donne des raisins concentrés gagne du terrain. Il occupe désormais 40 % des surfaces. Le gros-manseng, que l'on utilise beaucoup pour les

jurançons secs, représente 55 % d'anciens cépages. Les courbu, camaralet et lauzet ne représentent plus que 5 % de l'encépagement.

Millésimes :

2000 : juin et juillet pas beaux, jolis mois d'août et septembre, à partir du 15 octobre, pour les secs ça allait, mais moins bien pour les moelleux.

99 : plus de maturité qu'en 98, du gras, moins d'acidité, des fruits plus confits, beau moelleux.

98 : classique, bonne acidité, ressemble à 96, vin de fraîcheur.

97 : manque de fond, vins faciles, peu d'acidité, ils évoluent vite.

96 : belle acidité, typé jurançon de fraîcheur, de garde.

95 : le grand millésime.

Bon usage : les jurançons secs font des vins d'apéritif parfaits grâce à leur fruité et leur délicatesse ; ils se déclinent également sur tous les grands classiques du répertoire blanc (crustacés, poissons, viandes blanches...). Le jurançon est un parfait compagnon de la tarte aux pommes fine, du foie gras aussi, bien sûr, mais il est surprenant sur les mets exotiques et relevés, la cuisine thaïe ou indienne, par exemple. On peut les garder, mais le fruité exceptionnel de ces vins s'exprime surtout les cinq ou six premières années.

Remarque : la particularité des vins de Jurançon est de se décliner en deux versions, sec ou moelleux. Le jurançon proprement dit est un vin moelleux obtenu par passerillage - concentration du raisin sur pied par le soleil, au contraire du sauternes, par exemple, qui, la plupart du temps, obtient un fort taux de sucre par l'effet du botrytis, la « pourriture noble », un champignon microscopique qui se développe avec les brouillards de la fin d'été et de l'automne. Pour le sec, on ne parle pas de jurançon, mais de jurançon sec.

Lacommande, halte des pèlerins

Au XIe siècle, le pèlerinage pour Saint-Jacques-de-Compostelle prend un essor important, lié aux victoires de la Reconquista dans le nord de l'Espagne. Gaston IV le Croisé, vicomte de Béarn, promet au pape d'assurer la sécurité des pèlerins. Il voit aussi l'intérêt pour sa région d'un tel passage et d'une alliance politique avec l'Aragon. Il fait alors construire des haltes où les pèlerins trouvent de quoi se nourrir, dormir, et la protection contre les rançonneurs. Lacommande, où est installée la Maison des vins de Jurançon, est une de ces haltes, entièrement restaurée par le conseil général. Sa vocation est de nouveau d'accueillir des pèlerins, mais elle est aussi lieu d'exposition et, de plus en plus nombreux, les touristes viennent visiter le bâtiment hospitalier, l'église et son cimetière, où l'on trouve des stèles discoïdales fort rares

Irène Guilhendou, Domaine Latapy

C'est elle qui dirige la maison du vin, du moins quand elle n'est pas dans ses vignes. Irène Guilhendou, 35 ans, s'est investie à fond dans la viticulture, qui semblait pourtant ne pas vouloir d'elle. « Mes parents n'avaient que 1,60 hectare de vignes et 25 de polyculture. A 13 ans, je voulais faire le brevet de technicienne, mais ils n'ont pas voulu, ils ont préféré que je passe le bac, car le vin, ce n'était pas sûr. Après je me suis retrouvée à faire un BTS de production animale. J'ai failli faire oenologie, mais là encore, il était marqué sur le dépliant qu'il y avait peu de débouchés pour les femmes. Mon père est mort en 1991 et j'étais la seule enfant : ou on vendait, ou je reprenais. Je l'ai fait plus par bravade et depuis j'apprends... »

Daniel Craker, Clos Lapeyre

Originaire du Kent, Daniel Craker est resté sept ans prof d'anglais en Haute-Savoie : « J'ai toujours aimé le vin et je m'ennuyais dans l'Education nationale. Je goûtais régulièrement, et c'est comme cela que l'idée de travailler dans le vin m'est venue. En Haute-Savoie, c'était un peu limité. J'ai fait un diplôme de technicien en oenologie à Dijon tout en continuant d'enseigner et j'ai écrit dans plusieurs régions pour demander des stages gratuits. Jean-Bernard Larrieu (à gauche) m'a répondu. Je suis descendu en février 2000. En août, il m'a rappelé pour que je vienne travailler avec lui. J'ai trois enfants, il a fallu que je démissionne de l'Education nationale : c'est un choix et un sacré changement... »

80 vins dégustés à l'aveugle (sélection)

* Moins de 40 F

Jurançon sec 2000

*16 - Christian Lihour

Domaine Castera - Quartier Ucha - 64360 Monein - 05.59.21.34.98.

Nez floral, beignet aux pommes, des notes de fraîcheur mêlées à des arômes de pâtisserie, bouche vive, élégante, délicatement parfumée, très agréable par son équilibre acidité/ alcool. 32 F.

***16 - Jacques Balent**

Château Lafitte - Lotissement du château - 64360 Monein - 05.59.21.49.44.

Non boisé. Nez floral, banane, poire, gras, plein, riche, beaucoup de saveurs, puissant mais rafraîchi par une bonne acidité. 37 F.

***15 - Patrice Limousin**

Domaine du Cabarrouy - 64290 Lasseube - 05.59.04.23.08.

Nez floral, fin, délicat, gras, plein, dense, joli fruit, beaucoup de tenue en bouche, bonne longueur. 32 F.

15 - Yvonne Hégoburu

Domaine de Souch - Laroin 64110 Jurançon - 05.59.06.27.22.

(Goûté hors dégustation.) Cultivé en biodynamie. Doré soutenu, nez mirabelle, marmelade d'orange, bouche grasse, pleine, vive et puissante, riche en saveurs. A boire assez jeune. 58 F.

***15 - Irène Guilhendou**

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan - 05.59.21.71.84.

Robe dorée soutenue, nez de nêfle, très ouvert, bouche dense, bien mariée avec le bois de la barrique, droit, élégant, riche en saveurs. 35 F.

***14,5 - Jean-Marc Grussaute**

Domaine Larredya - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.74.42.

Nez fin, floral, bouche fraîche, élégante, peu fondue, vive ; désaltérant, nerveux, bien équilibré. 34 F.

14,5 - Domaine Gisèle et Pierre Bordenave

Quartier Ucha - 64360 Monnein - 05.59.21.34.83.

Cuvée Souvenirs d'enfance. Assez coloré, nez ortie, floral, très frais, bouche dense, assez complet, gras et long. 43 F.

***14 - Anne-Marie Barrère**

64150 Lahourcade - 05.59.60.08.15.

Clos de la Vierge. 100 % gros-manseng. Nez un peu brassé - le vin n'était pas encore en bouteille quand nous l'avons dégusté -, floral à l'aération. Bouche vive mais avec du gras, simple et gourmand. 32 F.

Jurançon sec 99**16,5 - Charles Hours**

Clos Uroulat - Quartier Trouilh - 64360 Monein - 05.59.21.46.19.

Cuvée Marie. Doré soutenu, nez de vanille, praline, pâtisserie au miel, fruits blancs, frais et construit, bouche riche, dense, beaucoup de saveurs et une bonne acidité pour l'équilibre. Pas encore à son top. Attendre un an. 53 F.

16 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos - 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Cuvée Bois. Nez nêfle, épices, puissant, complexe, gras, très riche, soutenu par une bonne acidité, vin de gastronomie. A attendre deux ans. 58 F.

15,5 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Craker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.50.80.

Cuvée Vitatge Vielh (vieilles vignes). Doré soutenu, nez de vanille, fruits confits, boisé, miel, bouche ronde, grasse, matière riche, grande longueur. 64 F.

15,5 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

Cuvée des Castérasses. Doré soutenu, nez ortie, miel, crème de châtaigne, bouche puissante, très jeune, du gras, très structuré. Pas encore développé. A boire dans trois ans. 50 F.

15,5 - Henri Ramonteu

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Noblesse. Pur petit-manseng récolté en surmaturité et vinifié en sec. Nez épicé, grillé, amande, caramel, fruits confits. Bouche très riche, très puissant, dense, long. Vin de repas à essayer sur des mets épicés. Les saveurs d'une vendange tardive sans le sucre. 130 F.

***14 - Irène Guilhendou**

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan 05.59.21.71.84.

Doré vert, floral, pomme cuite, rond, pointe de perlant, fin, élégant, plus vin d'apéritif que de repas. 35 F.

Jurançon 2000

15 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos - 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Sélection. Doré soutenu, nez de fruits confits, confiture de rhubarbe, bouche dense, tarte aux mirabelles, abricot sec, très moelleux mais bien équilibré. 59 F.

14 - Jean-Marc Grussaute

Domaine Larreydia - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.74.42.

Nez épiced, grillé, note exotique et melon mûr, puissant en bouche, cire, fruits blancs bien mûrs. 45 F.

Jurançon 1999**16 - Henri Ramonteu**

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Noblesse du Temps. Des arômes mêlés de pâtisserie, de vieux cognac et de fruits frais, bouche élégante, puissante mais bien équilibrée par l'acidité qui évite la lourdeur, long, très belle persistance. 160 F.

15,5 - Charles Hours

Clos Uroulat - Quartier Trouilh - 64360 Monein - 05.59.21.46.19.

Nez lacté, praline, pâtisserie, brioche au miel, bouche onctueuse, pas très liquoreuse, en finesse, longue, prometteuse. 80 F.

15,5 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Craker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.50.80.

Sélection. Nez frais, floral, pêche de vigne, vif en bouche, élégant, bien équilibré, bonne acidité, rafraîchit la bouche. 55 F.

15,5 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

Eminence. Nez fumé, bois, bouche ronde, abricot, texture très dense, fruits blancs, pêche, fraîcheur et gras en harmonie, long. 250 F.

Aussi, La Quintessence (15). Fermé au nez, frais, élégant, bien équilibré en bouche, savoureux, délicat. Vin à attendre deux ans. 95 F.

15 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos - 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Cuvée Thibault. Nez épiced, grillé, abricot sec, poivre. Bouche puissante, bien équilibrée entre acidité et sucre, bonne longueur. 84 F.

15 - Pierre-Yves et Marion Latrille

Château Jolys - 64290 Gan - 05.59.21.72.79.

Epiphanie. 100 % gros-manseng vendangé 1re semaine de janvier. Nez de miel, banane sèche, pomme au four, gras, plein, beaucoup de moelleux, bien équilibré, légèrement tannique. 320 F.

15 - Yvonne Hégoburu

Domaine de Souch - Laroïn - 64110 Jurançon - 05.59.06.27.22.

(Goûté hors dégustation.) Nez de pâte d'amande, floral, chèvrefeuille, bouche vanillée, bien équilibrée, finale grillée, bonne acidité, long, franc. 100 F.

Yvonne Hégoburu est également propriétaire du Château de Viau en lalande-de-pomerol (05.57.51.17.86).

14,5 - Cave des Producteurs

53, av. Henri-IV - 64290 Gan - 05.59.21.57.03.

Vendanges de janvier 2000. Nez muscaté, banane sèche, nêfle, beaucoup de gras en bouche, note cacao, torréfié, plus en saveurs qu'en nervosité, long. N. C.

Jurançon 98**17 - Henri Ramonteu**

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Folie de Janvier. Nez épiced, colle blanche, grillé, abricot, caramel, bouche d'une très grande complexité aromatique, un concentré de vin qui rappelle les tokays, mais une fraîcheur étonnante. La folie a un prix : 1 200 F.

17 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

L'Eminence. Note de boisé qui se mêle aux arômes de fruits blancs confits, bouche fraîche, élégante, dense, très fruité, un fort potentiel et déjà un régal. 250 F.

La Quintessence (16). Demande de l'aération (carafe), orange, pêche jaune, frais en bouche, net, délicat, abricot, belle vivacité. 95 F.

16,5 - Jean-Marc Grussaute

Domaine Larreydia - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon 05.59.21.74.42.

Cuvée Simon. Doré soutenu, nez confiture de mirabelle, abricot au sirop, gras, plein, bien liquoreux mais avec une bonne acidité, long, puissant et élégant. 130 F.

16 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Cracker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.50.80.

Vent Balaguer. Nez poire, nèfle, épices douces, très gras en bouche, riche, puissant, dense, beaucoup de liqueur mais une bonne acidité pour l'équilibre, long, belle persistance. 300 F en bouteilles de 50 cl.

15 - Marc Labat

Château de Rousse - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.75.08.

Prestige. Doré soutenu, nez de confiture d'abricot, fruits confits, gras en bouche, puissant, dense, très moelleux, beaucoup de saveurs. 50 F.

14,5 - Anne-Marie Barrère

64150 Lahourcade - 05.59.60.08.15.

Cancaillau. 60 % de gros-manseng, 40 % de petit-manseng, nez grillé, épicé, un peu truffe, gras en bouche, plein, épicé, bien équilibré, beaucoup de personnalité. 46 F.

14,5 - Irène Guilhendou

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan - 05.59.21.71.84.

Passion. Nez épicé et boisé, assez fermé, bouche vive, note de pomme et de pêche, vin droit, peu fondu. Attendre un an. 74 F.

14,5 - Henry Lapouble

Laplace Clos Thou - Chemin Larredya - 64110 Jurançon - 05.59.06.08.60.

Suprême de Thou. Epicé, fumé, bouche sur des saveurs de coing, vanille, abricot, plein, vif, une acidité qui lui confère de l'élégance et une réelle possibilité de garde. 80 F.

Jurançon 95**15 - Cave des Producteurs**

53, av. Henri-IV - 64290 Gan - 05.59.21.57.03.

Privilege d'Automne. Nez de cèdre, résine, eucalyptus, vif, puissant, bien équilibré, saveurs plus épicées que dans les vins jeunes, long, bien équilibré. 105 F.

Château de Navailles, 14,5. La cave coopérative développe une politique de domaines vinifiés à part. Nez frais, pêche blanche, fin, bouche puissante, pas très nerveuse, tendre, belles saveurs. A boire aujourd'hui. 75 F.

© Le Point - 07/09/2001 - N°1512 - Spécial vins 2001 - Page 164 - 2825 mots

Haut de page

steph.poulart@free.fr

Nous attendons de vos nouvelles!

Texte Jacques Dupont et réalisation Stéphane Poulart .

Mise à jour 10.09.2001

Jurançon et Jurançon sec

le reveil des Béarnais

par Jacques Dupont

Est-ce parce qu'ils ont trop donné, trop foncé, trop travaillé ? Les vigneron de Jurançon connaissent comme une petite baisse de flamme. Certes pas au niveau de la qualité des vins, qui n'ont jamais été aussi bons dans leur ensemble. Les excès de bois neuf qui séchaient les vins au virage des années 80 et 90 sont désormais rangés au rayon des erreurs de jeunesse. Mais la dynamique de groupe qui leur a si bien réussi quand il fallait tout reconstruire semble un peu s'essouffler. Les jeunes, qui arrivent avec les diplômes, le BTS viti-oenologie, sont plus casaniers, participent moins au collectif, pensent davantage à faire tourner leur exploitation qu'à l'image de Jurançon, sans faire le lien entre les deux. « On leur a sans doute fait peur, on a peut-être pris trop d'espace », dit Charles Hours, un « ancien jeune », pilier incontournable de l'appellation, toujours une idée d'avance, une bonne humeur inaltérable, une joie de vivre titillée par Marie, sa pile électrique de fille qui marche désormais dans les traces du père. Charles Hours, Henri Ramonteu et l'ancien de la bande, Georges Bru-Baché, qui a passé la main à son neveu, se sont dépensés sans compter dans les années 80 pour transformer le jurançon. L'activité viticole a été maintenue surtout grâce à une cave coopérative moderne mais bunkerisée, dont les dirigeants ont mal vécu l'émergence d'indépendants entrepreneurs. Ce sont eux pourtant qui ont rendu aux vins de Jurançon leurs titres de noblesse. Avant Ramonteu et Hours, il y avait les légendes endormies : le bon roi Henri IV qui, à sa naissance, eut droit à une goutte de jurançon dont on ne connaît pas totalement les effets sur ses prouesses futures. Il y avait un vin doux sympathique que beaucoup situaient dans le Jura plus que dans les Pyrénées. Il y avait l'oubli et la torpeur. Nos artistes, suivis bientôt par de plus jeunes - Larrieu, Lihour, Labasse et compagnie - ont fait entrer Jurançon sur toutes les cartes des plus grandes tables françaises et étrangères, chez les meilleurs cavistes aussi.

Un certain lien avec le madiran

L'histoire est comparable à celle du madiran, que nous avons narrée l'année dernière, et les correspondances, les amitiés entre les deux vignobles sont solides et incessantes. Les deux font d'ailleurs le même constat de ralentissement : cette année, pour les Bacchanales du Sud-Ouest - les vigneron viennent présenter leurs vins aux professionnels à Paris -, il n'y avait que cinq propriétaires de jurançon et trois de madiran, dont Alain Brumont (Château Montus), qui n'a plus trop besoin de se faire connaître. Il faut peut-être aussi chercher les raisons de cet engourdissement dans la conjoncture économique. Le marché est aujourd'hui plus tendu. L'offre est importante et, si la demande ne cesse de croître, elle se dirige surtout vers les noms connus. Les domaines à forte réputation manquent de vin, alors que d'autres peinent à écouler leur stock. Dans d'autres vignobles, de génération en génération, se transmet une vraie culture du commerce du vin. Les Tourangeaux n'hésitaient pas à « monter à Paris » livrer les cafés et les particuliers, certains continuent. Depuis les grandes crises du début du XXe siècle, les Champenois fréquentent les Salons et les foires, relancent les clients.

Une école du goût en projet

Les Bordelais passent une bonne partie de leur vie à vanter les mérites de leurs vins auprès des amateurs du monde entier. Ici, autrefois, quand tout allait mal, on retournait à l'agriculture traditionnelle et on partait guetter la palombe. Aujourd'hui, on « met les casques lourds », dit un vigneron, on se referme sur la propriété en attendant des jours meilleurs. Mais les temps ont changé : les marches arrière sont devenues moins possibles et la saison n'est pas si mauvaise. Les touristes s'intéressent de plus en plus à ce Béarn vert, mélange de climats qui permet aux palmiers de pousser et d'avoir des prés aussi frais que ceux du Limousin. Ici aussi convergent les chemins de Compostelle qui descendent vers Sainte-Christine, le Somport ou Roncevaux. En aménageant leur route des vins, les vigneron indépendants - la coop ne s'y est pas associée - en ont tenu compte, et ils ont fait leur Maison des vins en 1997 dans une très ancienne halte pour pèlerins. A Lacommande, petit village charmant, on peut acheter au prix de la propriété des jurançons, bien sûr, mais aussi les vins des copains des autres vignobles de madiran et d'irouléguy. D'autres projets accompagnent cette maison, comme la création d'une école du goût, preuve que l'engourdissement n'est sans doute que passager .

Fiche signalétique

Surface : 1 000 ha.

Situation : entre le gave de Pau et le gave d'Oloron, autour de Monein, sur des coteaux, à une altitude moyenne de 300 m ; Pau est la ville la plus proche, Tarbes, Lourdes et Biarritz ne sont pas loin.

Sols : argilo-siliceux bien drainés. Les pentes sont souvent très fortes. Le sud de l'appellation possède un sous-sol de sédiments marins. Au nord, c'est plus mélangé : graviers, argiles, galets, calcaire provenant de la formation du massif pyrénéen.

Cépages : au fil des replantations, le petit-manseng aromatique et qui donne des raisins concentrés gagne du terrain. Il occupe désormais 40 % des surfaces. Le gros-manseng, que l'on utilise beaucoup pour les

jurançons secs, représente 55 % d'anciens cépages. Les courbu, camaralet et lauzet ne représentent plus que 5 % de l'encépagement.

Millésimes :

2000 : juin et juillet pas beaux, jolis mois d'août et septembre, à partir du 15 octobre, pour les secs ça allait, mais moins bien pour les moelleux.

99 : plus de maturité qu'en 98, du gras, moins d'acidité, des fruits plus confits, beau moelleux.

98 : classique, bonne acidité, ressemble à 96, vin de fraîcheur.

97 : manque de fond, vins faciles, peu d'acidité, ils évoluent vite.

96 : belle acidité, typé jurançon de fraîcheur, de garde.

95 : le grand millésime.

Bon usage : les jurançons secs font des vins d'apéritif parfaits grâce à leur fruité et leur délicatesse ; ils se déclinent également sur tous les grands classiques du répertoire blanc (crustacés, poissons, viandes blanches...). Le jurançon est un parfait compagnon de la tarte aux pommes fine, du foie gras aussi, bien sûr, mais il est surprenant sur les mets exotiques et relevés, la cuisine thaïe ou indienne, par exemple. On peut les garder, mais le fruité exceptionnel de ces vins s'exprime surtout les cinq ou six premières années.

Remarque : la particularité des vins de Jurançon est de se décliner en deux versions, sec ou moelleux. Le jurançon proprement dit est un vin moelleux obtenu par passerillage - concentration du raisin sur pied par le soleil, au contraire du sauternes, par exemple, qui, la plupart du temps, obtient un fort taux de sucre par l'effet du botrytis, la « pourriture noble », un champignon microscopique qui se développe avec les brouillards de la fin d'été et de l'automne. Pour le sec, on ne parle pas de jurançon, mais de jurançon sec.

Lacommande, halte des pèlerins

Au XIe siècle, le pèlerinage pour Saint-Jacques-de-Compostelle prend un essor important, lié aux victoires de la Reconquista dans le nord de l'Espagne. Gaston IV le Croisé, vicomte de Béarn, promet au pape d'assurer la sécurité des pèlerins. Il voit aussi l'intérêt pour sa région d'un tel passage et d'une alliance politique avec l'Aragon. Il fait alors construire des haltes où les pèlerins trouvent de quoi se nourrir, dormir, et la protection contre les rançonneurs. Lacommande, où est installée la Maison des vins de Jurançon, est une de ces haltes, entièrement restaurée par le conseil général. Sa vocation est de nouveau d'accueillir des pèlerins, mais elle est aussi lieu d'exposition et, de plus en plus nombreux, les touristes viennent visiter le bâtiment hospitalier, l'église et son cimetière, où l'on trouve des stèles discoïdales fort rares

Irène Guilhendou, Domaine Latapy

C'est elle qui dirige la maison du vin, du moins quand elle n'est pas dans ses vignes. Irène Guilhendou, 35 ans, s'est investie à fond dans la viticulture, qui semblait pourtant ne pas vouloir d'elle. « Mes parents n'avaient que 1,60 hectare de vignes et 25 de polyculture. A 13 ans, je voulais faire le brevet de technicienne, mais ils n'ont pas voulu, ils ont préféré que je passe le bac, car le vin, ce n'était pas sûr. Après je me suis retrouvée à faire un BTS de production animale. J'ai failli faire oenologie, mais là encore, il était marqué sur le dépliant qu'il y avait peu de débouchés pour les femmes. Mon père est mort en 1991 et j'étais la seule enfant : ou on vendait, ou je reprenais. Je l'ai fait plus par bravade et depuis j'apprends... »

Daniel Craker, Clos Lapeyre

Originaire du Kent, Daniel Craker est resté sept ans prof d'anglais en Haute-Savoie : « J'ai toujours aimé le vin et je m'ennuyais dans l'Education nationale. Je goûtais régulièrement, et c'est comme cela que l'idée de travailler dans le vin m'est venue. En Haute-Savoie, c'était un peu limité. J'ai fait un diplôme de technicien en oenologie à Dijon tout en continuant d'enseigner et j'ai écrit dans plusieurs régions pour demander des stages gratuits. Jean-Bernard Larrieu (à gauche) m'a répondu. Je suis descendu en février 2000. En août, il m'a rappelé pour que je vienne travailler avec lui. J'ai trois enfants, il a fallu que je démissionne de l'Education nationale : c'est un choix et un sacré changement... »

80 vins dégustés à l'aveugle (sélection)

* Moins de 40 F

Jurançon sec 2000

*16 - Christian Lihour

Domaine Castera - Quartier Ucha - 64360 Monein - 05.59.21.34.98.

Nez floral, beignet aux pommes, des notes de fraîcheur mêlées à des arômes de pâtisserie, bouche vive, élégante, délicatement parfumée, très agréable par son équilibre acidité/ alcool. 32 F.

***16 - Jacques Balent**

Château Lafitte - Lotissement du château - 64360 Monein - 05.59.21.49.44.

Non boisé. Nez floral, banane, poire, gras, plein, riche, beaucoup de saveurs, puissant mais rafraîchi par une bonne acidité. 37 F.

***15 - Patrice Limousin**

Domaine du Cabarrouy - 64290 Lasseube - 05.59.04.23.08.

Nez floral, fin, délicat, gras, plein, dense, joli fruit, beaucoup de tenue en bouche, bonne longueur. 32 F.

15 - Yvonne Hégoburu

Domaine de Souch - Laroin 64110 Jurançon - 05.59.06.27.22.

(Goûté hors dégustation.) Cultivé en biodynamie. Doré soutenu, nez mirabelle, marmelade d'orange, bouche grasse, pleine, vive et puissante, riche en saveurs. A boire assez jeune. 58 F.

***15 - Irène Guilhendou**

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan - 05.59.21.71.84.

Robe dorée soutenue, nez de nêfle, très ouvert, bouche dense, bien mariée avec le bois de la barrique, droit, élégant, riche en saveurs. 35 F.

***14,5 - Jean-Marc Grussaute**

Domaine Larredya - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.74.42.

Nez fin, floral, bouche fraîche, élégante, peu fondue, vive ; désaltérant, nerveux, bien équilibré. 34 F.

14,5 - Domaine Gisèle et Pierre Bordenave

Quartier Ucha - 64360 Monnein - 05.59.21.34.83.

Cuvée Souvenirs d'enfance. Assez coloré, nez ortie, floral, très frais, bouche dense, assez complet, gras et long. 43 F.

***14 - Anne-Marie Barrère**

64150 Lahourcade - 05.59.60.08.15.

Clos de la Vierge. 100 % gros-manseng. Nez un peu brassé - le vin n'était pas encore en bouteille quand nous l'avons dégusté -, floral à l'aération. Bouche vive mais avec du gras, simple et gourmand. 32 F.

Jurançon sec 99**16,5 - Charles Hours**

Clos Uroulat - Quartier Trouilh - 64360 Monein - 05.59.21.46.19.

Cuvée Marie. Doré soutenu, nez de vanille, praline, pâtisserie au miel, fruits blancs, frais et construit, bouche riche, dense, beaucoup de saveurs et une bonne acidité pour l'équilibre. Pas encore à son top. Attendre un an. 53 F.

16 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos - 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Cuvée Bois. Nez nêfle, épices, puissant, complexe, gras, très riche, soutenu par une bonne acidité, vin de gastronomie. A attendre deux ans. 58 F.

15,5 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Craker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.50.80.

Cuvée Vitatge Vielh (vieilles vignes). Doré soutenu, nez de vanille, fruits confits, boisé, miel, bouche ronde, grasse, matière riche, grande longueur. 64 F.

15,5 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

Cuvée des Castérasses. Doré soutenu, nez ortie, miel, crème de châtaigne, bouche puissante, très jeune, du gras, très structuré. Pas encore développé. A boire dans trois ans. 50 F.

15,5 - Henri Ramoneteu

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Noblesse. Pur petit-manseng récolté en surmaturité et vinifié en sec. Nez épicé, grillé, amande, caramel, fruits confits. Bouche très riche, très puissant, dense, long. Vin de repas à essayer sur des mets épicés. Les saveurs d'une vendange tardive sans le sucre. 130 F.

***14 - Irène Guilhendou**

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan 05.59.21.71.84.

Doré vert, floral, pomme cuite, rond, pointe de perlant, fin, élégant, plus vin d'apéritif que de repas. 35 F.

Jurançon 2000

15 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Sélection. Doré soutenu, nez de fruits confits, confiture de rhubarbe, bouche dense, tarte aux mirabelles, abricot sec, très moelleux mais bien équilibré. 59 F.

14 - Jean-Marc Grussaute

Domaine Larreydia - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.74.42.

Nez épiced, grillé, note exotique et melon mûr, puissant en bouche, cire, fruits blancs bien mûrs. 45 F.

Jurançon 1999**16 - Henri Ramonteu**

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Noblesse du Temps. Des arômes mêlés de pâtisserie, de vieux cognac et de fruits frais, bouche élégante, puissante mais bien équilibrée par l'acidité qui évite la lourdeur, long, très belle persistance. 160 F.

15,5 - Charles Hours

Clos Uroulat - Quartier Trouilh - 64360 Monein - 05.59.21.46.19.

Nez lacté, praline, pâtisserie, brioche au miel, bouche onctueuse, pas très liquoreuse, en finesse, longue, prometteuse. 80 F.

15,5 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Craker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon 05.59.21.50.80.

Sélection. Nez frais, floral, pêche de vigne, vif en bouche, élégant, bien équilibré, bonne acidité, rafraîchit la bouche. 55 F.

15,5 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

Eminence. Nez fumé, bois, bouche ronde, abricot, texture très dense, fruits blancs, pêche, fraîcheur et gras en harmonie, long. 250 F.

Aussi, La Quintessence (15). Fermé au nez, frais, élégant, bien équilibré en bouche, savoureux, délicat. Vin à attendre deux ans. 95 F.

15 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos - 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Cuvée Thibault. Nez épiced, grillé, abricot sec, poivre. Bouche puissante, bien équilibrée entre acidité et sucre, bonne longueur. 84 F.

15 - Pierre-Yves et Marion Latrille

Château Jolys - 64290 Gan 05.59.21.72.79.

Epiphanie. 100 % gros-manseng vendangé 1re semaine de janvier. Nez de miel, banane sèche, pomme au four, gras, plein, beaucoup de moelleux, bien équilibré, légèrement tannique. 320 F.

15 - Yvonne Hégoburu

Domaine de Souch - Laroïn 64110 Jurançon - 05.59.06.27.22.

(Goûté hors dégustation.) Nez de pâte d'amande, floral, chèvrefeuille, bouche vanillée, bien équilibrée, finale grillée, bonne acidité, long, franc. 100 F.

Yvonne Hégoburu est également propriétaire du Château de Viau en lalande-de-pomerol (05.57.51.17.86).

14,5 - Cave des Producteurs

53, av. Henri-IV - 64290 Gan 05.59.21.57.03.

Vendanges de janvier 2000. Nez muscaté, banane sèche, nêfle, beaucoup de gras en bouche, note cacao, torréfié, plus en saveurs qu'en nervosité, long. N. C.

Jurançon 98**17 - Henri Ramonteu**

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Folie de Janvier. Nez épiced, colle blanche, grillé, abricot, caramel, bouche d'une très grande complexité aromatique, un concentré de vin qui rappelle les tokays, mais une fraîcheur étonnante. La folie a un prix : 1 200 F.

17 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

L'Eminence. Note de boisé qui se mêle aux arômes de fruits blancs confits, bouche fraîche, élégante, dense, très fruité, un fort potentiel et déjà un régal. 250 F.

La Quintessence (16). Demande de l'aération (carafe), orange, pêche jaune, frais en bouche, net, délicat, abricot, belle vivacité. 95 F.

16,5 - Jean-Marc Grussaute

Domaine Larreydia - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon 05.59.21.74.42.

Cuvée Simon. Doré soutenu, nez confiture de mirabelle, abricot au sirop, gras, plein, bien liquoreux mais avec une bonne acidité, long, puissant et élégant. 130 F.

16 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Cracker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.50.80.

Vent Balaguer. Nez poire, nèfle, épices douces, très gras en bouche, riche, puissant, dense, beaucoup de liqueur mais une bonne acidité pour l'équilibre, long, belle persistance. 300 F en bouteilles de 50 cl.

15 - Marc Labat

Château de Rousse - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.75.08.

Prestige. Doré soutenu, nez de confiture d'abricot, fruits confits, gras en bouche, puissant, dense, très moelleux, beaucoup de saveurs. 50 F.

14,5 - Anne-Marie Barrère

64150 Lahourcade - 05.59.60.08.15.

Cancaillau. 60 % de gros-manseng, 40 % de petit-manseng, nez grillé, épicé, un peu truffe, gras en bouche, plein, épicé, bien équilibré, beaucoup de personnalité. 46 F.

14,5 - Irène Guilhendou

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan - 05.59.21.71.84.

Passion. Nez épicé et boisé, assez fermé, bouche vive, note de pomme et de pêche, vin droit, peu fondu. Attendre un an. 74 F.

14,5 - Henry Lapouble

Laplace Clos Thou - Chemin Larredya - 64110 Jurançon - 05.59.06.08.60.

Suprême de Thou. Epicé, fumé, bouche sur des saveurs de coing, vanille, abricot, plein, vif, une acidité qui lui confère de l'élégance et une réelle possibilité de garde. 80 F.

Jurançon 95**15 - Cave des Producteurs**

53, av. Henri-IV - 64290 Gan - 05.59.21.57.03.

Privilège d'Automne. Nez de cèdre, résine, eucalyptus, vif, puissant, bien équilibré, saveurs plus épicées que dans les vins jeunes, long, bien équilibré. 105 F.

Château de Navailles, 14,5. La cave coopérative développe une politique de domaines vinifiés à part. Nez frais, pêche blanche, fin, bouche puissante, pas très nerveuse, tendre, belles saveurs. A boire aujourd'hui. 75 F.

© Le Point - 07/09/2001 - N°1512 - Spécial vins 2001 - Page 164 - 2825 mots

Haut de page

steph.poulart@free.fr

Nous attendons de vos nouvelles!

Texte Jacques Dupont et réalisation Stéphane Poulart .

Mise à jour 10.09.2001

Jurançon et Jurançon sec

le reveil des Béarnais

par Jacques Dupont

Est-ce parce qu'ils ont trop donné, trop foncé, trop travaillé ? Les vigneronns de Jurançon connaissent comme une petite baisse de flamme. Certes pas au niveau de la qualité des vins, qui n'ont jamais été aussi bons dans leur ensemble. Les excès de bois neuf qui séchaient les vins au virage des années 80 et 90 sont désormais rangés au rayon des erreurs de jeunesse. Mais la dynamique de groupe qui leur a si bien réussi quand il fallait tout reconstruire semble un peu s'essouffler. Les jeunes, qui arrivent avec les diplômes, le BTS viti-oenologie, sont plus casaniers, participent moins au collectif, pensent davantage à faire tourner leur exploitation qu'à l'image de Jurançon, sans faire le lien entre les deux. « On leur a sans doute fait peur, on a peut-être pris trop d'espace », dit Charles Hours, un « ancien jeune », pilier incontournable de l'appellation, toujours une idée d'avance, une bonne humeur inaltérable, une joie de vivre titillée par Marie, sa pile électrique de fille qui marche désormais dans les traces du père. Charles Hours, Henri Ramonteu et l'ancien de la bande, Georges Bru-Baché, qui a passé la main à son neveu, se sont dépensés sans compter dans les années 80 pour transformer le jurançon. L'activité viticole a été maintenue surtout grâce à une cave coopérative moderne mais bunkerisée, dont les dirigeants ont mal vécu l'émergence d'indépendants entrepreneurs. Ce sont eux pourtant qui ont rendu aux vins de Jurançon leurs titres de noblesse. Avant Ramonteu et Hours, il y avait les légendes endormies : le bon roi Henri IV qui, à sa naissance, eut droit à une goutte de jurançon dont on ne connaît pas totalement les effets sur ses prouesses futures. Il y avait un vin doux sympathique que beaucoup situaient dans le Jura plus que dans les Pyrénées. Il y avait l'oubli et la torpeur. Nos artistes, suivis bientôt par de plus jeunes - Larrieu, Lihour, Labasse et compagnie - ont fait entrer Jurançon sur toutes les cartes des plus grandes tables françaises et étrangères, chez les meilleurs cavistes aussi.

Un certain lien avec le madiran

L'histoire est comparable à celle du madiran, que nous avons narrée l'année dernière, et les correspondances, les amitiés entre les deux vignobles sont solides et incessantes. Les deux font d'ailleurs le même constat de ralentissement : cette année, pour les Bacchanales du Sud-Ouest - les vigneronns viennent présenter leurs vins aux professionnels à Paris -, il n'y avait que cinq propriétaires de jurançon et trois de madiran, dont Alain Brumont (Château Montus), qui n'a plus trop besoin de se faire connaître. Il faut peut-être aussi chercher les raisons de cet engourdissement dans la conjoncture économique. Le marché est aujourd'hui plus tendu. L'offre est importante et, si la demande ne cesse de croître, elle se dirige surtout vers les noms connus. Les domaines à forte réputation manquent de vin, alors que d'autres peinent à écouler leur stock. Dans d'autres vignobles, de génération en génération, se transmet une vraie culture du commerce du vin. Les Tourangeaux n'hésitaient pas à « monter à Paris » livrer les cafés et les particuliers, certains continuent. Depuis les grandes crises du début du XXe siècle, les Champenois fréquentent les Salons et les foires, relancent les clients.

Une école du goût en projet

Les Bordelais passent une bonne partie de leur vie à vanter les mérites de leurs vins auprès des amateurs du monde entier. Ici, autrefois, quand tout allait mal, on retournait à l'agriculture traditionnelle et on partait guetter la palombe. Aujourd'hui, on « met les casques lourds », dit un vigneron, on se referme sur la propriété en attendant des jours meilleurs. Mais les temps ont changé : les marches arrière sont devenues moins possibles et la saison n'est pas si mauvaise. Les touristes s'intéressent de plus en plus à ce Béarn vert, mélange de climats qui permet aux palmiers de pousser et d'avoir des prés aussi frais que ceux du Limousin. Ici aussi convergent les chemins de Compostelle qui descendent vers Sainte-Christine, le Somport ou Roncevaux. En aménageant leur route des vins, les vigneronns indépendants - la coop ne s'y est pas associée - en ont tenu compte, et ils ont fait leur Maison des vins en 1997 dans une très ancienne halte pour pèlerins. A Lacommande, petit village charmant, on peut acheter au prix de la propriété des jurançons, bien sûr, mais aussi les vins des copains des autres vignobles de madiran et d'irouléguy. D'autres projets accompagnent cette maison, comme la création d'une école du goût, preuve que l'engourdissement n'est sans doute que passager .

Fiche signalétique

Surface : 1 000 ha.

Situation : entre le gave de Pau et le gave d'Oloron, autour de Monein, sur des coteaux, à une altitude moyenne de 300 m ; Pau est la ville la plus proche, Tarbes, Lourdes et Biarritz ne sont pas loin.

Sols : argilo-siliceux bien drainés. Les pentes sont souvent très fortes. Le sud de l'appellation possède un sous-sol de sédiments marins. Au nord, c'est plus mélangé : graviers, argiles, galets, calcaire provenant de la formation du massif pyrénéen.

Cépages : au fil des replantations, le petit-manseng aromatique et qui donne des raisins concentrés gagne du terrain. Il occupe désormais 40 % des surfaces. Le gros-manseng, que l'on utilise beaucoup pour les

jurançons secs, représente 55 % d'anciens cépages. Les courbu, camaralet et lauzet ne représentent plus que 5 % de l'encépagement.

Millésimes :

2000 : juin et juillet pas beaux, jolis mois d'août et septembre, à partir du 15 octobre, pour les secs ça allait, mais moins bien pour les moelleux.

99 : plus de maturité qu'en 98, du gras, moins d'acidité, des fruits plus confits, beau moelleux.

98 : classique, bonne acidité, ressemble à 96, vin de fraîcheur.

97 : manque de fond, vins faciles, peu d'acidité, ils évoluent vite.

96 : belle acidité, typé jurançon de fraîcheur, de garde.

95 : le grand millésime.

Bon usage : les jurançons secs font des vins d'apéritif parfaits grâce à leur fruité et leur délicatesse ; ils se déclinent également sur tous les grands classiques du répertoire blanc (crustacés, poissons, viandes blanches...). Le jurançon est un parfait compagnon de la tarte aux pommes fine, du foie gras aussi, bien sûr, mais il est surprenant sur les mets exotiques et relevés, la cuisine thaïe ou indienne, par exemple. On peut les garder, mais le fruité exceptionnel de ces vins s'exprime surtout les cinq ou six premières années.

Remarque : la particularité des vins de Jurançon est de se décliner en deux versions, sec ou moelleux. Le jurançon proprement dit est un vin moelleux obtenu par passerillage - concentration du raisin sur pied par le soleil, au contraire du sauternes, par exemple, qui, la plupart du temps, obtient un fort taux de sucre par l'effet du botrytis, la « pourriture noble », un champignon microscopique qui se développe avec les brouillards de la fin d'été et de l'automne. Pour le sec, on ne parle pas de jurançon, mais de jurançon sec.

Lacommande, halte des pèlerins

Au XIe siècle, le pèlerinage pour Saint-Jacques-de-Compostelle prend un essor important, lié aux victoires de la Reconquista dans le nord de l'Espagne. Gaston IV le Croisé, vicomte de Béarn, promet au pape d'assurer la sécurité des pèlerins. Il voit aussi l'intérêt pour sa région d'un tel passage et d'une alliance politique avec l'Aragon. Il fait alors construire des haltes où les pèlerins trouvent de quoi se nourrir, dormir, et la protection contre les rançonneurs. Lacommande, où est installée la Maison des vins de Jurançon, est une de ces haltes, entièrement restaurée par le conseil général. Sa vocation est de nouveau d'accueillir des pèlerins, mais elle est aussi lieu d'exposition et, de plus en plus nombreux, les touristes viennent visiter le bâtiment hospitalier, l'église et son cimetière, où l'on trouve des stèles discoïdales fort rares

Irène Guilhendou, Domaine Latapy

C'est elle qui dirige la maison du vin, du moins quand elle n'est pas dans ses vignes. Irène Guilhendou, 35 ans, s'est investie à fond dans la viticulture, qui semblait pourtant ne pas vouloir d'elle. « Mes parents n'avaient que 1,60 hectare de vignes et 25 de polyculture. A 13 ans, je voulais faire le brevet de technicienne, mais ils n'ont pas voulu, ils ont préféré que je passe le bac, car le vin, ce n'était pas sûr. Après je me suis retrouvée à faire un BTS de production animale. J'ai failli faire oenologie, mais là encore, il était marqué sur le dépliant qu'il y avait peu de débouchés pour les femmes. Mon père est mort en 1991 et j'étais la seule enfant : ou on vendait, ou je reprenais. Je l'ai fait plus par bravade et depuis j'apprends... »

Daniel Craker, Clos Lapeyre

Originaire du Kent, Daniel Craker est resté sept ans prof d'anglais en Haute-Savoie : « J'ai toujours aimé le vin et je m'ennuyais dans l'Education nationale. Je goûtais régulièrement, et c'est comme cela que l'idée de travailler dans le vin m'est venue. En Haute-Savoie, c'était un peu limité. J'ai fait un diplôme de technicien en oenologie à Dijon tout en continuant d'enseigner et j'ai écrit dans plusieurs régions pour demander des stages gratuits. Jean-Bernard Larrieu (à gauche) m'a répondu. Je suis descendu en février 2000. En août, il m'a rappelé pour que je vienne travailler avec lui. J'ai trois enfants, il a fallu que je démissionne de l'Education nationale : c'est un choix et un sacré changement... »

80 vins dégustés à l'aveugle (sélection)

* Moins de 40 F

Jurançon sec 2000

*16 - Christian Lihour

Domaine Castera - Quartier Ucha - 64360 Monein - 05.59.21.34.98.

Nez floral, beignet aux pommes, des notes de fraîcheur mêlées à des arômes de pâtisserie, bouche vive, élégante, délicatement parfumée, très agréable par son équilibre acidité/ alcool. 32 F.

***16 - Jacques Balent**

Château Lafitte - Lotissement du château - 64360 Monein - 05.59.21.49.44.

Non boisé. Nez floral, banane, poire, gras, plein, riche, beaucoup de saveurs, puissant mais rafraîchi par une bonne acidité. 37 F.

***15 - Patrice Limousin**

Domaine du Cabarrouy - 64290 Lasseube - 05.59.04.23.08.

Nez floral, fin, délicat, gras, plein, dense, joli fruit, beaucoup de tenue en bouche, bonne longueur. 32 F.

15 - Yvonne Hégoburu

Domaine de Souch - Laroin 64110 Jurançon - 05.59.06.27.22.

(Goûté hors dégustation.) Cultivé en biodynamie. Doré soutenu, nez mirabelle, marmelade d'orange, bouche grasse, pleine, vive et puissante, riche en saveurs. A boire assez jeune. 58 F.

***15 - Irène Guilhendou**

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan - 05.59.21.71.84.

Robe dorée soutenue, nez de nèfle, très ouvert, bouche dense, bien mariée avec le bois de la barrique, droit, élégant, riche en saveurs. 35 F.

***14,5 - Jean-Marc Grussaute**

Domaine Larredya - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.74.42.

Nez fin, floral, bouche fraîche, élégante, peu fondue, vive ; désaltérant, nerveux, bien équilibré. 34 F.

14,5 - Domaine Gisèle et Pierre Bordenave

Quartier Ucha - 64360 Monnein - 05.59.21.34.83.

Cuvée Souvenirs d'enfance. Assez coloré, nez ortie, floral, très frais, bouche dense, assez complet, gras et long. 43 F.

***14 - Anne-Marie Barrère**

64150 Lahourcade - 05.59.60.08.15.

Clos de la Vierge. 100 % gros-manseng. Nez un peu brassé - le vin n'était pas encore en bouteille quand nous l'avons dégusté -, floral à l'aération. Bouche vive mais avec du gras, simple et gourmand. 32 F.

Jurançon sec 99**16,5 - Charles Hours**

Clos Uroulat - Quartier Trouilh - 64360 Monein - 05.59.21.46.19.

Cuvée Marie. Doré soutenu, nez de vanille, praline, pâtisserie au miel, fruits blancs, frais et construit, bouche riche, dense, beaucoup de saveurs et une bonne acidité pour l'équilibre. Pas encore à son top. Attendre un an. 53 F.

16 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos - 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Cuvée Bois. Nez nèfle, épices, puissant, complexe, gras, très riche, soutenu par une bonne acidité, vin de gastronomie. A attendre deux ans. 58 F.

15,5 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Craker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.50.80.

Cuvée Vitatge Vielh (vieilles vignes). Doré soutenu, nez de vanille, fruits confits, boisé, miel, bouche ronde, grasse, matière riche, grande longueur. 64 F.

15,5 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

Cuvée des Castérasses. Doré soutenu, nez ortie, miel, crème de châtaigne, bouche puissante, très jeune, du gras, très structuré. Pas encore développé. A boire dans trois ans. 50 F.

15,5 - Henri Ramoneteu

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Noblesse. Pur petit-manseng récolté en surmaturité et vinifié en sec. Nez épicé, grillé, amande, caramel, fruits confits. Bouche très riche, très puissant, dense, long. Vin de repas à essayer sur des mets épicés. Les saveurs d'une vendange tardive sans le sucre. 130 F.

***14 - Irène Guilhendou**

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan 05.59.21.71.84.

Doré vert, floral, pomme cuite, rond, pointe de perlant, fin, élégant, plus vin d'apéritif que de repas. 35 F.

Jurançon 2000

15 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Sélection. Doré soutenu, nez de fruits confits, confiture de rhubarbe, bouche dense, tarte aux mirabelles, abricot sec, très moelleux mais bien équilibré. 59 F.

14 - Jean-Marc Grussaute

Domaine Larreydia - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.74.42.

Nez épiced, grillé, note exotique et melon mûr, puissant en bouche, cire, fruits blancs bien mûrs. 45 F.

Jurançon 1999**16 - Henri Ramonteu**

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Noblesse du Temps. Des arômes mêlés de pâtisserie, de vieux cognac et de fruits frais, bouche élégante, puissante mais bien équilibrée par l'acidité qui évite la lourdeur, long, très belle persistance. 160 F.

15,5 - Charles Hours

Clos Uroulat - Quartier Trouilh - 64360 Monein - 05.59.21.46.19.

Nez lacté, praline, pâtisserie, brioche au miel, bouche onctueuse, pas très liqueureuse, en finesse, longue, prometteuse. 80 F.

15,5 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Craker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon 05.59.21.50.80.

Sélection. Nez frais, floral, pêche de vigne, vif en bouche, élégant, bien équilibré, bonne acidité, rafraîchit la bouche. 55 F.

15,5 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

Eminence. Nez fumé, bois, bouche ronde, abricot, texture très dense, fruits blancs, pêche, fraîcheur et gras en harmonie, long. 250 F.

Aussi, La Quintessence (15). Fermé au nez, frais, élégant, bien équilibré en bouche, savoureux, délicat. Vin à attendre deux ans. 95 F.

15 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos - 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Cuvée Thibault. Nez épiced, grillé, abricot sec, poivre. Bouche puissante, bien équilibrée entre acidité et sucre, bonne longueur. 84 F.

15 - Pierre-Yves et Marion Latrille

Château Jolys - 64290 Gan 05.59.21.72.79.

Epiphanie. 100 % gros-manseng vendangé 1re semaine de janvier. Nez de miel, banane sèche, pomme au four, gras, plein, beaucoup de moelleux, bien équilibré, légèrement tannique. 320 F.

15 - Yvonne Hégoburu

Domaine de Souch - Laroïn 64110 Jurançon - 05.59.06.27.22.

(Goûté hors dégustation.) Nez de pâte d'amande, floral, chèvrefeuille, bouche vanillée, bien équilibrée, finale grillée, bonne acidité, long, franc. 100 F.

Yvonne Hégoburu est également propriétaire du Château de Viau en lalande-de-pomerol (05.57.51.17.86).

14,5 - Cave des Producteurs

53, av. Henri-IV - 64290 Gan 05.59.21.57.03.

Vendanges de janvier 2000. Nez muscaté, banane sèche, nêfle, beaucoup de gras en bouche, note cacao, torréfié, plus en saveurs qu'en nervosité, long. N. C.

Jurançon 98**17 - Henri Ramonteu**

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Folie de Janvier. Nez épiced, colle blanche, grillé, abricot, caramel, bouche d'une très grande complexité aromatique, un concentré de vin qui rappelle les tokays, mais une fraîcheur étonnante. La folie a un prix : 1 200 F.

17 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

L'Eminence. Note de boisé qui se mêle aux arômes de fruits blancs confits, bouche fraîche, élégante, dense, très fruité, un fort potentiel et déjà un régal. 250 F.

La Quintessence (16). Demande de l'aération (carafe), orange, pêche jaune, frais en bouche, net, délicat, abricot, belle vivacité. 95 F.

16,5 - Jean-Marc Grussaute

Domaine Larreydia - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon 05.59.21.74.42.

Cuvée Simon. Doré soutenu, nez confiture de mirabelle, abricot au sirop, gras, plein, bien liquoreux mais avec une bonne acidité, long, puissant et élégant. 130 F.

16 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Cracker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.50.80.

Vent Balaguer. Nez poire, nèfle, épices douces, très gras en bouche, riche, puissant, dense, beaucoup de liqueur mais une bonne acidité pour l'équilibre, long, belle persistance. 300 F en bouteilles de 50 cl.

15 - Marc Labat

Château de Rousse - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.75.08.

Prestige. Doré soutenu, nez de confiture d'abricot, fruits confits, gras en bouche, puissant, dense, très moelleux, beaucoup de saveurs. 50 F.

14,5 - Anne-Marie Barrère

64150 Lahourcade - 05.59.60.08.15.

Cancaillau. 60 % de gros-manseng, 40 % de petit-manseng, nez grillé, épicé, un peu truffe, gras en bouche, plein, épicé, bien équilibré, beaucoup de personnalité. 46 F.

14,5 - Irène Guilhendou

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan - 05.59.21.71.84.

Passion. Nez épicé et boisé, assez fermé, bouche vive, note de pomme et de pêche, vin droit, peu fondu. Attendre un an. 74 F.

14,5 - Henry Lapouble

Laplace Clos Thou - Chemin Larredya - 64110 Jurançon - 05.59.06.08.60.

Suprême de Thou. Epicé, fumé, bouche sur des saveurs de coing, vanille, abricot, plein, vif, une acidité qui lui confère de l'élégance et une réelle possibilité de garde. 80 F.

Jurançon 95**15 - Cave des Producteurs**

53, av. Henri-IV - 64290 Gan - 05.59.21.57.03.

Privilege d'Automne. Nez de cèdre, résine, eucalyptus, vif, puissant, bien équilibré, saveurs plus épicées que dans les vins jeunes, long, bien équilibré. 105 F.

Château de Navailles, 14,5. La cave coopérative développe une politique de domaines vinifiés à part. Nez frais, pêche blanche, fin, bouche puissante, pas très nerveuse, tendre, belles saveurs. A boire aujourd'hui. 75 F.

© Le Point - 07/09/2001 - N°1512 - Spécial vins 2001 - Page 164 - 2825 mots

Haut de page

steph.poulart@free.fr

Nous attendons de vos nouvelles!

Texte Jacques Dupont et réalisation Stéphane Poulart .

Mise à jour 10.09.2001

Jurançon et Jurançon sec

le reveil des Béarnais

par Jacques Dupont

Est-ce parce qu'ils ont trop donné, trop foncé, trop travaillé ? Les vigneron de Jurançon connaissent comme une petite baisse de flamme. Certes pas au niveau de la qualité des vins, qui n'ont jamais été aussi bons dans leur ensemble. Les excès de bois neuf qui séchaient les vins au virage des années 80 et 90 sont désormais rangés au rayon des erreurs de jeunesse. Mais la dynamique de groupe qui leur a si bien réussi quand il fallait tout reconstruire semble un peu s'essouffler. Les jeunes, qui arrivent avec les diplômes, le BTS viti-oenologie, sont plus casaniers, participent moins au collectif, pensent davantage à faire tourner leur exploitation qu'à l'image de Jurançon, sans faire le lien entre les deux. « On leur a sans doute fait peur, on a peut-être pris trop d'espace », dit Charles Hours, un « ancien jeune », pilier incontournable de l'appellation, toujours une idée d'avance, une bonne humeur inaltérable, une joie de vivre titillée par Marie, sa pile électrique de fille qui marche désormais dans les traces du père. Charles Hours, Henri Ramonteu et l'ancien de la bande, Georges Bru-Baché, qui a passé la main à son neveu, se sont dépensés sans compter dans les années 80 pour transformer le jurançon. L'activité viticole a été maintenue surtout grâce à une cave coopérative moderne mais bunkerisée, dont les dirigeants ont mal vécu l'émergence d'indépendants entrepreneurs. Ce sont eux pourtant qui ont rendu aux vins de Jurançon leurs titres de noblesse. Avant Ramonteu et Hours, il y avait les légendes endormies : le bon roi Henri IV qui, à sa naissance, eut droit à une goutte de jurançon dont on ne connaît pas totalement les effets sur ses prouesses futures. Il y avait un vin doux sympathique que beaucoup situaient dans le Jura plus que dans les Pyrénées. Il y avait l'oubli et la torpeur. Nos artistes, suivis bientôt par de plus jeunes - Larrieu, Lihour, Labasse et compagnie - ont fait entrer Jurançon sur toutes les cartes des plus grandes tables françaises et étrangères, chez les meilleurs cavistes aussi.

Un certain lien avec le madiran

L'histoire est comparable à celle du madiran, que nous avons narrée l'année dernière, et les correspondances, les amitiés entre les deux vignobles sont solides et incessantes. Les deux font d'ailleurs le même constat de ralentissement : cette année, pour les Bacchanales du Sud-Ouest - les vigneron viennent présenter leurs vins aux professionnels à Paris -, il n'y avait que cinq propriétaires de jurançon et trois de madiran, dont Alain Brumont (Château Montus), qui n'a plus trop besoin de se faire connaître. Il faut peut-être aussi chercher les raisons de cet engourdissement dans la conjoncture économique. Le marché est aujourd'hui plus tendu. L'offre est importante et, si la demande ne cesse de croître, elle se dirige surtout vers les noms connus. Les domaines à forte réputation manquent de vin, alors que d'autres peinent à écouler leur stock. Dans d'autres vignobles, de génération en génération, se transmet une vraie culture du commerce du vin. Les Tourangeaux n'hésitaient pas à « monter à Paris » livrer les cafés et les particuliers, certains continuent. Depuis les grandes crises du début du XXe siècle, les Champenois fréquentent les Salons et les foires, relancent les clients.

Une école du goût en projet

Les Bordelais passent une bonne partie de leur vie à vanter les mérites de leurs vins auprès des amateurs du monde entier. Ici, autrefois, quand tout allait mal, on retournait à l'agriculture traditionnelle et on partait guetter la palombe. Aujourd'hui, on « met les casques lourds », dit un vigneron, on se referme sur la propriété en attendant des jours meilleurs. Mais les temps ont changé : les marches arrière sont devenues moins possibles et la saison n'est pas si mauvaise. Les touristes s'intéressent de plus en plus à ce Béarn vert, mélange de climats qui permet aux palmiers de pousser et d'avoir des prés aussi frais que ceux du Limousin. Ici aussi convergent les chemins de Compostelle qui descendent vers Sainte-Christine, le Somport ou Roncevaux. En aménageant leur route des vins, les vigneron indépendants - la coop ne s'y est pas associée - en ont tenu compte, et ils ont fait leur Maison des vins en 1997 dans une très ancienne halte pour pèlerins. A Lacommande, petit village charmant, on peut acheter au prix de la propriété des jurançons, bien sûr, mais aussi les vins des copains des autres vignobles de madiran et d'irouléguy. D'autres projets accompagnent cette maison, comme la création d'une école du goût, preuve que l'engourdissement n'est sans doute que passager .

Fiche signalétique

Surface : 1 000 ha.

Situation : entre le gave de Pau et le gave d'Oloron, autour de Monein, sur des coteaux, à une altitude moyenne de 300 m ; Pau est la ville la plus proche, Tarbes, Lourdes et Biarritz ne sont pas loin.

Sols : argilo-siliceux bien drainés. Les pentes sont souvent très fortes. Le sud de l'appellation possède un sous-sol de sédiments marins. Au nord, c'est plus mélangé : graviers, argiles, galets, calcaire provenant de la formation du massif pyrénéen.

Cépages : au fil des replantations, le petit-manseng aromatique et qui donne des raisins concentrés gagne du terrain. Il occupe désormais 40 % des surfaces. Le gros-manseng, que l'on utilise beaucoup pour les

jurançons secs, représente 55 % d'anciens cépages. Les courbu, camaralet et lauzet ne représentent plus que 5 % de l'encépagement.

Millésimes :

2000 : juin et juillet pas beaux, jolis mois d'août et septembre, à partir du 15 octobre, pour les secs ça allait, mais moins bien pour les moelleux.

99 : plus de maturité qu'en 98, du gras, moins d'acidité, des fruits plus confits, beau moelleux.

98 : classique, bonne acidité, ressemble à 96, vin de fraîcheur.

97 : manque de fond, vins faciles, peu d'acidité, ils évoluent vite.

96 : belle acidité, typé jurançon de fraîcheur, de garde.

95 : le grand millésime.

Bon usage : les jurançons secs font des vins d'apéritif parfaits grâce à leur fruité et leur délicatesse ; ils se déclinent également sur tous les grands classiques du répertoire blanc (crustacés, poissons, viandes blanches...). Le jurançon est un parfait compagnon de la tarte aux pommes fine, du foie gras aussi, bien sûr, mais il est surprenant sur les mets exotiques et relevés, la cuisine thaïe ou indienne, par exemple. On peut les garder, mais le fruité exceptionnel de ces vins s'exprime surtout les cinq ou six premières années.

Remarque : la particularité des vins de Jurançon est de se décliner en deux versions, sec ou moelleux. Le jurançon proprement dit est un vin moelleux obtenu par passerillage - concentration du raisin sur pied par le soleil, au contraire du sauternes, par exemple, qui, la plupart du temps, obtient un fort taux de sucre par l'effet du botrytis, la « pourriture noble », un champignon microscopique qui se développe avec les brouillards de la fin d'été et de l'automne. Pour le sec, on ne parle pas de jurançon, mais de jurançon sec.

Lacommande, halte des pèlerins

Au XI^e siècle, le pèlerinage pour Saint-Jacques-de-Compostelle prend un essor important, lié aux victoires de la Reconquista dans le nord de l'Espagne. Gaston IV le Croisé, vicomte de Béarn, promet au pape d'assurer la sécurité des pèlerins. Il voit aussi l'intérêt pour sa région d'un tel passage et d'une alliance politique avec l'Aragon. Il fait alors construire des haltes où les pèlerins trouvent de quoi se nourrir, dormir, et la protection contre les rançonneurs. Lacommande, où est installée la Maison des vins de Jurançon, est une de ces haltes, entièrement restaurée par le conseil général. Sa vocation est de nouveau d'accueillir des pèlerins, mais elle est aussi lieu d'exposition et, de plus en plus nombreux, les touristes viennent visiter le bâtiment hospitalier, l'église et son cimetière, où l'on trouve des stèles discoïdales fort rares

Irène Guilhendou, Domaine Latapy

C'est elle qui dirige la maison du vin, du moins quand elle n'est pas dans ses vignes. Irène Guilhendou, 35 ans, s'est investie à fond dans la viticulture, qui semblait pourtant ne pas vouloir d'elle. « Mes parents n'avaient que 1,60 hectare de vignes et 25 de polyculture. A 13 ans, je voulais faire le brevet de technicienne, mais ils n'ont pas voulu, ils ont préféré que je passe le bac, car le vin, ce n'était pas sûr. Après je me suis retrouvée à faire un BTS de production animale. J'ai failli faire oenologie, mais là encore, il était marqué sur le dépliant qu'il y avait peu de débouchés pour les femmes. Mon père est mort en 1991 et j'étais la seule enfant : ou on vendait, ou je reprenais. Je l'ai fait plus par bravade et depuis j'apprends... »

Daniel Craker, Clos Lapeyre

Originaire du Kent, Daniel Craker est resté sept ans prof d'anglais en Haute-Savoie : « J'ai toujours aimé le vin et je m'ennuyais dans l'Education nationale. Je goûtais régulièrement, et c'est comme cela que l'idée de travailler dans le vin m'est venue. En Haute-Savoie, c'était un peu limité. J'ai fait un diplôme de technicien en oenologie à Dijon tout en continuant d'enseigner et j'ai écrit dans plusieurs régions pour demander des stages gratuits. Jean-Bernard Larrieu (à gauche) m'a répondu. Je suis descendu en février 2000. En août, il m'a rappelé pour que je vienne travailler avec lui. J'ai trois enfants, il a fallu que je démissionne de l'Education nationale : c'est un choix et un sacré changement... »

80 vins dégustés à l'aveugle (sélection)

* Moins de 40 F

Jurançon sec 2000

*16 - Christian Lihour

Domaine Castera - Quartier Ucha - 64360 Monein - 05.59.21.34.98.

Nez floral, beignet aux pommes, des notes de fraîcheur mêlées à des arômes de pâtisserie, bouche vive, élégante, délicatement parfumée, très agréable par son équilibre acidité/ alcool. 32 F.

***16 - Jacques Balent**

Château Lafitte - Lotissement du château - 64360 Monein - 05.59.21.49.44.

Non boisé. Nez floral, banane, poire, gras, plein, riche, beaucoup de saveurs, puissant mais rafraîchi par une bonne acidité. 37 F.

***15 - Patrice Limousin**

Domaine du Cabarrouy - 64290 Lasseube - 05.59.04.23.08.

Nez floral, fin, délicat, gras, plein, dense, joli fruit, beaucoup de tenue en bouche, bonne longueur. 32 F.

15 - Yvonne Hégoburu

Domaine de Souch - Laroin 64110 Jurançon - 05.59.06.27.22.

(Goûté hors dégustation.) Cultivé en biodynamie. Doré soutenu, nez mirabelle, marmelade d'orange, bouche grasse, pleine, vive et puissante, riche en saveurs. A boire assez jeune. 58 F.

***15 - Irène Guilhendou**

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan - 05.59.21.71.84.

Robe dorée soutenue, nez de nèfle, très ouvert, bouche dense, bien mariée avec le bois de la barrique, droit, élégant, riche en saveurs. 35 F.

***14,5 - Jean-Marc Grussaute**

Domaine Larredya - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.74.42.

Nez fin, floral, bouche fraîche, élégante, peu fondue, vive ; désaltérant, nerveux, bien équilibré. 34 F.

14,5 - Domaine Gisèle et Pierre Bordenave

Quartier Ucha - 64360 Monnein - 05.59.21.34.83.

Cuvée Souvenirs d'enfance. Assez coloré, nez ortie, floral, très frais, bouche dense, assez complet, gras et long. 43 F.

***14 - Anne-Marie Barrère**

64150 Lahourcade - 05.59.60.08.15.

Clos de la Vierge. 100 % gros-manseng. Nez un peu brassé - le vin n'était pas encore en bouteille quand nous l'avons dégusté -, floral à l'aération. Bouche vive mais avec du gras, simple et gourmand. 32 F.

Jurançon sec 99**16,5 - Charles Hours**

Clos Uroulat - Quartier Trouilh - 64360 Monein - 05.59.21.46.19.

Cuvée Marie. Doré soutenu, nez de vanille, praline, pâtisserie au miel, fruits blancs, frais et construit, bouche riche, dense, beaucoup de saveurs et une bonne acidité pour l'équilibre. Pas encore à son top. Attendre un an. 53 F.

16 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos - 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Cuvée Bois. Nez nèfle, épices, puissant, complexe, gras, très riche, soutenu par une bonne acidité, vin de gastronomie. A attendre deux ans. 58 F.

15,5 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Craker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.50.80.

Cuvée Vitatge Vielh (vieilles vignes). Doré soutenu, nez de vanille, fruits confits, boisé, miel, bouche ronde, grasse, matière riche, grande longueur. 64 F.

15,5 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

Cuvée des Castérasses. Doré soutenu, nez ortie, miel, crème de châtaigne, bouche puissante, très jeune, du gras, très structuré. Pas encore développé. A boire dans trois ans. 50 F.

15,5 - Henri Ramoneteu

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Noblesse. Pur petit-manseng récolté en surmaturité et vinifié en sec. Nez épicé, grillé, amande, caramel, fruits confits. Bouche très riche, très puissant, dense, long. Vin de repas à essayer sur des mets épicés. Les saveurs d'une vendange tardive sans le sucre. 130 F.

***14 - Irène Guilhendou**

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan 05.59.21.71.84.

Doré vert, floral, pomme cuite, rond, pointe de perlant, fin, élégant, plus vin d'apéritif que de repas. 35 F.

Jurançon 2000

15 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Sélection. Doré soutenu, nez de fruits confits, confiture de rhubarbe, bouche dense, tarte aux mirabelles, abricot sec, très moelleux mais bien équilibré. 59 F.

14 - Jean-Marc Grussaute

Domaine Larreydia - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.74.42.

Nez épiced, grillé, note exotique et melon mûr, puissant en bouche, cire, fruits blancs bien mûrs. 45 F.

Jurançon 1999**16 - Henri Ramonteu**

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Noblesse du Temps. Des arômes mêlés de pâtisserie, de vieux cognac et de fruits frais, bouche élégante, puissante mais bien équilibrée par l'acidité qui évite la lourdeur, long, très belle persistance. 160 F.

15,5 - Charles Hours

Clos Uroulat - Quartier Trouilh - 64360 Monein - 05.59.21.46.19.

Nez lacté, praline, pâtisserie, brioche au miel, bouche onctueuse, pas très liqueureuse, en finesse, longue, prometteuse. 80 F.

15,5 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Craker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon 05.59.21.50.80.

Sélection. Nez frais, floral, pêche de vigne, vif en bouche, élégant, bien équilibré, bonne acidité, rafraîchit la bouche. 55 F.

15,5 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

Eminence. Nez fumé, bois, bouche ronde, abricot, texture très dense, fruits blancs, pêche, fraîcheur et gras en harmonie, long. 250 F.

Aussi, La Quintessence (15). Fermé au nez, frais, élégant, bien équilibré en bouche, savoureux, délicat. Vin à attendre deux ans. 95 F.

15 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos - 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Cuvée Thibault. Nez épiced, grillé, abricot sec, poivre. Bouche puissante, bien équilibrée entre acidité et sucre, bonne longueur. 84 F.

15 - Pierre-Yves et Marion Latrille

Château Jolys - 64290 Gan 05.59.21.72.79.

Epiphanie. 100 % gros-manseng vendangé 1re semaine de janvier. Nez de miel, banane sèche, pomme au four, gras, plein, beaucoup de moelleux, bien équilibré, légèrement tannique. 320 F.

15 - Yvonne Hégoburu

Domaine de Souch - Laroïn 64110 Jurançon - 05.59.06.27.22.

(Goûté hors dégustation.) Nez de pâte d'amande, floral, chèvrefeuille, bouche vanillée, bien équilibrée, finale grillée, bonne acidité, long, franc. 100 F.

Yvonne Hégoburu est également propriétaire du Château de Viau en lalande-de-pomerol (05.57.51.17.86).

14,5 - Cave des Producteurs

53, av. Henri-IV - 64290 Gan 05.59.21.57.03.

Vendanges de janvier 2000. Nez muscaté, banane sèche, nêfle, beaucoup de gras en bouche, note cacao, torréfié, plus en saveurs qu'en nervosité, long. N. C.

Jurançon 98**17 - Henri Ramonteu**

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Folie de Janvier. Nez épiced, colle blanche, grillé, abricot, caramel, bouche d'une très grande complexité aromatique, un concentré de vin qui rappelle les tokays, mais une fraîcheur étonnante. La folie a un prix : 1 200 F.

17 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

L'Eminence. Note de boisé qui se mêle aux arômes de fruits blancs confits, bouche fraîche, élégante, dense, très fruité, un fort potentiel et déjà un régal. 250 F.

La Quintessence (16). Demande de l'aération (carafe), orange, pêche jaune, frais en bouche, net, délicat, abricot, belle vivacité. 95 F.

16,5 - Jean-Marc Grussaute

Domaine Larreydia - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon 05.59.21.74.42.

Cuvée Simon. Doré soutenu, nez confiture de mirabelle, abricot au sirop, gras, plein, bien liquoreux mais avec une bonne acidité, long, puissant et élégant. 130 F.

16 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Cracker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.50.80.

Vent Balaguer. Nez poire, nèfle, épices douces, très gras en bouche, riche, puissant, dense, beaucoup de liqueur mais une bonne acidité pour l'équilibre, long, belle persistance. 300 F en bouteilles de 50 cl.

15 - Marc Labat

Château de Rousse - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.75.08.

Prestige. Doré soutenu, nez de confiture d'abricot, fruits confits, gras en bouche, puissant, dense, très moelleux, beaucoup de saveurs. 50 F.

14,5 - Anne-Marie Barrère

64150 Lahourcade - 05.59.60.08.15.

Cancaillau. 60 % de gros-manseng, 40 % de petit-manseng, nez grillé, épicé, un peu truffe, gras en bouche, plein, épicé, bien équilibré, beaucoup de personnalité. 46 F.

14,5 - Irène Guilhendou

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan - 05.59.21.71.84.

Passion. Nez épicé et boisé, assez fermé, bouche vive, note de pomme et de pêche, vin droit, peu fondu. Attendre un an. 74 F.

14,5 - Henry Lapouble

Laplace Clos Thou - Chemin Larredya - 64110 Jurançon - 05.59.06.08.60.

Suprême de Thou. Epicé, fumé, bouche sur des saveurs de coing, vanille, abricot, plein, vif, une acidité qui lui confère de l'élégance et une réelle possibilité de garde. 80 F.

Jurançon 95**15 - Cave des Producteurs**

53, av. Henri-IV - 64290 Gan - 05.59.21.57.03.

Privilège d'Automne. Nez de cèdre, résine, eucalyptus, vif, puissant, bien équilibré, saveurs plus épicées que dans les vins jeunes, long, bien équilibré. 105 F.

Château de Navailles, 14,5. La cave coopérative développe une politique de domaines vinifiés à part. Nez frais, pêche blanche, fin, bouche puissante, pas très nerveuse, tendre, belles saveurs. A boire aujourd'hui. 75 F.

© Le Point - 07/09/2001 - N°1512 - Spécial vins 2001 - Page 164 - 2825 mots

Haut de page

steph.poulart@free.fr

Nous attendons de vos nouvelles!

Texte Jacques Dupont et réalisation Stéphane Poulart .

Mise à jour 10.09.2001

Jurançon et Jurançon sec

le reveil des Béarnais

par Jacques Dupont

Est-ce parce qu'ils ont trop donné, trop foncé, trop travaillé ? Les vigneron de Jurançon connaissent comme une petite baisse de flamme. Certes pas au niveau de la qualité des vins, qui n'ont jamais été aussi bons dans leur ensemble. Les excès de bois neuf qui séchaient les vins au virage des années 80 et 90 sont désormais rangés au rayon des erreurs de jeunesse. Mais la dynamique de groupe qui leur a si bien réussi quand il fallait tout reconstruire semble un peu s'essouffler. Les jeunes, qui arrivent avec les diplômes, le BTS viti-oenologie, sont plus casaniers, participent moins au collectif, pensent davantage à faire tourner leur exploitation qu'à l'image de Jurançon, sans faire le lien entre les deux. « On leur a sans doute fait peur, on a peut-être pris trop d'espace », dit Charles Hours, un « ancien jeune », pilier incontournable de l'appellation, toujours une idée d'avance, une bonne humeur inaltérable, une joie de vivre titillée par Marie, sa pile électrique de fille qui marche désormais dans les traces du père. Charles Hours, Henri Ramonteu et l'ancien de la bande, Georges Bru-Baché, qui a passé la main à son neveu, se sont dépensés sans compter dans les années 80 pour transformer le jurançon. L'activité viticole a été maintenue surtout grâce à une cave coopérative moderne mais bunkerisée, dont les dirigeants ont mal vécu l'émergence d'indépendants entrepreneurs. Ce sont eux pourtant qui ont rendu aux vins de Jurançon leurs titres de noblesse. Avant Ramonteu et Hours, il y avait les légendes endormies : le bon roi Henri IV qui, à sa naissance, eut droit à une goutte de jurançon dont on ne connaît pas totalement les effets sur ses prouesses futures. Il y avait un vin doux sympathique que beaucoup situaient dans le Jura plus que dans les Pyrénées. Il y avait l'oubli et la torpeur. Nos artistes, suivis bientôt par de plus jeunes - Larrieu, Lihour, Labasse et compagnie - ont fait entrer Jurançon sur toutes les cartes des plus grandes tables françaises et étrangères, chez les meilleurs cavistes aussi.

Un certain lien avec le madiran

L'histoire est comparable à celle du madiran, que nous avons narrée l'année dernière, et les correspondances, les amitiés entre les deux vignobles sont solides et incessantes. Les deux font d'ailleurs le même constat de ralentissement : cette année, pour les Bacchanales du Sud-Ouest - les vigneron viennent présenter leurs vins aux professionnels à Paris -, il n'y avait que cinq propriétaires de jurançon et trois de madiran, dont Alain Brumont (Château Montus), qui n'a plus trop besoin de se faire connaître. Il faut peut-être aussi chercher les raisons de cet engourdissement dans la conjoncture économique. Le marché est aujourd'hui plus tendu. L'offre est importante et, si la demande ne cesse de croître, elle se dirige surtout vers les noms connus. Les domaines à forte réputation manquent de vin, alors que d'autres peinent à écouler leur stock. Dans d'autres vignobles, de génération en génération, se transmet une vraie culture du commerce du vin. Les Tourangeaux n'hésitaient pas à « monter à Paris » livrer les cafés et les particuliers, certains continuent. Depuis les grandes crises du début du XXe siècle, les Champenois fréquentent les Salons et les foires, relancent les clients.

Une école du goût en projet

Les Bordelais passent une bonne partie de leur vie à vanter les mérites de leurs vins auprès des amateurs du monde entier. Ici, autrefois, quand tout allait mal, on retournait à l'agriculture traditionnelle et on partait guetter la palombe. Aujourd'hui, on « met les casques lourds », dit un vigneron, on se referme sur la propriété en attendant des jours meilleurs. Mais les temps ont changé : les marches arrière sont devenues moins possibles et la saison n'est pas si mauvaise. Les touristes s'intéressent de plus en plus à ce Béarn vert, mélange de climats qui permet aux palmiers de pousser et d'avoir des prés aussi frais que ceux du Limousin. Ici aussi convergent les chemins de Compostelle qui descendent vers Sainte-Christine, le Somport ou Roncevaux. En aménageant leur route des vins, les vigneron indépendants - la coop ne s'y est pas associée - en ont tenu compte, et ils ont fait leur Maison des vins en 1997 dans une très ancienne halte pour pèlerins. A Lacommande, petit village charmant, on peut acheter au prix de la propriété des jurançons, bien sûr, mais aussi les vins des copains des autres vignobles de madiran et d'irouléguy. D'autres projets accompagnent cette maison, comme la création d'une école du goût, preuve que l'engourdissement n'est sans doute que passager .

Fiche signalétique

Surface : 1 000 ha.

Situation : entre le gave de Pau et le gave d'Oloron, autour de Monein, sur des coteaux, à une altitude moyenne de 300 m ; Pau est la ville la plus proche, Tarbes, Lourdes et Biarritz ne sont pas loin.

Sols : argilo-siliceux bien drainés. Les pentes sont souvent très fortes. Le sud de l'appellation possède un sous-sol de sédiments marins. Au nord, c'est plus mélangé : graviers, argiles, galets, calcaire provenant de la formation du massif pyrénéen.

Cépages : au fil des replantations, le petit-manseng aromatique et qui donne des raisins concentrés gagne du terrain. Il occupe désormais 40 % des surfaces. Le gros-manseng, que l'on utilise beaucoup pour les

jurançons secs, représente 55 % d'anciens cépages. Les courbu, camaralet et lauzet ne représentent plus que 5 % de l'encépagement.

Millésimes :

2000 : juin et juillet pas beaux, jolis mois d'août et septembre, à partir du 15 octobre, pour les secs ça allait, mais moins bien pour les moelleux.

99 : plus de maturité qu'en 98, du gras, moins d'acidité, des fruits plus confits, beau moelleux.

98 : classique, bonne acidité, ressemble à 96, vin de fraîcheur.

97 : manque de fond, vins faciles, peu d'acidité, ils évoluent vite.

96 : belle acidité, typé jurançon de fraîcheur, de garde.

95 : le grand millésime.

Bon usage : les jurançons secs font des vins d'apéritif parfaits grâce à leur fruité et leur délicatesse ; ils se déclinent également sur tous les grands classiques du répertoire blanc (crustacés, poissons, viandes blanches...). Le jurançon est un parfait compagnon de la tarte aux pommes fine, du foie gras aussi, bien sûr, mais il est surprenant sur les mets exotiques et relevés, la cuisine thaïe ou indienne, par exemple. On peut les garder, mais le fruité exceptionnel de ces vins s'exprime surtout les cinq ou six premières années.

Remarque : la particularité des vins de Jurançon est de se décliner en deux versions, sec ou moelleux. Le jurançon proprement dit est un vin moelleux obtenu par passerillage - concentration du raisin sur pied par le soleil, au contraire du sauternes, par exemple, qui, la plupart du temps, obtient un fort taux de sucre par l'effet du botrytis, la « pourriture noble », un champignon microscopique qui se développe avec les brouillards de la fin d'été et de l'automne. Pour le sec, on ne parle pas de jurançon, mais de jurançon sec.

Lacommande, halte des pèlerins

Au XIe siècle, le pèlerinage pour Saint-Jacques-de-Compostelle prend un essor important, lié aux victoires de la Reconquista dans le nord de l'Espagne. Gaston IV le Croisé, vicomte de Béarn, promet au pape d'assurer la sécurité des pèlerins. Il voit aussi l'intérêt pour sa région d'un tel passage et d'une alliance politique avec l'Aragon. Il fait alors construire des haltes où les pèlerins trouvent de quoi se nourrir, dormir, et la protection contre les rançonneurs. Lacommande, où est installée la Maison des vins de Jurançon, est une de ces haltes, entièrement restaurée par le conseil général. Sa vocation est de nouveau d'accueillir des pèlerins, mais elle est aussi lieu d'exposition et, de plus en plus nombreux, les touristes viennent visiter le bâtiment hospitalier, l'église et son cimetière, où l'on trouve des stèles discoïdales fort rares

Irène Guilhendou, Domaine Latapy

C'est elle qui dirige la maison du vin, du moins quand elle n'est pas dans ses vignes. Irène Guilhendou, 35 ans, s'est investie à fond dans la viticulture, qui semblait pourtant ne pas vouloir d'elle. « Mes parents n'avaient que 1,60 hectare de vignes et 25 de polyculture. A 13 ans, je voulais faire le brevet de technicienne, mais ils n'ont pas voulu, ils ont préféré que je passe le bac, car le vin, ce n'était pas sûr. Après je me suis retrouvée à faire un BTS de production animale. J'ai failli faire oenologie, mais là encore, il était marqué sur le dépliant qu'il y avait peu de débouchés pour les femmes. Mon père est mort en 1991 et j'étais la seule enfant : ou on vendait, ou je reprenais. Je l'ai fait plus par bravade et depuis j'apprends... »

Daniel Craker, Clos Lapeyre

Originaire du Kent, Daniel Craker est resté sept ans prof d'anglais en Haute-Savoie : « J'ai toujours aimé le vin et je m'ennuyais dans l'Education nationale. Je goûtais régulièrement, et c'est comme cela que l'idée de travailler dans le vin m'est venue. En Haute-Savoie, c'était un peu limité. J'ai fait un diplôme de technicien en oenologie à Dijon tout en continuant d'enseigner et j'ai écrit dans plusieurs régions pour demander des stages gratuits. Jean-Bernard Larrieu (à gauche) m'a répondu. Je suis descendu en février 2000. En août, il m'a rappelé pour que je vienne travailler avec lui. J'ai trois enfants, il a fallu que je démissionne de l'Education nationale : c'est un choix et un sacré changement... »

80 vins dégustés à l'aveugle (sélection)

* Moins de 40 F

Jurançon sec 2000

*16 - Christian Lihour

Domaine Castera - Quartier Ucha - 64360 Monein - 05.59.21.34.98.

Nez floral, beignet aux pommes, des notes de fraîcheur mêlées à des arômes de pâtisserie, bouche vive, élégante, délicatement parfumée, très agréable par son équilibre acidité/ alcool. 32 F.

***16 - Jacques Balent**

Château Lafitte - Lotissement du château - 64360 Monein - 05.59.21.49.44.

Non boisé. Nez floral, banane, poire, gras, plein, riche, beaucoup de saveurs, puissant mais rafraîchi par une bonne acidité. 37 F.

***15 - Patrice Limousin**

Domaine du Cabarrouy - 64290 Lasseube - 05.59.04.23.08.

Nez floral, fin, délicat, gras, plein, dense, joli fruit, beaucoup de tenue en bouche, bonne longueur. 32 F.

15 - Yvonne Hégoburu

Domaine de Souch - Laroin 64110 Jurançon - 05.59.06.27.22.

(Goûté hors dégustation.) Cultivé en biodynamie. Doré soutenu, nez mirabelle, marmelade d'orange, bouche grasse, pleine, vive et puissante, riche en saveurs. A boire assez jeune. 58 F.

***15 - Irène Guilhendou**

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan - 05.59.21.71.84.

Robe dorée soutenue, nez de nèfle, très ouvert, bouche dense, bien mariée avec le bois de la barrique, droit, élégant, riche en saveurs. 35 F.

***14,5 - Jean-Marc Grussaute**

Domaine Larredya - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.74.42.

Nez fin, floral, bouche fraîche, élégante, peu fondue, vive ; désaltérant, nerveux, bien équilibré. 34 F.

14,5 - Domaine Gisèle et Pierre Bordenave

Quartier Ucha - 64360 Monnein - 05.59.21.34.83.

Cuvée Souvenirs d'enfance. Assez coloré, nez ortie, floral, très frais, bouche dense, assez complet, gras et long. 43 F.

***14 - Anne-Marie Barrère**

64150 Lahourcade - 05.59.60.08.15.

Clos de la Vierge. 100 % gros-manseng. Nez un peu brassé - le vin n'était pas encore en bouteille quand nous l'avons dégusté -, floral à l'aération. Bouche vive mais avec du gras, simple et gourmand. 32 F.

Jurançon sec 99**16,5 - Charles Hours**

Clos Uroulat - Quartier Trouilh - 64360 Monein - 05.59.21.46.19.

Cuvée Marie. Doré soutenu, nez de vanille, praline, pâtisserie au miel, fruits blancs, frais et construit, bouche riche, dense, beaucoup de saveurs et une bonne acidité pour l'équilibre. Pas encore à son top. Attendre un an. 53 F.

16 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos - 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Cuvée Bois. Nez nèfle, épices, puissant, complexe, gras, très riche, soutenu par une bonne acidité, vin de gastronomie. A attendre deux ans. 58 F.

15,5 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Craker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.50.80.

Cuvée Vitatge Vielh (vieilles vignes). Doré soutenu, nez de vanille, fruits confits, boisé, miel, bouche ronde, grasse, matière riche, grande longueur. 64 F.

15,5 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

Cuvée des Castérasses. Doré soutenu, nez ortie, miel, crème de châtaigne, bouche puissante, très jeune, du gras, très structuré. Pas encore développé. A boire dans trois ans. 50 F.

15,5 - Henri Ramoneteu

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Noblesse. Pur petit-manseng récolté en surmaturité et vinifié en sec. Nez épicé, grillé, amande, caramel, fruits confits. Bouche très riche, très puissant, dense, long. Vin de repas à essayer sur des mets épicés. Les saveurs d'une vendange tardive sans le sucre. 130 F.

***14 - Irène Guilhendou**

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan 05.59.21.71.84.

Doré vert, floral, pomme cuite, rond, pointe de perlant, fin, élégant, plus vin d'apéritif que de repas. 35 F.

Jurançon 2000

15 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Sélection. Doré soutenu, nez de fruits confits, confiture de rhubarbe, bouche dense, tarte aux mirabelles, abricot sec, très moelleux mais bien équilibré. 59 F.

14 - Jean-Marc Grussaute

Domaine Larreydia - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.74.42.

Nez épiced, grillé, note exotique et melon mûr, puissant en bouche, cire, fruits blancs bien mûrs. 45 F.

Jurançon 1999**16 - Henri Ramonteu**

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Noblesse du Temps. Des arômes mêlés de pâtisserie, de vieux cognac et de fruits frais, bouche élégante, puissante mais bien équilibrée par l'acidité qui évite la lourdeur, long, très belle persistance. 160 F.

15,5 - Charles Hours

Clos Uroulat - Quartier Trouilh - 64360 Monein - 05.59.21.46.19.

Nez lacté, praline, pâtisserie, brioche au miel, bouche onctueuse, pas très liquoreuse, en finesse, longue, prometteuse. 80 F.

15,5 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Craker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon 05.59.21.50.80.

Sélection. Nez frais, floral, pêche de vigne, vif en bouche, élégant, bien équilibré, bonne acidité, rafraîchit la bouche. 55 F.

15,5 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

Eminence. Nez fumé, bois, bouche ronde, abricot, texture très dense, fruits blancs, pêche, fraîcheur et gras en harmonie, long. 250 F.

Aussi, La Quintessence (15). Fermé au nez, frais, élégant, bien équilibré en bouche, savoureux, délicat. Vin à attendre deux ans. 95 F.

15 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos - 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Cuvée Thibault. Nez épiced, grillé, abricot sec, poivre. Bouche puissante, bien équilibrée entre acidité et sucre, bonne longueur. 84 F.

15 - Pierre-Yves et Marion Latrille

Château Jolys - 64290 Gan 05.59.21.72.79.

Epiphanie. 100 % gros-manseng vendangé 1re semaine de janvier. Nez de miel, banane sèche, pomme au four, gras, plein, beaucoup de moelleux, bien équilibré, légèrement tannique. 320 F.

15 - Yvonne Hégoburu

Domaine de Souch - Laroïn 64110 Jurançon - 05.59.06.27.22.

(Goûté hors dégustation.) Nez de pâte d'amande, floral, chèvrefeuille, bouche vanillée, bien équilibrée, finale grillée, bonne acidité, long, franc. 100 F.

Yvonne Hégoburu est également propriétaire du Château de Viau en lalande-de-pomerol (05.57.51.17.86).

14,5 - Cave des Producteurs

53, av. Henri-IV - 64290 Gan 05.59.21.57.03.

Vendanges de janvier 2000. Nez muscaté, banane sèche, nêfle, beaucoup de gras en bouche, note cacao, torréfié, plus en saveurs qu'en nervosité, long. N. C.

Jurançon 98**17 - Henri Ramonteu**

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Folie de Janvier. Nez épiced, colle blanche, grillé, abricot, caramel, bouche d'une très grande complexité aromatique, un concentré de vin qui rappelle les tokays, mais une fraîcheur étonnante. La folie a un prix : 1 200 F.

17 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

L'Eminence. Note de boisé qui se mêle aux arômes de fruits blancs confits, bouche fraîche, élégante, dense, très fruité, un fort potentiel et déjà un régal. 250 F.

La Quintessence (16). Demande de l'aération (carafe), orange, pêche jaune, frais en bouche, net, délicat, abricot, belle vivacité. 95 F.

16,5 - Jean-Marc Grussaute

Domaine Larreydia - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon 05.59.21.74.42.

Cuvée Simon. Doré soutenu, nez confiture de mirabelle, abricot au sirop, gras, plein, bien liquoreux mais avec une bonne acidité, long, puissant et élégant. 130 F.

16 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Cracker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.50.80.

Vent Balaguer. Nez poire, nèfle, épices douces, très gras en bouche, riche, puissant, dense, beaucoup de liqueur mais une bonne acidité pour l'équilibre, long, belle persistance. 300 F en bouteilles de 50 cl.

15 - Marc Labat

Château de Rousse - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.75.08.

Prestige. Doré soutenu, nez de confiture d'abricot, fruits confits, gras en bouche, puissant, dense, très moelleux, beaucoup de saveurs. 50 F.

14,5 - Anne-Marie Barrère

64150 Lahourcade - 05.59.60.08.15.

Cancaillau. 60 % de gros-manseng, 40 % de petit-manseng, nez grillé, épicé, un peu truffe, gras en bouche, plein, épicé, bien équilibré, beaucoup de personnalité. 46 F.

14,5 - Irène Guilhendou

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan - 05.59.21.71.84.

Passion. Nez épicé et boisé, assez fermé, bouche vive, note de pomme et de pêche, vin droit, peu fondu. Attendre un an. 74 F.

14,5 - Henry Lapouble

Laplace Clos Thou - Chemin Larredya - 64110 Jurançon - 05.59.06.08.60.

Suprême de Thou. Epicé, fumé, bouche sur des saveurs de coing, vanille, abricot, plein, vif, une acidité qui lui confère de l'élégance et une réelle possibilité de garde. 80 F.

Jurançon 95**15 - Cave des Producteurs**

53, av. Henri-IV - 64290 Gan - 05.59.21.57.03.

Privilège d'Automne. Nez de cèdre, résine, eucalyptus, vif, puissant, bien équilibré, saveurs plus épicées que dans les vins jeunes, long, bien équilibré. 105 F.

Château de Navailles, 14,5. La cave coopérative développe une politique de domaines vinifiés à part. Nez frais, pêche blanche, fin, bouche puissante, pas très nerveuse, tendre, belles saveurs. A boire aujourd'hui. 75 F.

© Le Point - 07/09/2001 - N°1512 - Spécial vins 2001 - Page 164 - 2825 mots

Haut de page

steph.poulart@free.fr

Nous attendons de vos nouvelles!

Texte Jacques Dupont et réalisation Stéphane Poulart .

Mise à jour 10.09.2001

Jurançon et Jurançon sec

le reveil des Béarnais

par Jacques Dupont

Est-ce parce qu'ils ont trop donné, trop foncé, trop travaillé ? Les vigneronns de Jurançon connaissent comme une petite baisse de flamme. Certes pas au niveau de la qualité des vins, qui n'ont jamais été aussi bons dans leur ensemble. Les excès de bois neuf qui séchaient les vins au virage des années 80 et 90 sont désormais rangés au rayon des erreurs de jeunesse. Mais la dynamique de groupe qui leur a si bien réussi quand il fallait tout reconstruire semble un peu s'essouffler. Les jeunes, qui arrivent avec les diplômes, le BTS viti-œ�no, sont plus casaniers, participent moins au collectif, pensent davantage à faire tourner leur exploitation qu'à l'image de Jurançon, sans faire le lien entre les deux. « On leur a sans doute fait peur, on a peut-être pris trop d'espace », dit Charles Hours, un « ancien jeune », pilier incontournable de l'appellation, toujours une idée d'avance, une bonne humeur inaltérable, une joie de vivre titillée par Marie, sa pile électrique de fille qui marche désormais dans les traces du père. Charles Hours, Henri Ramonteu et l'ancien de la bande, Georges Bru-Baché, qui a passé la main à son neveu, se sont dépensés sans compter dans les années 80 pour transformer le jurançon. L'activité viticole a été maintenue surtout grâce à une cave coopérative moderne mais bunkerisée, dont les dirigeants ont mal vécu l'émergence d'indépendants entrepreneurs. Ce sont eux pourtant qui ont rendu aux vins de Jurançon leurs titres de noblesse. Avant Ramonteu et Hours, il y avait les légendes endormies : le bon roi Henri IV qui, à sa naissance, eut droit à une goutte de jurançon dont on ne connaît pas totalement les effets sur ses prouesses futures. Il y avait un vin doux sympathique que beaucoup situaient dans le Jura plus que dans les Pyrénées. Il y avait l'oubli et la torpeur. Nos artistes, suivis bientôt par de plus jeunes - Larrieu, Lihour, Labasse et compagnie - ont fait entrer Jurançon sur toutes les cartes des plus grandes tables françaises et étrangères, chez les meilleurs cavistes aussi.

Un certain lien avec le madiran

L'histoire est comparable à celle du madiran, que nous avons narrée l'année dernière, et les correspondances, les amitiés entre les deux vignobles sont solides et incessantes. Les deux font d'ailleurs le même constat de ralentissement : cette année, pour les Bacchanales du Sud-Ouest - les vigneronns viennent présenter leurs vins aux professionnels à Paris -, il n'y avait que cinq propriétaires de jurançon et trois de madiran, dont Alain Brumont (Château Montus), qui n'a plus trop besoin de se faire connaître. Il faut peut-être aussi chercher les raisons de cet engourdissement dans la conjoncture économique. Le marché est aujourd'hui plus tendu. L'offre est importante et, si la demande ne cesse de croître, elle se dirige surtout vers les noms connus. Les domaines à forte réputation manquent de vin, alors que d'autres peinent à écouler leur stock. Dans d'autres vignobles, de génération en génération, se transmet une vraie culture du commerce du vin. Les Tourangeaux n'hésitaient pas à « monter à Paris » livrer les cafés et les particuliers, certains continuent. Depuis les grandes crises du début du XXe siècle, les Champenois fréquentent les Salons et les foires, relancent les clients.

Une école du goût en projet

Les Bordelais passent une bonne partie de leur vie à vanter les mérites de leurs vins auprès des amateurs du monde entier. Ici, autrefois, quand tout allait mal, on retournait à l'agriculture traditionnelle et on partait guetter la palombe. Aujourd'hui, on « met les casques lourds », dit un vigneron, on se referme sur la propriété en attendant des jours meilleurs. Mais les temps ont changé : les marches arrière sont devenues moins possibles et la saison n'est pas si mauvaise. Les touristes s'intéressent de plus en plus à ce Béarn vert, mélange de climats qui permet aux palmiers de pousser et d'avoir des prés aussi frais que ceux du Limousin. Ici aussi convergent les chemins de Compostelle qui descendent vers Sainte-Christine, le Somport ou Roncevaux. En aménageant leur route des vins, les vigneronns indépendants - la coop ne s'y est pas associée - en ont tenu compte, et ils ont fait leur Maison des vins en 1997 dans une très ancienne halte pour pèlerins. A Lacommande, petit village charmant, on peut acheter au prix de la propriété des jurançons, bien sûr, mais aussi les vins des copains des autres vignobles de madiran et d'irouléguy. D'autres projets accompagnent cette maison, comme la création d'une école du goût, preuve que l'engourdissement n'est sans doute que passager .

Fiche signalétique

Surface : 1 000 ha.

Situation : entre le gave de Pau et le gave d'Oloron, autour de Monein, sur des coteaux, à une altitude moyenne de 300 m ; Pau est la ville la plus proche, Tarbes, Lourdes et Biarritz ne sont pas loin.

Sols : argilo-siliceux bien drainés. Les pentes sont souvent très fortes. Le sud de l'appellation possède un sous-sol de sédiments marins. Au nord, c'est plus mélangé : graviers, argiles, galets, calcaire provenant de la formation du massif pyrénéen.

Cépages : au fil des replantations, le petit-manseng aromatique et qui donne des raisins concentrés gagne du terrain. Il occupe désormais 40 % des surfaces. Le gros-manseng, que l'on utilise beaucoup pour les

jurançons secs, représente 55 % d'anciens cépages. Les courbu, camaralet et lauzet ne représentent plus que 5 % de l'encépagement.

Millésimes :

2000 : juin et juillet pas beaux, jolis mois d'août et septembre, à partir du 15 octobre, pour les secs ça allait, mais moins bien pour les moelleux.

99 : plus de maturité qu'en 98, du gras, moins d'acidité, des fruits plus confits, beau moelleux.

98 : classique, bonne acidité, ressemble à 96, vin de fraîcheur.

97 : manque de fond, vins faciles, peu d'acidité, ils évoluent vite.

96 : belle acidité, typé jurançon de fraîcheur, de garde.

95 : le grand millésime.

Bon usage : les jurançons secs font des vins d'apéritif parfaits grâce à leur fruité et leur délicatesse ; ils se déclinent également sur tous les grands classiques du répertoire blanc (crustacés, poissons, viandes blanches...). Le jurançon est un parfait compagnon de la tarte aux pommes fine, du foie gras aussi, bien sûr, mais il est surprenant sur les mets exotiques et relevés, la cuisine thaïe ou indienne, par exemple. On peut les garder, mais le fruité exceptionnel de ces vins s'exprime surtout les cinq ou six premières années.

Remarque : la particularité des vins de Jurançon est de se décliner en deux versions, sec ou moelleux. Le jurançon proprement dit est un vin moelleux obtenu par passerillage - concentration du raisin sur pied par le soleil, au contraire du sauternes, par exemple, qui, la plupart du temps, obtient un fort taux de sucre par l'effet du botrytis, la « pourriture noble », un champignon microscopique qui se développe avec les brouillards de la fin d'été et de l'automne. Pour le sec, on ne parle pas de jurançon, mais de jurançon sec.

Lacommande, halte des pèlerins

Au XI^e siècle, le pèlerinage pour Saint-Jacques-de-Compostelle prend un essor important, lié aux victoires de la Reconquista dans le nord de l'Espagne. Gaston IV le Croisé, vicomte de Béarn, promet au pape d'assurer la sécurité des pèlerins. Il voit aussi l'intérêt pour sa région d'un tel passage et d'une alliance politique avec l'Aragon. Il fait alors construire des haltes où les pèlerins trouvent de quoi se nourrir, dormir, et la protection contre les rançonneurs. Lacommande, où est installée la Maison des vins de Jurançon, est une de ces haltes, entièrement restaurée par le conseil général. Sa vocation est de nouveau d'accueillir des pèlerins, mais elle est aussi lieu d'exposition et, de plus en plus nombreux, les touristes viennent visiter le bâtiment hospitalier, l'église et son cimetière, où l'on trouve des stèles discoïdales fort rares

Irène Guilhendou, Domaine Latapy

C'est elle qui dirige la maison du vin, du moins quand elle n'est pas dans ses vignes. Irène Guilhendou, 35 ans, s'est investie à fond dans la viticulture, qui semblait pourtant ne pas vouloir d'elle. « Mes parents n'avaient que 1,60 hectare de vignes et 25 de polyculture. A 13 ans, je voulais faire le brevet de technicienne, mais ils n'ont pas voulu, ils ont préféré que je passe le bac, car le vin, ce n'était pas sûr. Après je me suis retrouvée à faire un BTS de production animale. J'ai failli faire oenologie, mais là encore, il était marqué sur le dépliant qu'il y avait peu de débouchés pour les femmes. Mon père est mort en 1991 et j'étais la seule enfant : ou on vendait, ou je reprenais. Je l'ai fait plus par bravade et depuis j'apprends... »

Daniel Craker, Clos Lapeyre

Originaire du Kent, Daniel Craker est resté sept ans prof d'anglais en Haute-Savoie : « J'ai toujours aimé le vin et je m'ennuyais dans l'Education nationale. Je goûtais régulièrement, et c'est comme cela que l'idée de travailler dans le vin m'est venue. En Haute-Savoie, c'était un peu limité. J'ai fait un diplôme de technicien en oenologie à Dijon tout en continuant d'enseigner et j'ai écrit dans plusieurs régions pour demander des stages gratuits. Jean-Bernard Larrieu (à gauche) m'a répondu. Je suis descendu en février 2000. En août, il m'a rappelé pour que je vienne travailler avec lui. J'ai trois enfants, il a fallu que je démissionne de l'Education nationale : c'est un choix et un sacré changement... »

80 vins dégustés à l'aveugle (sélection)

* Moins de 40 F

Jurançon sec 2000

*16 - Christian Lihour

Domaine Castera - Quartier Ucha - 64360 Monein - 05.59.21.34.98.

Nez floral, beignet aux pommes, des notes de fraîcheur mêlées à des arômes de pâtisserie, bouche vive, élégante, délicatement parfumée, très agréable par son équilibre acidité/ alcool. 32 F.

***16 - Jacques Balent**

Château Lafitte - Lotissement du château - 64360 Monein - 05.59.21.49.44.

Non boisé. Nez floral, banane, poire, gras, plein, riche, beaucoup de saveurs, puissant mais rafraîchi par une bonne acidité. 37 F.

***15 - Patrice Limousin**

Domaine du Cabarrouy - 64290 Lasseube - 05.59.04.23.08.

Nez floral, fin, délicat, gras, plein, dense, joli fruit, beaucoup de tenue en bouche, bonne longueur. 32 F.

15 - Yvonne Hégoburu

Domaine de Souch - Laroïn 64110 Jurançon - 05.59.06.27.22.

(Goûté hors dégustation.) Cultivé en biodynamie. Doré soutenu, nez mirabelle, marmelade d'orange, bouche grasse, pleine, vive et puissante, riche en saveurs. A boire assez jeune. 58 F.

***15 - Irène Guilhendou**

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan - 05.59.21.71.84.

Robe dorée soutenue, nez de nêfle, très ouvert, bouche dense, bien mariée avec le bois de la barrique, droit, élégant, riche en saveurs. 35 F.

***14,5 - Jean-Marc Grussaute**

Domaine Larredya - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.74.42.

Nez fin, floral, bouche fraîche, élégante, peu fondue, vive ; désaltérant, nerveux, bien équilibré. 34 F.

14,5 - Domaine Gisèle et Pierre Bordenave

Quartier Ucha - 64360 Monnein - 05.59.21.34.83.

Cuvée Souvenirs d'enfance. Assez coloré, nez ortie, floral, très frais, bouche dense, assez complet, gras et long. 43 F.

***14 - Anne-Marie Barrère**

64150 Lahourcade - 05.59.60.08.15.

Clos de la Vierge. 100 % gros-manseng. Nez un peu brassé - le vin n'était pas encore en bouteille quand nous l'avons dégusté -, floral à l'aération. Bouche vive mais avec du gras, simple et gourmand. 32 F.

Jurançon sec 99**16,5 - Charles Hours**

Clos Uroulat - Quartier Trouilh - 64360 Monein - 05.59.21.46.19.

Cuvée Marie. Doré soutenu, nez de vanille, praline, pâtisserie au miel, fruits blancs, frais et construit, bouche riche, dense, beaucoup de saveurs et une bonne acidité pour l'équilibre. Pas encore à son top. Attendre un an. 53 F.

16 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos - 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Cuvée Bois. Nez nêfle, épices, puissant, complexe, gras, très riche, soutenu par une bonne acidité, vin de gastronomie. A attendre deux ans. 58 F.

15,5 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Craker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.50.80.

Cuvée Vitatge Vielh (vieilles vignes). Doré soutenu, nez de vanille, fruits confits, boisé, miel, bouche ronde, grasse, matière riche, grande longueur. 64 F.

15,5 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

Cuvée des Castérasses. Doré soutenu, nez ortie, miel, crème de châtaigne, bouche puissante, très jeune, du gras, très structuré. Pas encore développé. A boire dans trois ans. 50 F.

15,5 - Henri Ramoneteu

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Noblesse. Pur petit-manseng récolté en surmaturité et vinifié en sec. Nez épicé, grillé, amande, caramel, fruits confits. Bouche très riche, très puissant, dense, long. Vin de repas à essayer sur des mets épicés. Les saveurs d'une vendange tardive sans le sucre. 130 F.

***14 - Irène Guilhendou**

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan 05.59.21.71.84.

Doré vert, floral, pomme cuite, rond, pointe de perlant, fin, élégant, plus vin d'apéritif que de repas. 35 F.

Jurançon 2000

15 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos - 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Sélection. Doré soutenu, nez de fruits confits, confiture de rhubarbe, bouche dense, tarte aux mirabelles, abricot sec, très moelleux mais bien équilibré. 59 F.

14 - Jean-Marc Grussaute

Domaine Larreydia - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.74.42.

Nez épiced, grillé, note exotique et melon mûr, puissant en bouche, cire, fruits blancs bien mûrs. 45 F.

Jurançon 1999**16 - Henri Ramonteu**

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Noblesse du Temps. Des arômes mêlés de pâtisserie, de vieux cognac et de fruits frais, bouche élégante, puissante mais bien équilibrée par l'acidité qui évite la lourdeur, long, très belle persistance. 160 F.

15,5 - Charles Hours

Clos Uroulat - Quartier Trouilh - 64360 Monein - 05.59.21.46.19.

Nez lacté, praline, pâtisserie, brioche au miel, bouche onctueuse, pas très liqueureuse, en finesse, longue, prometteuse. 80 F.

15,5 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Craker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.50.80.

Sélection. Nez frais, floral, pêche de vigne, vif en bouche, élégant, bien équilibré, bonne acidité, rafraîchit la bouche. 55 F.

15,5 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

Eminence. Nez fumé, bois, bouche ronde, abricot, texture très dense, fruits blancs, pêche, fraîcheur et gras en harmonie, long. 250 F.

Aussi, La Quintessence (15). Fermé au nez, frais, élégant, bien équilibré en bouche, savoureux, délicat. Vin à attendre deux ans. 95 F.

15 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos - 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Cuvée Thibault. Nez épiced, grillé, abricot sec, poivre. Bouche puissante, bien équilibrée entre acidité et sucre, bonne longueur. 84 F.

15 - Pierre-Yves et Marion Latrille

Château Jolys - 64290 Gan - 05.59.21.72.79.

Epiphanie. 100 % gros-manseng vendangé 1re semaine de janvier. Nez de miel, banane sèche, pomme au four, gras, plein, beaucoup de moelleux, bien équilibré, légèrement tannique. 320 F.

15 - Yvonne Hégoburu

Domaine de Souch - Laroïn - 64110 Jurançon - 05.59.06.27.22.

(Goûté hors dégustation.) Nez de pâte d'amande, floral, chèvrefeuille, bouche vanillée, bien équilibrée, finale grillée, bonne acidité, long, franc. 100 F.

Yvonne Hégoburu est également propriétaire du Château de Viau en lalande-de-pomerol (05.57.51.17.86).

14,5 - Cave des Producteurs

53, av. Henri-IV - 64290 Gan - 05.59.21.57.03.

Vendanges de janvier 2000. Nez muscaté, banane sèche, nêfle, beaucoup de gras en bouche, note cacao, torréfié, plus en saveurs qu'en nervosité, long. N. C.

Jurançon 98**17 - Henri Ramonteu**

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Folie de Janvier. Nez épiced, colle blanche, grillé, abricot, caramel, bouche d'une très grande complexité aromatique, un concentré de vin qui rappelle les tokays, mais une fraîcheur étonnante. La folie a un prix : 1 200 F.

17 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

L'Eminence. Note de boisé qui se mêle aux arômes de fruits blancs confits, bouche fraîche, élégante, dense, très fruité, un fort potentiel et déjà un régal. 250 F.

La Quintessence (16). Demande de l'aération (carafe), orange, pêche jaune, frais en bouche, net, délicat, abricot, belle vivacité. 95 F.

16,5 - Jean-Marc Grussaute

Domaine Larreydia - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon 05.59.21.74.42.

Cuvée Simon. Doré soutenu, nez confiture de mirabelle, abricot au sirop, gras, plein, bien liquoreux mais avec une bonne acidité, long, puissant et élégant. 130 F.

16 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Cracker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.50.80.

Vent Balaguer. Nez poire, nèfle, épices douces, très gras en bouche, riche, puissant, dense, beaucoup de liqueur mais une bonne acidité pour l'équilibre, long, belle persistance. 300 F en bouteilles de 50 cl.

15 - Marc Labat

Château de Rousse - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.75.08.

Prestige. Doré soutenu, nez de confiture d'abricot, fruits confits, gras en bouche, puissant, dense, très moelleux, beaucoup de saveurs. 50 F.

14,5 - Anne-Marie Barrère

64150 Lahourcade - 05.59.60.08.15.

Cancaillau. 60 % de gros-manseng, 40 % de petit-manseng, nez grillé, épicé, un peu truffe, gras en bouche, plein, épicé, bien équilibré, beaucoup de personnalité. 46 F.

14,5 - Irène Guilhendou

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan - 05.59.21.71.84.

Passion. Nez épicé et boisé, assez fermé, bouche vive, note de pomme et de pêche, vin droit, peu fondu. Attendre un an. 74 F.

14,5 - Henry Lapouble

Laplace Clos Thou - Chemin Larredya - 64110 Jurançon - 05.59.06.08.60.

Suprême de Thou. Epicé, fumé, bouche sur des saveurs de coing, vanille, abricot, plein, vif, une acidité qui lui confère de l'élégance et une réelle possibilité de garde. 80 F.

Jurançon 95**15 - Cave des Producteurs**

53, av. Henri-IV - 64290 Gan - 05.59.21.57.03.

Privilège d'Automne. Nez de cèdre, résine, eucalyptus, vif, puissant, bien équilibré, saveurs plus épicées que dans les vins jeunes, long, bien équilibré. 105 F.

Château de Navailles, 14,5. La cave coopérative développe une politique de domaines vinifiés à part. Nez frais, pêche blanche, fin, bouche puissante, pas très nerveuse, tendre, belles saveurs. A boire aujourd'hui. 75 F.

© Le Point - 07/09/2001 - N°1512 - Spécial vins 2001 - Page 164 - 2825 mots

Haut de page

steph.poulart@free.fr

Nous attendons de vos nouvelles!

Texte Jacques Dupont et réalisation Stéphane Poulart .

Mise à jour 10.09.2001

Jurançon et Jurançon sec

le reveil des Béarnais

par Jacques Dupont

Est-ce parce qu'ils ont trop donné, trop foncé, trop travaillé ? Les vigneronns de Jurançon connaissent comme une petite baisse de flamme. Certes pas au niveau de la qualité des vins, qui n'ont jamais été aussi bons dans leur ensemble. Les excès de bois neuf qui séchaient les vins au virage des années 80 et 90 sont désormais rangés au rayon des erreurs de jeunesse. Mais la dynamique de groupe qui leur a si bien réussi quand il fallait tout reconstruire semble un peu s'essouffler. Les jeunes, qui arrivent avec les diplômes, le BTS viti-œno, sont plus casaniers, participent moins au collectif, pensent davantage à faire tourner leur exploitation qu'à l'image de Jurançon, sans faire le lien entre les deux. « On leur a sans doute fait peur, on a peut-être pris trop d'espace », dit Charles Hours, un « ancien jeune », pilier incontournable de l'appellation, toujours une idée d'avance, une bonne humeur inaltérable, une joie de vivre titillée par Marie, sa pile électrique de fille qui marche désormais dans les traces du père. Charles Hours, Henri Ramonteu et l'ancien de la bande, Georges Bru-Baché, qui a passé la main à son neveu, se sont dépensés sans compter dans les années 80 pour transformer le jurançon. L'activité viticole a été maintenue surtout grâce à une cave coopérative moderne mais bunkerisée, dont les dirigeants ont mal vécu l'émergence d'indépendants entrepreneurs. Ce sont eux pourtant qui ont rendu aux vins de Jurançon leurs titres de noblesse. Avant Ramonteu et Hours, il y avait les légendes endormies : le bon roi Henri IV qui, à sa naissance, eut droit à une goutte de jurançon dont on ne connaît pas totalement les effets sur ses prouesses futures. Il y avait un vin doux sympathique que beaucoup situaient dans le Jura plus que dans les Pyrénées. Il y avait l'oubli et la torpeur. Nos artistes, suivis bientôt par de plus jeunes - Larrieu, Lihour, Labasse et compagnie - ont fait entrer Jurançon sur toutes les cartes des plus grandes tables françaises et étrangères, chez les meilleurs cavistes aussi.

Un certain lien avec le madiran

L'histoire est comparable à celle du madiran, que nous avons narrée l'année dernière, et les correspondances, les amitiés entre les deux vignobles sont solides et incessantes. Les deux font d'ailleurs le même constat de ralentissement : cette année, pour les Bacchanales du Sud-Ouest - les vigneronns viennent présenter leurs vins aux professionnels à Paris -, il n'y avait que cinq propriétaires de jurançon et trois de madiran, dont Alain Brumont (Château Montus), qui n'a plus trop besoin de se faire connaître. Il faut peut-être aussi chercher les raisons de cet engourdissement dans la conjoncture économique. Le marché est aujourd'hui plus tendu. L'offre est importante et, si la demande ne cesse de croître, elle se dirige surtout vers les noms connus. Les domaines à forte réputation manquent de vin, alors que d'autres peinent à écouler leur stock. Dans d'autres vignobles, de génération en génération, se transmet une vraie culture du commerce du vin. Les Tourangeaux n'hésitaient pas à « monter à Paris » livrer les cafés et les particuliers, certains continuent. Depuis les grandes crises du début du XXe siècle, les Champenois fréquentent les Salons et les foires, relancent les clients.

Une école du goût en projet

Les Bordelais passent une bonne partie de leur vie à vanter les mérites de leurs vins auprès des amateurs du monde entier. Ici, autrefois, quand tout allait mal, on retournait à l'agriculture traditionnelle et on partait guetter la palombe. Aujourd'hui, on « met les casques lourds », dit un vigneron, on se referme sur la propriété en attendant des jours meilleurs. Mais les temps ont changé : les marches arrière sont devenues moins possibles et la saison n'est pas si mauvaise. Les touristes s'intéressent de plus en plus à ce Béarn vert, mélange de climats qui permet aux palmiers de pousser et d'avoir des prés aussi frais que ceux du Limousin. Ici aussi convergent les chemins de Compostelle qui descendent vers Sainte-Christine, le Somport ou Roncevaux. En aménageant leur route des vins, les vigneronns indépendants - la coop ne s'y est pas associée - en ont tenu compte, et ils ont fait leur Maison des vins en 1997 dans une très ancienne halte pour pèlerins. A Lacommande, petit village charmant, on peut acheter au prix de la propriété des jurançons, bien sûr, mais aussi les vins des copains des autres vignobles de madiran et d'irouléguy. D'autres projets accompagnent cette maison, comme la création d'une école du goût, preuve que l'engourdissement n'est sans doute que passager .

Fiche signalétique

Surface : 1 000 ha.

Situation : entre le gave de Pau et le gave d'Oloron, autour de Monein, sur des coteaux, à une altitude moyenne de 300 m ; Pau est la ville la plus proche, Tarbes, Lourdes et Biarritz ne sont pas loin.

Sols : argilo-siliceux bien drainés. Les pentes sont souvent très fortes. Le sud de l'appellation possède un sous-sol de sédiments marins. Au nord, c'est plus mélangé : graviers, argiles, galets, calcaire provenant de la formation du massif pyrénéen.

Cépages : au fil des replantations, le petit-manseng aromatique et qui donne des raisins concentrés gagne du terrain. Il occupe désormais 40 % des surfaces. Le gros-manseng, que l'on utilise beaucoup pour les

jurançons secs, représente 55 % d'anciens cépages. Les courbu, camaralet et lauzet ne représentent plus que 5 % de l'encépagement.

Millésimes :

2000 : juin et juillet pas beaux, jolis mois d'août et septembre, à partir du 15 octobre, pour les secs ça allait, mais moins bien pour les moelleux.

99 : plus de maturité qu'en 98, du gras, moins d'acidité, des fruits plus confits, beau moelleux.

98 : classique, bonne acidité, ressemble à 96, vin de fraîcheur.

97 : manque de fond, vins faciles, peu d'acidité, ils évoluent vite.

96 : belle acidité, typé jurançon de fraîcheur, de garde.

95 : le grand millésime.

Bon usage : les jurançons secs font des vins d'apéritif parfaits grâce à leur fruité et leur délicatesse ; ils se déclinent également sur tous les grands classiques du répertoire blanc (crustacés, poissons, viandes blanches...). Le jurançon est un parfait compagnon de la tarte aux pommes fine, du foie gras aussi, bien sûr, mais il est surprenant sur les mets exotiques et relevés, la cuisine thaïe ou indienne, par exemple. On peut les garder, mais le fruité exceptionnel de ces vins s'exprime surtout les cinq ou six premières années.

Remarque : la particularité des vins de Jurançon est de se décliner en deux versions, sec ou moelleux. Le jurançon proprement dit est un vin moelleux obtenu par passerillage - concentration du raisin sur pied par le soleil, au contraire du sauternes, par exemple, qui, la plupart du temps, obtient un fort taux de sucre par l'effet du botrytis, la « pourriture noble », un champignon microscopique qui se développe avec les brouillards de la fin d'été et de l'automne. Pour le sec, on ne parle pas de jurançon, mais de jurançon sec.

Lacommande, halte des pèlerins

Au XIe siècle, le pèlerinage pour Saint-Jacques-de-Compostelle prend un essor important, lié aux victoires de la Reconquista dans le nord de l'Espagne. Gaston IV le Croisé, vicomte de Béarn, promet au pape d'assurer la sécurité des pèlerins. Il voit aussi l'intérêt pour sa région d'un tel passage et d'une alliance politique avec l'Aragon. Il fait alors construire des haltes où les pèlerins trouvent de quoi se nourrir, dormir, et la protection contre les rançonneurs. Lacommande, où est installée la Maison des vins de Jurançon, est une de ces haltes, entièrement restaurée par le conseil général. Sa vocation est de nouveau d'accueillir des pèlerins, mais elle est aussi lieu d'exposition et, de plus en plus nombreux, les touristes viennent visiter le bâtiment hospitalier, l'église et son cimetière, où l'on trouve des stèles discoïdales fort rares

Irène Guilhendou, Domaine Latapy

C'est elle qui dirige la maison du vin, du moins quand elle n'est pas dans ses vignes. Irène Guilhendou, 35 ans, s'est investie à fond dans la viticulture, qui semblait pourtant ne pas vouloir d'elle. « Mes parents n'avaient que 1,60 hectare de vignes et 25 de polyculture. A 13 ans, je voulais faire le brevet de technicienne, mais ils n'ont pas voulu, ils ont préféré que je passe le bac, car le vin, ce n'était pas sûr. Après je me suis retrouvée à faire un BTS de production animale. J'ai failli faire oenologie, mais là encore, il était marqué sur le dépliant qu'il y avait peu de débouchés pour les femmes. Mon père est mort en 1991 et j'étais la seule enfant : ou on vendait, ou je reprenais. Je l'ai fait plus par bravade et depuis j'apprends... »

Daniel Craker, Clos Lapeyre

Originaire du Kent, Daniel Craker est resté sept ans prof d'anglais en Haute-Savoie : « J'ai toujours aimé le vin et je m'ennuyais dans l'Education nationale. Je goûtais régulièrement, et c'est comme cela que l'idée de travailler dans le vin m'est venue. En Haute-Savoie, c'était un peu limité. J'ai fait un diplôme de technicien en oenologie à Dijon tout en continuant d'enseigner et j'ai écrit dans plusieurs régions pour demander des stages gratuits. Jean-Bernard Larrieu (à gauche) m'a répondu. Je suis descendu en février 2000. En août, il m'a rappelé pour que je vienne travailler avec lui. J'ai trois enfants, il a fallu que je démissionne de l'Education nationale : c'est un choix et un sacré changement... »

80 vins dégustés à l'aveugle (sélection)

* Moins de 40 F

Jurançon sec 2000

*16 - Christian Lihour

Domaine Castera - Quartier Ucha - 64360 Monein - 05.59.21.34.98.

Nez floral, beignet aux pommes, des notes de fraîcheur mêlées à des arômes de pâtisserie, bouche vive, élégante, délicatement parfumée, très agréable par son équilibre acidité/ alcool. 32 F.

***16 - Jacques Balent**

Château Lafitte - Lotissement du château - 64360 Monein - 05.59.21.49.44.

Non boisé. Nez floral, banane, poire, gras, plein, riche, beaucoup de saveurs, puissant mais rafraîchi par une bonne acidité. 37 F.

***15 - Patrice Limousin**

Domaine du Cabarrouy - 64290 Lasseube - 05.59.04.23.08.

Nez floral, fin, délicat, gras, plein, dense, joli fruit, beaucoup de tenue en bouche, bonne longueur. 32 F.

15 - Yvonne Hégoburu

Domaine de Souch - Laroin 64110 Jurançon - 05.59.06.27.22.

(Goûté hors dégustation.) Cultivé en biodynamie. Doré soutenu, nez mirabelle, marmelade d'orange, bouche grasse, pleine, vive et puissante, riche en saveurs. A boire assez jeune. 58 F.

***15 - Irène Guilhendou**

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan - 05.59.21.71.84.

Robe dorée soutenue, nez de nêfle, très ouvert, bouche dense, bien mariée avec le bois de la barrique, droit, élégant, riche en saveurs. 35 F.

***14,5 - Jean-Marc Grussaute**

Domaine Larredya - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.74.42.

Nez fin, floral, bouche fraîche, élégante, peu fondue, vive ; désaltérant, nerveux, bien équilibré. 34 F.

14,5 - Domaine Gisèle et Pierre Bordenave

Quartier Ucha - 64360 Monnein - 05.59.21.34.83.

Cuvée Souvenirs d'enfance. Assez coloré, nez ortie, floral, très frais, bouche dense, assez complet, gras et long. 43 F.

***14 - Anne-Marie Barrère**

64150 Lahourcade - 05.59.60.08.15.

Clos de la Vierge. 100 % gros-manseng. Nez un peu brassé - le vin n'était pas encore en bouteille quand nous l'avons dégusté -, floral à l'aération. Bouche vive mais avec du gras, simple et gourmand. 32 F.

Jurançon sec 99**16,5 - Charles Hours**

Clos Uroulat - Quartier Trouilh - 64360 Monein - 05.59.21.46.19.

Cuvée Marie. Doré soutenu, nez de vanille, praline, pâtisserie au miel, fruits blancs, frais et construit, bouche riche, dense, beaucoup de saveurs et une bonne acidité pour l'équilibre. Pas encore à son top. Attendre un an. 53 F.

16 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos - 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Cuvée Bois. Nez nêfle, épices, puissant, complexe, gras, très riche, soutenu par une bonne acidité, vin de gastronomie. A attendre deux ans. 58 F.

15,5 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Craker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.50.80.

Cuvée Vitatge Vielh (vieilles vignes). Doré soutenu, nez de vanille, fruits confits, boisé, miel, bouche ronde, grasse, matière riche, grande longueur. 64 F.

15,5 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

Cuvée des Castérasses. Doré soutenu, nez ortie, miel, crème de châtaigne, bouche puissante, très jeune, du gras, très structuré. Pas encore développé. A boire dans trois ans. 50 F.

15,5 - Henri Ramonteu

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Noblesse. Pur petit-manseng récolté en surmaturité et vinifié en sec. Nez épicé, grillé, amande, caramel, fruits confits. Bouche très riche, très puissant, dense, long. Vin de repas à essayer sur des mets épicés. Les saveurs d'une vendange tardive sans le sucre. 130 F.

***14 - Irène Guilhendou**

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan 05.59.21.71.84.

Doré vert, floral, pomme cuite, rond, pointe de perlant, fin, élégant, plus vin d'apéritif que de repas. 35 F.

Jurançon 2000

15 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Sélection. Doré soutenu, nez de fruits confits, confiture de rhubarbe, bouche dense, tarte aux mirabelles, abricot sec, très moelleux mais bien équilibré. 59 F.

14 - Jean-Marc Grussaute

Domaine Larreydia - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.74.42.

Nez épiced, grillé, note exotique et melon mûr, puissant en bouche, cire, fruits blancs bien mûrs. 45 F.

Jurançon 1999**16 - Henri Ramonteu**

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Noblesse du Temps. Des arômes mêlés de pâtisserie, de vieux cognac et de fruits frais, bouche élégante, puissante mais bien équilibrée par l'acidité qui évite la lourdeur, long, très belle persistance. 160 F.

15,5 - Charles Hours

Clos Uroulat - Quartier Trouilh - 64360 Monein - 05.59.21.46.19.

Nez lacté, praline, pâtisserie, brioche au miel, bouche onctueuse, pas très liqueuse, en finesse, longue, prometteuse. 80 F.

15,5 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Craker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon 05.59.21.50.80.

Sélection. Nez frais, floral, pêche de vigne, vif en bouche, élégant, bien équilibré, bonne acidité, rafraîchit la bouche. 55 F.

15,5 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

Eminence. Nez fumé, bois, bouche ronde, abricot, texture très dense, fruits blancs, pêche, fraîcheur et gras en harmonie, long. 250 F.

Aussi, La Quintessence (15). Fermé au nez, frais, élégant, bien équilibré en bouche, savoureux, délicat. Vin à attendre deux ans. 95 F.

15 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos - 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Cuvée Thibault. Nez épiced, grillé, abricot sec, poivre. Bouche puissante, bien équilibrée entre acidité et sucre, bonne longueur. 84 F.

15 - Pierre-Yves et Marion Latrille

Château Jolys - 64290 Gan 05.59.21.72.79.

Epiphanie. 100 % gros-manseng vendangé 1re semaine de janvier. Nez de miel, banane sèche, pomme au four, gras, plein, beaucoup de moelleux, bien équilibré, légèrement tannique. 320 F.

15 - Yvonne Hégooburu

Domaine de Souch - Laroin 64110 Jurançon - 05.59.06.27.22.

(Goûté hors dégustation.) Nez de pâte d'amande, floral, chèvrefeuille, bouche vanillée, bien équilibrée, finale grillée, bonne acidité, long, franc. 100 F.

Yvonne Hégooburu est également propriétaire du Château de Viau en lalande-de-pomerol (05.57.51.17.86).

14,5 - Cave des Producteurs

53, av. Henri-IV - 64290 Gan 05.59.21.57.03.

Vendanges de janvier 2000. Nez muscaté, banane sèche, nêfle, beaucoup de gras en bouche, note cacao, torréfié, plus en saveurs qu'en nervosité, long. N. C.

Jurançon 98**17 - Henri Ramonteu**

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Folie de Janvier. Nez épiced, colle blanche, grillé, abricot, caramel, bouche d'une très grande complexité aromatique, un concentré de vin qui rappelle les tokays, mais une fraîcheur étonnante. La folie a un prix : 1 200 F.

17 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

L'Eminence. Note de boisé qui se mêle aux arômes de fruits blancs confits, bouche fraîche, élégante, dense, très fruité, un fort potentiel et déjà un régal. 250 F.

La Quintessence (16). Demande de l'aération (carafe), orange, pêche jaune, frais en bouche, net, délicat, abricot, belle vivacité. 95 F.

16,5 - Jean-Marc Grussaute

Domaine Larreydia - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon 05.59.21.74.42.

Cuvée Simon. Doré soutenu, nez confiture de mirabelle, abricot au sirop, gras, plein, bien liquoreux mais avec une bonne acidité, long, puissant et élégant. 130 F.

16 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Cracker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.50.80.

Vent Balaguer. Nez poire, nèfle, épices douces, très gras en bouche, riche, puissant, dense, beaucoup de liqueur mais une bonne acidité pour l'équilibre, long, belle persistance. 300 F en bouteilles de 50 cl.

15 - Marc Labat

Château de Rousse - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.75.08.

Prestige. Doré soutenu, nez de confiture d'abricot, fruits confits, gras en bouche, puissant, dense, très moelleux, beaucoup de saveurs. 50 F.

14,5 - Anne-Marie Barrère

64150 Lahourcade - 05.59.60.08.15.

Cancaillau. 60 % de gros-manseng, 40 % de petit-manseng, nez grillé, épicé, un peu truffe, gras en bouche, plein, épicé, bien équilibré, beaucoup de personnalité. 46 F.

14,5 - Irène Guilhendou

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan - 05.59.21.71.84.

Passion. Nez épicé et boisé, assez fermé, bouche vive, note de pomme et de pêche, vin droit, peu fondu. Attendre un an. 74 F.

14,5 - Henry Lapouble

Laplace Clos Thou - Chemin Larredya - 64110 Jurançon - 05.59.06.08.60.

Suprême de Thou. Epicé, fumé, bouche sur des saveurs de coing, vanille, abricot, plein, vif, une acidité qui lui confère de l'élégance et une réelle possibilité de garde. 80 F.

Jurançon 95**15 - Cave des Producteurs**

53, av. Henri-IV - 64290 Gan - 05.59.21.57.03.

Privilège d'Automne. Nez de cèdre, résine, eucalyptus, vif, puissant, bien équilibré, saveurs plus épicées que dans les vins jeunes, long, bien équilibré. 105 F.

Château de Navailles, 14,5. La cave coopérative développe une politique de domaines vinifiés à part. Nez frais, pêche blanche, fin, bouche puissante, pas très nerveuse, tendre, belles saveurs. A boire aujourd'hui. 75 F.

© Le Point - 07/09/2001 - N°1512 - Spécial vins 2001 - Page 164 - 2825 mots

Haut de page

steph.poulart@free.fr

Nous attendons de vos nouvelles!

Texte Jacques Dupont et réalisation Stéphane Poulart .

Mise à jour 10.09.2001

Jurançon et Jurançon sec

le reveil des Béarnais

par Jacques Dupont

Est-ce parce qu'ils ont trop donné, trop foncé, trop travaillé ? Les vigneron de Jurançon connaissent comme une petite baisse de flamme. Certes pas au niveau de la qualité des vins, qui n'ont jamais été aussi bons dans leur ensemble. Les excès de bois neuf qui séchaient les vins au virage des années 80 et 90 sont désormais rangés au rayon des erreurs de jeunesse. Mais la dynamique de groupe qui leur a si bien réussi quand il fallait tout reconstruire semble un peu s'essouffler. Les jeunes, qui arrivent avec les diplômes, le BTS viti-œno, sont plus casaniers, participent moins au collectif, pensent davantage à faire tourner leur exploitation qu'à l'image de Jurançon, sans faire le lien entre les deux. « On leur a sans doute fait peur, on a peut-être pris trop d'espace », dit Charles Hours, un « ancien jeune », pilier incontournable de l'appellation, toujours une idée d'avance, une bonne humeur inaltérable, une joie de vivre titillée par Marie, sa pile électrique de fille qui marche désormais dans les traces du père. Charles Hours, Henri Ramonteu et l'ancien de la bande, Georges Bru-Baché, qui a passé la main à son neveu, se sont dépensés sans compter dans les années 80 pour transformer le jurançon. L'activité viticole a été maintenue surtout grâce à une cave coopérative moderne mais bunkerisée, dont les dirigeants ont mal vécu l'émergence d'indépendants entrepreneurs. Ce sont eux pourtant qui ont rendu aux vins de Jurançon leurs titres de noblesse. Avant Ramonteu et Hours, il y avait les légendes endormies : le bon roi Henri IV qui, à sa naissance, eut droit à une goutte de jurançon dont on ne connaît pas totalement les effets sur ses prouesses futures. Il y avait un vin doux sympathique que beaucoup situaient dans le Jura plus que dans les Pyrénées. Il y avait l'oubli et la torpeur. Nos artistes, suivis bientôt par de plus jeunes - Larrieu, Lihour, Labasse et compagnie - ont fait entrer Jurançon sur toutes les cartes des plus grandes tables françaises et étrangères, chez les meilleurs cavistes aussi.

Un certain lien avec le madiran

L'histoire est comparable à celle du madiran, que nous avons narrée l'année dernière, et les correspondances, les amitiés entre les deux vignobles sont solides et incessantes. Les deux font d'ailleurs le même constat de ralentissement : cette année, pour les Bacchanales du Sud-Ouest - les vigneron viennent présenter leurs vins aux professionnels à Paris -, il n'y avait que cinq propriétaires de jurançon et trois de madiran, dont Alain Brumont (Château Montus), qui n'a plus trop besoin de se faire connaître. Il faut peut-être aussi chercher les raisons de cet engourdissement dans la conjoncture économique. Le marché est aujourd'hui plus tendu. L'offre est importante et, si la demande ne cesse de croître, elle se dirige surtout vers les noms connus. Les domaines à forte réputation manquent de vin, alors que d'autres peinent à écouler leur stock. Dans d'autres vignobles, de génération en génération, se transmet une vraie culture du commerce du vin. Les Tourangeaux n'hésitaient pas à « monter à Paris » livrer les cafés et les particuliers, certains continuent. Depuis les grandes crises du début du XXe siècle, les Champenois fréquentent les Salons et les foires, relancent les clients.

Une école du goût en projet

Les Bordelais passent une bonne partie de leur vie à vanter les mérites de leurs vins auprès des amateurs du monde entier. Ici, autrefois, quand tout allait mal, on retournait à l'agriculture traditionnelle et on partait guetter la palombe. Aujourd'hui, on « met les casques lourds », dit un vigneron, on se referme sur la propriété en attendant des jours meilleurs. Mais les temps ont changé : les marches arrière sont devenues moins possibles et la saison n'est pas si mauvaise. Les touristes s'intéressent de plus en plus à ce Béarn vert, mélange de climats qui permet aux palmiers de pousser et d'avoir des prés aussi frais que ceux du Limousin. Ici aussi convergent les chemins de Compostelle qui descendent vers Sainte-Christine, le Somport ou Roncevaux. En aménageant leur route des vins, les vigneron indépendants - la coop ne s'y est pas associée - en ont tenu compte, et ils ont fait leur Maison des vins en 1997 dans une très ancienne halte pour pèlerins. A Lacommande, petit village charmant, on peut acheter au prix de la propriété des jurançons, bien sûr, mais aussi les vins des copains des autres vignobles de madiran et d'irouléguy. D'autres projets accompagnent cette maison, comme la création d'une école du goût, preuve que l'engourdissement n'est sans doute que passager .

Fiche signalétique

Surface : 1 000 ha.

Situation : entre le gave de Pau et le gave d'Oloron, autour de Monein, sur des coteaux, à une altitude moyenne de 300 m ; Pau est la ville la plus proche, Tarbes, Lourdes et Biarritz ne sont pas loin.

Sols : argilo-siliceux bien drainés. Les pentes sont souvent très fortes. Le sud de l'appellation possède un sous-sol de sédiments marins. Au nord, c'est plus mélangé : graviers, argiles, galets, calcaire provenant de la formation du massif pyrénéen.

Cépages : au fil des replantations, le petit-manseng aromatique et qui donne des raisins concentrés gagne du terrain. Il occupe désormais 40 % des surfaces. Le gros-manseng, que l'on utilise beaucoup pour les

jurançons secs, représente 55 % d'anciens cépages. Les courbu, camaralet et lauzet ne représentent plus que 5 % de l'encépagement.

Millésimes :

2000 : juin et juillet pas beaux, jolis mois d'août et septembre, à partir du 15 octobre, pour les secs ça allait, mais moins bien pour les moelleux.

99 : plus de maturité qu'en 98, du gras, moins d'acidité, des fruits plus confits, beau moelleux.

98 : classique, bonne acidité, ressemble à 96, vin de fraîcheur.

97 : manque de fond, vins faciles, peu d'acidité, ils évoluent vite.

96 : belle acidité, typé jurançon de fraîcheur, de garde.

95 : le grand millésime.

Bon usage : les jurançons secs font des vins d'apéritif parfaits grâce à leur fruité et leur délicatesse ; ils se déclinent également sur tous les grands classiques du répertoire blanc (crustacés, poissons, viandes blanches...). Le jurançon est un parfait compagnon de la tarte aux pommes fine, du foie gras aussi, bien sûr, mais il est surprenant sur les mets exotiques et relevés, la cuisine thaïe ou indienne, par exemple. On peut les garder, mais le fruité exceptionnel de ces vins s'exprime surtout les cinq ou six premières années.

Remarque : la particularité des vins de Jurançon est de se décliner en deux versions, sec ou moelleux. Le jurançon proprement dit est un vin moelleux obtenu par passerillage - concentration du raisin sur pied par le soleil, au contraire du sauternes, par exemple, qui, la plupart du temps, obtient un fort taux de sucre par l'effet du botrytis, la « pourriture noble », un champignon microscopique qui se développe avec les brouillards de la fin d'été et de l'automne. Pour le sec, on ne parle pas de jurançon, mais de jurançon sec.

Lacommande, halte des pèlerins

Au XIe siècle, le pèlerinage pour Saint-Jacques-de-Compostelle prend un essor important, lié aux victoires de la Reconquista dans le nord de l'Espagne. Gaston IV le Croisé, vicomte de Béarn, promet au pape d'assurer la sécurité des pèlerins. Il voit aussi l'intérêt pour sa région d'un tel passage et d'une alliance politique avec l'Aragon. Il fait alors construire des haltes où les pèlerins trouvent de quoi se nourrir, dormir, et la protection contre les rançonneurs. Lacommande, où est installée la Maison des vins de Jurançon, est une de ces haltes, entièrement restaurée par le conseil général. Sa vocation est de nouveau d'accueillir des pèlerins, mais elle est aussi lieu d'exposition et, de plus en plus nombreux, les touristes viennent visiter le bâtiment hospitalier, l'église et son cimetière, où l'on trouve des stèles discoïdales fort rares

Irène Guilhendou, Domaine Latapy

C'est elle qui dirige la maison du vin, du moins quand elle n'est pas dans ses vignes. Irène Guilhendou, 35 ans, s'est investie à fond dans la viticulture, qui semblait pourtant ne pas vouloir d'elle. « Mes parents n'avaient que 1,60 hectare de vignes et 25 de polyculture. A 13 ans, je voulais faire le brevet de technicienne, mais ils n'ont pas voulu, ils ont préféré que je passe le bac, car le vin, ce n'était pas sûr. Après je me suis retrouvée à faire un BTS de production animale. J'ai failli faire oenologie, mais là encore, il était marqué sur le dépliant qu'il y avait peu de débouchés pour les femmes. Mon père est mort en 1991 et j'étais la seule enfant : ou on vendait, ou je reprenais. Je l'ai fait plus par bravade et depuis j'apprends... »

Daniel Craker, Clos Lapeyre

Originaire du Kent, Daniel Craker est resté sept ans prof d'anglais en Haute-Savoie : « J'ai toujours aimé le vin et je m'ennuyais dans l'Education nationale. Je goûtais régulièrement, et c'est comme cela que l'idée de travailler dans le vin m'est venue. En Haute-Savoie, c'était un peu limité. J'ai fait un diplôme de technicien en oenologie à Dijon tout en continuant d'enseigner et j'ai écrit dans plusieurs régions pour demander des stages gratuits. Jean-Bernard Larrieu (à gauche) m'a répondu. Je suis descendu en février 2000. En août, il m'a rappelé pour que je vienne travailler avec lui. J'ai trois enfants, il a fallu que je démissionne de l'Education nationale : c'est un choix et un sacré changement... »

80 vins dégustés à l'aveugle (sélection)

* Moins de 40 F

Jurançon sec 2000

*16 - Christian Lihour

Domaine Castera - Quartier Ucha - 64360 Monein - 05.59.21.34.98.

Nez floral, beignet aux pommes, des notes de fraîcheur mêlées à des arômes de pâtisserie, bouche vive, élégante, délicatement parfumée, très agréable par son équilibre acidité/ alcool. 32 F.

***16 - Jacques Balent**

Château Lafitte - Lotissement du château - 64360 Monein - 05.59.21.49.44.

Non boisé. Nez floral, banane, poire, gras, plein, riche, beaucoup de saveurs, puissant mais rafraîchi par une bonne acidité. 37 F.

***15 - Patrice Limousin**

Domaine du Cabarrouy - 64290 Lasseube - 05.59.04.23.08.

Nez floral, fin, délicat, gras, plein, dense, joli fruit, beaucoup de tenue en bouche, bonne longueur. 32 F.

15 - Yvonne Hégoburu

Domaine de Souch - Laroin 64110 Jurançon - 05.59.06.27.22.

(Goûté hors dégustation.) Cultivé en biodynamie. Doré soutenu, nez mirabelle, marmelade d'orange, bouche grasse, pleine, vive et puissante, riche en saveurs. A boire assez jeune. 58 F.

***15 - Irène Guilhendou**

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan - 05.59.21.71.84.

Robe dorée soutenue, nez de nèfle, très ouvert, bouche dense, bien mariée avec le bois de la barrique, droit, élégant, riche en saveurs. 35 F.

***14,5 - Jean-Marc Grussaute**

Domaine Larredya - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.74.42.

Nez fin, floral, bouche fraîche, élégante, peu fondue, vive ; désaltérant, nerveux, bien équilibré. 34 F.

14,5 - Domaine Gisèle et Pierre Bordenave

Quartier Ucha - 64360 Monnein - 05.59.21.34.83.

Cuvée Souvenirs d'enfance. Assez coloré, nez ortie, floral, très frais, bouche dense, assez complet, gras et long. 43 F.

***14 - Anne-Marie Barrère**

64150 Lahourcade - 05.59.60.08.15.

Clos de la Vierge. 100 % gros-manseng. Nez un peu brassé - le vin n'était pas encore en bouteille quand nous l'avons dégusté -, floral à l'aération. Bouche vive mais avec du gras, simple et gourmand. 32 F.

Jurançon sec 99**16,5 - Charles Hours**

Clos Uroulat - Quartier Trouilh - 64360 Monein - 05.59.21.46.19.

Cuvée Marie. Doré soutenu, nez de vanille, praline, pâtisserie au miel, fruits blancs, frais et construit, bouche riche, dense, beaucoup de saveurs et une bonne acidité pour l'équilibre. Pas encore à son top. Attendre un an. 53 F.

16 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos - 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Cuvée Bois. Nez nèfle, épices, puissant, complexe, gras, très riche, soutenu par une bonne acidité, vin de gastronomie. A attendre deux ans. 58 F.

15,5 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Craker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.50.80.

Cuvée Vitatge Vielh (vieilles vignes). Doré soutenu, nez de vanille, fruits confits, boisé, miel, bouche ronde, grasse, matière riche, grande longueur. 64 F.

15,5 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

Cuvée des Castérasses. Doré soutenu, nez ortie, miel, crème de châtaigne, bouche puissante, très jeune, du gras, très structuré. Pas encore développé. A boire dans trois ans. 50 F.

15,5 - Henri Ramoneteu

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Noblesse. Pur petit-manseng récolté en surmaturité et vinifié en sec. Nez épicé, grillé, amande, caramel, fruits confits. Bouche très riche, très puissant, dense, long. Vin de repas à essayer sur des mets épicés. Les saveurs d'une vendange tardive sans le sucre. 130 F.

***14 - Irène Guilhendou**

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan 05.59.21.71.84.

Doré vert, floral, pomme cuite, rond, pointe de perlant, fin, élégant, plus vin d'apéritif que de repas. 35 F.

Jurançon 2000

15 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Sélection. Doré soutenu, nez de fruits confits, confiture de rhubarbe, bouche dense, tarte aux mirabelles, abricot sec, très moelleux mais bien équilibré. 59 F.

14 - Jean-Marc Grussaute

Domaine Larreydia - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.74.42.

Nez épiced, grillé, note exotique et melon mûr, puissant en bouche, cire, fruits blancs bien mûrs. 45 F.

Jurançon 1999**16 - Henri Ramonteu**

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Noblesse du Temps. Des arômes mêlés de pâtisserie, de vieux cognac et de fruits frais, bouche élégante, puissante mais bien équilibrée par l'acidité qui évite la lourdeur, long, très belle persistance. 160 F.

15,5 - Charles Hours

Clos Uroulat - Quartier Trouilh - 64360 Monein - 05.59.21.46.19.

Nez lacté, praline, pâtisserie, brioche au miel, bouche onctueuse, pas très liquoreuse, en finesse, longue, prometteuse. 80 F.

15,5 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Craker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon 05.59.21.50.80.

Sélection. Nez frais, floral, pêche de vigne, vif en bouche, élégant, bien équilibré, bonne acidité, rafraîchit la bouche. 55 F.

15,5 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

Eminence. Nez fumé, bois, bouche ronde, abricot, texture très dense, fruits blancs, pêche, fraîcheur et gras en harmonie, long. 250 F.

Aussi, La Quintessence (15). Fermé au nez, frais, élégant, bien équilibré en bouche, savoureux, délicat. Vin à attendre deux ans. 95 F.

15 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos - 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Cuvée Thibault. Nez épiced, grillé, abricot sec, poivre. Bouche puissante, bien équilibrée entre acidité et sucre, bonne longueur. 84 F.

15 - Pierre-Yves et Marion Latrille

Château Jolys - 64290 Gan 05.59.21.72.79.

Epiphanie. 100 % gros-manseng vendangé 1re semaine de janvier. Nez de miel, banane sèche, pomme au four, gras, plein, beaucoup de moelleux, bien équilibré, légèrement tannique. 320 F.

15 - Yvonne Hégoburu

Domaine de Souch - Laroïn 64110 Jurançon - 05.59.06.27.22.

(Goûté hors dégustation.) Nez de pâte d'amande, floral, chèvrefeuille, bouche vanillée, bien équilibrée, finale grillée, bonne acidité, long, franc. 100 F.

Yvonne Hégoburu est également propriétaire du Château de Viau en lalande-de-pomerol (05.57.51.17.86).

14,5 - Cave des Producteurs

53, av. Henri-IV - 64290 Gan 05.59.21.57.03.

Vendanges de janvier 2000. Nez muscaté, banane sèche, nêfle, beaucoup de gras en bouche, note cacao, torréfié, plus en saveurs qu'en nervosité, long. N. C.

Jurançon 98**17 - Henri Ramonteu**

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Folie de Janvier. Nez épiced, colle blanche, grillé, abricot, caramel, bouche d'une très grande complexité aromatique, un concentré de vin qui rappelle les tokays, mais une fraîcheur étonnante. La folie a un prix : 1 200 F.

17 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

L'Eminence. Note de boisé qui se mêle aux arômes de fruits blancs confits, bouche fraîche, élégante, dense, très fruité, un fort potentiel et déjà un régal. 250 F.

La Quintessence (16). Demande de l'aération (carafe), orange, pêche jaune, frais en bouche, net, délicat, abricot, belle vivacité. 95 F.

16,5 - Jean-Marc Grussaute

Domaine Larreydia - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon 05.59.21.74.42.

Cuvée Simon. Doré soutenu, nez confiture de mirabelle, abricot au sirop, gras, plein, bien liquoreux mais avec une bonne acidité, long, puissant et élégant. 130 F.

16 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Cracker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.50.80.

Vent Balaguer. Nez poire, nèfle, épices douces, très gras en bouche, riche, puissant, dense, beaucoup de liqueur mais une bonne acidité pour l'équilibre, long, belle persistance. 300 F en bouteilles de 50 cl.

15 - Marc Labat

Château de Rousse - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.75.08.

Prestige. Doré soutenu, nez de confiture d'abricot, fruits confits, gras en bouche, puissant, dense, très moelleux, beaucoup de saveurs. 50 F.

14,5 - Anne-Marie Barrère

64150 Lahourcade - 05.59.60.08.15.

Cancaillau. 60 % de gros-manseng, 40 % de petit-manseng, nez grillé, épicé, un peu truffe, gras en bouche, plein, épicé, bien équilibré, beaucoup de personnalité. 46 F.

14,5 - Irène Guilhendou

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan - 05.59.21.71.84.

Passion. Nez épicé et boisé, assez fermé, bouche vive, note de pomme et de pêche, vin droit, peu fondu. Attendre un an. 74 F.

14,5 - Henry Lapouble

Laplace Clos Thou - Chemin Larredya - 64110 Jurançon - 05.59.06.08.60.

Suprême de Thou. Epicé, fumé, bouche sur des saveurs de coing, vanille, abricot, plein, vif, une acidité qui lui confère de l'élégance et une réelle possibilité de garde. 80 F.

Jurançon 95**15 - Cave des Producteurs**

53, av. Henri-IV - 64290 Gan - 05.59.21.57.03.

Privilège d'Automne. Nez de cèdre, résine, eucalyptus, vif, puissant, bien équilibré, saveurs plus épicées que dans les vins jeunes, long, bien équilibré. 105 F.

Château de Navailles, 14,5. La cave coopérative développe une politique de domaines vinifiés à part. Nez frais, pêche blanche, fin, bouche puissante, pas très nerveuse, tendre, belles saveurs. A boire aujourd'hui. 75 F.

© Le Point - 07/09/2001 - N°1512 - Spécial vins 2001 - Page 164 - 2825 mots

Haut de page

steph.poulart@free.fr

Nous attendons de vos nouvelles!

Texte Jacques Dupont et réalisation Stéphane Poulart .

Mise à jour 10.09.2001

Jurançon et Jurançon sec

le reveil des Béarnais

par Jacques Dupont

Est-ce parce qu'ils ont trop donné, trop foncé, trop travaillé ? Les vigneron de Jurançon connaissent comme une petite baisse de flamme. Certes pas au niveau de la qualité des vins, qui n'ont jamais été aussi bons dans leur ensemble. Les excès de bois neuf qui séchaient les vins au virage des années 80 et 90 sont désormais rangés au rayon des erreurs de jeunesse. Mais la dynamique de groupe qui leur a si bien réussi quand il fallait tout reconstruire semble un peu s'essouffler. Les jeunes, qui arrivent avec les diplômes, le BTS viti-œ�no, sont plus casaniers, participent moins au collectif, pensent davantage à faire tourner leur exploitation qu'à l'image de Jurançon, sans faire le lien entre les deux. « On leur a sans doute fait peur, on a peut-être pris trop d'espace », dit Charles Hours, un « ancien jeune », pilier incontournable de l'appellation, toujours une idée d'avance, une bonne humeur inaltérable, une joie de vivre titillée par Marie, sa pile électrique de fille qui marche désormais dans les traces du père. Charles Hours, Henri Ramonteu et l'ancien de la bande, Georges Bru-Baché, qui a passé la main à son neveu, se sont dépensés sans compter dans les années 80 pour transformer le jurançon. L'activité viticole a été maintenue surtout grâce à une cave coopérative moderne mais bunkerisée, dont les dirigeants ont mal vécu l'émergence d'indépendants entrepreneurs. Ce sont eux pourtant qui ont rendu aux vins de Jurançon leurs titres de noblesse. Avant Ramonteu et Hours, il y avait les légendes endormies : le bon roi Henri IV qui, à sa naissance, eut droit à une goutte de jurançon dont on ne connaît pas totalement les effets sur ses prouesses futures. Il y avait un vin doux sympathique que beaucoup situaient dans le Jura plus que dans les Pyrénées. Il y avait l'oubli et la torpeur. Nos artistes, suivis bientôt par de plus jeunes - Larrieu, Lihour, Labasse et compagnie - ont fait entrer Jurançon sur toutes les cartes des plus grandes tables françaises et étrangères, chez les meilleurs cavistes aussi.

Un certain lien avec le madiran

L'histoire est comparable à celle du madiran, que nous avons narrée l'année dernière, et les correspondances, les amitiés entre les deux vignobles sont solides et incessantes. Les deux font d'ailleurs le même constat de ralentissement : cette année, pour les Bacchanales du Sud-Ouest - les vigneron viennent présenter leurs vins aux professionnels à Paris -, il n'y avait que cinq propriétaires de jurançon et trois de madiran, dont Alain Brumont (Château Montus), qui n'a plus trop besoin de se faire connaître. Il faut peut-être aussi chercher les raisons de cet engourdissement dans la conjoncture économique. Le marché est aujourd'hui plus tendu. L'offre est importante et, si la demande ne cesse de croître, elle se dirige surtout vers les noms connus. Les domaines à forte réputation manquent de vin, alors que d'autres peinent à écouler leur stock. Dans d'autres vignobles, de génération en génération, se transmet une vraie culture du commerce du vin. Les Tourangeaux n'hésitaient pas à « monter à Paris » livrer les cafés et les particuliers, certains continuent. Depuis les grandes crises du début du XXe siècle, les Champenois fréquentent les Salons et les foires, relancent les clients.

Une école du goût en projet

Les Bordelais passent une bonne partie de leur vie à vanter les mérites de leurs vins auprès des amateurs du monde entier. Ici, autrefois, quand tout allait mal, on retournait à l'agriculture traditionnelle et on partait guetter la palombe. Aujourd'hui, on « met les casques lourds », dit un vigneron, on se referme sur la propriété en attendant des jours meilleurs. Mais les temps ont changé : les marches arrière sont devenues moins possibles et la saison n'est pas si mauvaise. Les touristes s'intéressent de plus en plus à ce Béarn vert, mélange de climats qui permet aux palmiers de pousser et d'avoir des prés aussi frais que ceux du Limousin. Ici aussi convergent les chemins de Compostelle qui descendent vers Sainte-Christine, le Somport ou Roncevaux. En aménageant leur route des vins, les vigneron indépendants - la coop ne s'y est pas associée - en ont tenu compte, et ils ont fait leur Maison des vins en 1997 dans une très ancienne halte pour pèlerins. A Lacommande, petit village charmant, on peut acheter au prix de la propriété des jurançons, bien sûr, mais aussi les vins des copains des autres vignobles de madiran et d'irouléguy. D'autres projets accompagnent cette maison, comme la création d'une école du goût, preuve que l'engourdissement n'est sans doute que passager .

Fiche signalétique

Surface : 1 000 ha.

Situation : entre le gave de Pau et le gave d'Oloron, autour de Monein, sur des coteaux, à une altitude moyenne de 300 m ; Pau est la ville la plus proche, Tarbes, Lourdes et Biarritz ne sont pas loin.

Sols : argilo-siliceux bien drainés. Les pentes sont souvent très fortes. Le sud de l'appellation possède un sous-sol de sédiments marins. Au nord, c'est plus mélangé : graviers, argiles, galets, calcaire provenant de la formation du massif pyrénéen.

Cépages : au fil des replantations, le petit-manseng aromatique et qui donne des raisins concentrés gagne du terrain. Il occupe désormais 40 % des surfaces. Le gros-manseng, que l'on utilise beaucoup pour les

jurançons secs, représente 55 % d'anciens cépages. Les courbu, camaralet et lauzet ne représentent plus que 5 % de l'encépagement.

Millésimes :

2000 : juin et juillet pas beaux, jolis mois d'août et septembre, à partir du 15 octobre, pour les secs ça allait, mais moins bien pour les moelleux.

99 : plus de maturité qu'en 98, du gras, moins d'acidité, des fruits plus confits, beau moelleux.

98 : classique, bonne acidité, ressemble à 96, vin de fraîcheur.

97 : manque de fond, vins faciles, peu d'acidité, ils évoluent vite.

96 : belle acidité, typé jurançon de fraîcheur, de garde.

95 : le grand millésime.

Bon usage : les jurançons secs font des vins d'apéritif parfaits grâce à leur fruité et leur délicatesse ; ils se déclinent également sur tous les grands classiques du répertoire blanc (crustacés, poissons, viandes blanches...). Le jurançon est un parfait compagnon de la tarte aux pommes fine, du foie gras aussi, bien sûr, mais il est surprenant sur les mets exotiques et relevés, la cuisine thaïe ou indienne, par exemple. On peut les garder, mais le fruité exceptionnel de ces vins s'exprime surtout les cinq ou six premières années.

Remarque : la particularité des vins de Jurançon est de se décliner en deux versions, sec ou moelleux. Le jurançon proprement dit est un vin moelleux obtenu par passerillage - concentration du raisin sur pied par le soleil, au contraire du sauternes, par exemple, qui, la plupart du temps, obtient un fort taux de sucre par l'effet du botrytis, la « pourriture noble », un champignon microscopique qui se développe avec les brouillards de la fin d'été et de l'automne. Pour le sec, on ne parle pas de jurançon, mais de jurançon sec.

Lacommande, halte des pèlerins

Au XI^e siècle, le pèlerinage pour Saint-Jacques-de-Compostelle prend un essor important, lié aux victoires de la Reconquista dans le nord de l'Espagne. Gaston IV le Croisé, vicomte de Béarn, promet au pape d'assurer la sécurité des pèlerins. Il voit aussi l'intérêt pour sa région d'un tel passage et d'une alliance politique avec l'Aragon. Il fait alors construire des haltes où les pèlerins trouvent de quoi se nourrir, dormir, et la protection contre les rançonneurs. Lacommande, où est installée la Maison des vins de Jurançon, est une de ces haltes, entièrement restaurée par le conseil général. Sa vocation est de nouveau d'accueillir des pèlerins, mais elle est aussi lieu d'exposition et, de plus en plus nombreux, les touristes viennent visiter le bâtiment hospitalier, l'église et son cimetière, où l'on trouve des stèles discoïdales fort rares

Irène Guilhendou, Domaine Latapy

C'est elle qui dirige la maison du vin, du moins quand elle n'est pas dans ses vignes. Irène Guilhendou, 35 ans, s'est investie à fond dans la viticulture, qui semblait pourtant ne pas vouloir d'elle. « Mes parents n'avaient que 1,60 hectare de vignes et 25 de polyculture. A 13 ans, je voulais faire le brevet de technicienne, mais ils n'ont pas voulu, ils ont préféré que je passe le bac, car le vin, ce n'était pas sûr. Après je me suis retrouvée à faire un BTS de production animale. J'ai failli faire oenologie, mais là encore, il était marqué sur le dépliant qu'il y avait peu de débouchés pour les femmes. Mon père est mort en 1991 et j'étais la seule enfant : ou on vendait, ou je reprenais. Je l'ai fait plus par bravade et depuis j'apprends... »

Daniel Craker, Clos Lapeyre

Originaire du Kent, Daniel Craker est resté sept ans prof d'anglais en Haute-Savoie : « J'ai toujours aimé le vin et je m'ennuyais dans l'Education nationale. Je goûtais régulièrement, et c'est comme cela que l'idée de travailler dans le vin m'est venue. En Haute-Savoie, c'était un peu limité. J'ai fait un diplôme de technicien en oenologie à Dijon tout en continuant d'enseigner et j'ai écrit dans plusieurs régions pour demander des stages gratuits. Jean-Bernard Larrieu (à gauche) m'a répondu. Je suis descendu en février 2000. En août, il m'a rappelé pour que je vienne travailler avec lui. J'ai trois enfants, il a fallu que je démissionne de l'Education nationale : c'est un choix et un sacré changement... »

80 vins dégustés à l'aveugle (sélection)

* Moins de 40 F

Jurançon sec 2000

*16 - Christian Lihour

Domaine Castera - Quartier Ucha - 64360 Monein - 05.59.21.34.98.

Nez floral, beignet aux pommes, des notes de fraîcheur mêlées à des arômes de pâtisserie, bouche vive, élégante, délicatement parfumée, très agréable par son équilibre acidité/ alcool. 32 F.

***16 - Jacques Balent**

Château Lafitte - Lotissement du château - 64360 Monein - 05.59.21.49.44.

Non boisé. Nez floral, banane, poire, gras, plein, riche, beaucoup de saveurs, puissant mais rafraîchi par une bonne acidité. 37 F.

***15 - Patrice Limousin**

Domaine du Cabarrouy - 64290 Lasseube - 05.59.04.23.08.

Nez floral, fin, délicat, gras, plein, dense, joli fruit, beaucoup de tenue en bouche, bonne longueur. 32 F.

15 - Yvonne Hégoburu

Domaine de Souch - Laroin 64110 Jurançon - 05.59.06.27.22.

(Goûté hors dégustation.) Cultivé en biodynamie. Doré soutenu, nez mirabelle, marmelade d'orange, bouche grasse, pleine, vive et puissante, riche en saveurs. A boire assez jeune. 58 F.

***15 - Irène Guilhendou**

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan - 05.59.21.71.84.

Robe dorée soutenue, nez de nèfle, très ouvert, bouche dense, bien mariée avec le bois de la barrique, droit, élégant, riche en saveurs. 35 F.

***14,5 - Jean-Marc Grussaute**

Domaine Larredya - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.74.42.

Nez fin, floral, bouche fraîche, élégante, peu fondue, vive ; désaltérant, nerveux, bien équilibré. 34 F.

14,5 - Domaine Gisèle et Pierre Bordenave

Quartier Ucha - 64360 Monnein - 05.59.21.34.83.

Cuvée Souvenirs d'enfance. Assez coloré, nez ortie, floral, très frais, bouche dense, assez complet, gras et long. 43 F.

***14 - Anne-Marie Barrère**

64150 Lahourcade - 05.59.60.08.15.

Clos de la Vierge. 100 % gros-manseng. Nez un peu brassé - le vin n'était pas encore en bouteille quand nous l'avons dégusté -, floral à l'aération. Bouche vive mais avec du gras, simple et gourmand. 32 F.

Jurançon sec 99**16,5 - Charles Hours**

Clos Uroulat - Quartier Trouilh - 64360 Monein - 05.59.21.46.19.

Cuvée Marie. Doré soutenu, nez de vanille, praline, pâtisserie au miel, fruits blancs, frais et construit, bouche riche, dense, beaucoup de saveurs et une bonne acidité pour l'équilibre. Pas encore à son top. Attendre un an. 53 F.

16 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos - 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Cuvée Bois. Nez nèfle, épices, puissant, complexe, gras, très riche, soutenu par une bonne acidité, vin de gastronomie. A attendre deux ans. 58 F.

15,5 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Craker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.50.80.

Cuvée Vitatge Vielh (vieilles vignes). Doré soutenu, nez de vanille, fruits confits, boisé, miel, bouche ronde, grasse, matière riche, grande longueur. 64 F.

15,5 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

Cuvée des Castérasses. Doré soutenu, nez ortie, miel, crème de châtaigne, bouche puissante, très jeune, du gras, très structuré. Pas encore développé. A boire dans trois ans. 50 F.

15,5 - Henri Ramoneteu

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Noblesse. Pur petit-manseng récolté en surmaturité et vinifié en sec. Nez épicé, grillé, amande, caramel, fruits confits. Bouche très riche, très puissant, dense, long. Vin de repas à essayer sur des mets épicés. Les saveurs d'une vendange tardive sans le sucre. 130 F.

***14 - Irène Guilhendou**

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan 05.59.21.71.84.

Doré vert, floral, pomme cuite, rond, pointe de perlant, fin, élégant, plus vin d'apéritif que de repas. 35 F.

Jurançon 2000

15 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Sélection. Doré soutenu, nez de fruits confits, confiture de rhubarbe, bouche dense, tarte aux mirabelles, abricot sec, très moelleux mais bien équilibré. 59 F.

14 - Jean-Marc Grussaute

Domaine Larreydia - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.74.42.

Nez épicié, grillé, note exotique et melon mûr, puissant en bouche, cire, fruits blancs bien mûrs. 45 F.

Jurançon 1999**16 - Henri Ramonteu**

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Noblesse du Temps. Des arômes mêlés de pâtisserie, de vieux cognac et de fruits frais, bouche élégante, puissante mais bien équilibrée par l'acidité qui évite la lourdeur, long, très belle persistance. 160 F.

15,5 - Charles Hours

Clos Uroulat - Quartier Trouilh - 64360 Monein - 05.59.21.46.19.

Nez lacté, praline, pâtisserie, brioche au miel, bouche onctueuse, pas très liquoreuse, en finesse, longue, prometteuse. 80 F.

15,5 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Craker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon 05.59.21.50.80.

Sélection. Nez frais, floral, pêche de vigne, vif en bouche, élégant, bien équilibré, bonne acidité, rafraîchit la bouche. 55 F.

15,5 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

Eminence. Nez fumé, bois, bouche ronde, abricot, texture très dense, fruits blancs, pêche, fraîcheur et gras en harmonie, long. 250 F.

Aussi, La Quintessence (15). Fermé au nez, frais, élégant, bien équilibré en bouche, savoureux, délicat. Vin à attendre deux ans. 95 F.

15 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos - 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Cuvée Thibault. Nez épicié, grillé, abricot sec, poivre. Bouche puissante, bien équilibrée entre acidité et sucre, bonne longueur. 84 F.

15 - Pierre-Yves et Marion Latrille

Château Jolys - 64290 Gan 05.59.21.72.79.

Epiphanie. 100 % gros-manseng vendangé 1re semaine de janvier. Nez de miel, banane sèche, pomme au four, gras, plein, beaucoup de moelleux, bien équilibré, légèrement tannique. 320 F.

15 - Yvonne Hégoburu

Domaine de Souch - Laroïn 64110 Jurançon - 05.59.06.27.22.

(Goûté hors dégustation.) Nez de pâte d'amande, floral, chèvrefeuille, bouche vanillée, bien équilibrée, finale grillée, bonne acidité, long, franc. 100 F.

Yvonne Hégoburu est également propriétaire du Château de Viau en lalande-de-pomerol (05.57.51.17.86).

14,5 - Cave des Producteurs

53, av. Henri-IV - 64290 Gan 05.59.21.57.03.

Vendanges de janvier 2000. Nez muscaté, banane sèche, nêfle, beaucoup de gras en bouche, note cacao, torréfié, plus en saveurs qu'en nervosité, long. N. C.

Jurançon 98**17 - Henri Ramonteu**

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Folie de Janvier. Nez épicié, colle blanche, grillé, abricot, caramel, bouche d'une très grande complexité aromatique, un concentré de vin qui rappelle les tokays, mais une fraîcheur étonnante. La folie a un prix : 1 200 F.

17 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

L'Eminence. Note de boisé qui se mêle aux arômes de fruits blancs confits, bouche fraîche, élégante, dense, très fruité, un fort potentiel et déjà un régal. 250 F.

La Quintessence (16). Demande de l'aération (carafe), orange, pêche jaune, frais en bouche, net, délicat, abricot, belle vivacité. 95 F.

16,5 - Jean-Marc Grussaute

Domaine Larreydia - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon 05.59.21.74.42.

Cuvée Simon. Doré soutenu, nez confiture de mirabelle, abricot au sirop, gras, plein, bien liquoreux mais avec une bonne acidité, long, puissant et élégant. 130 F.

16 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Cracker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.50.80.

Vent Balaguer. Nez poire, nèfle, épices douces, très gras en bouche, riche, puissant, dense, beaucoup de liqueur mais une bonne acidité pour l'équilibre, long, belle persistance. 300 F en bouteilles de 50 cl.

15 - Marc Labat

Château de Rousse - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.75.08.

Prestige. Doré soutenu, nez de confiture d'abricot, fruits confits, gras en bouche, puissant, dense, très moelleux, beaucoup de saveurs. 50 F.

14,5 - Anne-Marie Barrère

64150 Lahourcade - 05.59.60.08.15.

Cancaillau. 60 % de gros-manseng, 40 % de petit-manseng, nez grillé, épicé, un peu truffe, gras en bouche, plein, épicé, bien équilibré, beaucoup de personnalité. 46 F.

14,5 - Irène Guilhendou

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan - 05.59.21.71.84.

Passion. Nez épicé et boisé, assez fermé, bouche vive, note de pomme et de pêche, vin droit, peu fondu. Attendre un an. 74 F.

14,5 - Henry Lapouble

Laplace Clos Thou - Chemin Larredya - 64110 Jurançon - 05.59.06.08.60.

Suprême de Thou. Epicé, fumé, bouche sur des saveurs de coing, vanille, abricot, plein, vif, une acidité qui lui confère de l'élégance et une réelle possibilité de garde. 80 F.

Jurançon 95**15 - Cave des Producteurs**

53, av. Henri-IV - 64290 Gan - 05.59.21.57.03.

Privilège d'Automne. Nez de cèdre, résine, eucalyptus, vif, puissant, bien équilibré, saveurs plus épicées que dans les vins jeunes, long, bien équilibré. 105 F.

Château de Navailles, 14,5. La cave coopérative développe une politique de domaines vinifiés à part. Nez frais, pêche blanche, fin, bouche puissante, pas très nerveuse, tendre, belles saveurs. A boire aujourd'hui. 75 F.

© Le Point - 07/09/2001 - N°1512 - Spécial vins 2001 - Page 164 - 2825 mots

Haut de page

steph.poulart@free.fr

Nous attendons de vos nouvelles!

Texte Jacques Dupont et réalisation Stéphane Poulart .

Mise à jour 10.09.2001

Jurançon et Jurançon sec

le reveil des Béarnais

par Jacques Dupont

Est-ce parce qu'ils ont trop donné, trop foncé, trop travaillé ? Les vigneron de Jurançon connaissent comme une petite baisse de flamme. Certes pas au niveau de la qualité des vins, qui n'ont jamais été aussi bons dans leur ensemble. Les excès de bois neuf qui séchaient les vins au virage des années 80 et 90 sont désormais rangés au rayon des erreurs de jeunesse. Mais la dynamique de groupe qui leur a si bien réussi quand il fallait tout reconstruire semble un peu s'essouffler. Les jeunes, qui arrivent avec les diplômes, le BTS viti-œno, sont plus casaniers, participent moins au collectif, pensent davantage à faire tourner leur exploitation qu'à l'image de Jurançon, sans faire le lien entre les deux. « On leur a sans doute fait peur, on a peut-être pris trop d'espace », dit Charles Hours, un « ancien jeune », pilier incontournable de l'appellation, toujours une idée d'avance, une bonne humeur inaltérable, une joie de vivre titillée par Marie, sa pile électrique de fille qui marche désormais dans les traces du père. Charles Hours, Henri Ramonteu et l'ancien de la bande, Georges Bru-Baché, qui a passé la main à son neveu, se sont dépensés sans compter dans les années 80 pour transformer le jurançon. L'activité viticole a été maintenue surtout grâce à une cave coopérative moderne mais bunkerisée, dont les dirigeants ont mal vécu l'émergence d'indépendants entrepreneurs. Ce sont eux pourtant qui ont rendu aux vins de Jurançon leurs titres de noblesse. Avant Ramonteu et Hours, il y avait les légendes endormies : le bon roi Henri IV qui, à sa naissance, eut droit à une goutte de jurançon dont on ne connaît pas totalement les effets sur ses prouesses futures. Il y avait un vin doux sympathique que beaucoup situaient dans le Jura plus que dans les Pyrénées. Il y avait l'oubli et la torpeur. Nos artistes, suivis bientôt par de plus jeunes - Larrieu, Lihour, Labasse et compagnie - ont fait entrer Jurançon sur toutes les cartes des plus grandes tables françaises et étrangères, chez les meilleurs cavistes aussi.

Un certain lien avec le madiran

L'histoire est comparable à celle du madiran, que nous avons narrée l'année dernière, et les correspondances, les amitiés entre les deux vignobles sont solides et incessantes. Les deux font d'ailleurs le même constat de ralentissement : cette année, pour les Bacchanales du Sud-Ouest - les vigneron viennent présenter leurs vins aux professionnels à Paris -, il n'y avait que cinq propriétaires de jurançon et trois de madiran, dont Alain Brumont (Château Montus), qui n'a plus trop besoin de se faire connaître. Il faut peut-être aussi chercher les raisons de cet engourdissement dans la conjoncture économique. Le marché est aujourd'hui plus tendu. L'offre est importante et, si la demande ne cesse de croître, elle se dirige surtout vers les noms connus. Les domaines à forte réputation manquent de vin, alors que d'autres peinent à écouler leur stock. Dans d'autres vignobles, de génération en génération, se transmet une vraie culture du commerce du vin. Les Tourangeaux n'hésitaient pas à « monter à Paris » livrer les cafés et les particuliers, certains continuent. Depuis les grandes crises du début du XXe siècle, les Champenois fréquentent les Salons et les foires, relancent les clients.

Une école du goût en projet

Les Bordelais passent une bonne partie de leur vie à vanter les mérites de leurs vins auprès des amateurs du monde entier. Ici, autrefois, quand tout allait mal, on retournait à l'agriculture traditionnelle et on partait guetter la palombe. Aujourd'hui, on « met les casques lourds », dit un vigneron, on se referme sur la propriété en attendant des jours meilleurs. Mais les temps ont changé : les marches arrière sont devenues moins possibles et la saison n'est pas si mauvaise. Les touristes s'intéressent de plus en plus à ce Béarn vert, mélange de climats qui permet aux palmiers de pousser et d'avoir des prés aussi frais que ceux du Limousin. Ici aussi convergent les chemins de Compostelle qui descendent vers Sainte-Christine, le Somport ou Roncevaux. En aménageant leur route des vins, les vigneron indépendants - la coop ne s'y est pas associée - en ont tenu compte, et ils ont fait leur Maison des vins en 1997 dans une très ancienne halte pour pèlerins. A Lacommande, petit village charmant, on peut acheter au prix de la propriété des jurançons, bien sûr, mais aussi les vins des copains des autres vignobles de madiran et d'irouléguy. D'autres projets accompagnent cette maison, comme la création d'une école du goût, preuve que l'engourdissement n'est sans doute que passager .

Fiche signalétique

Surface : 1 000 ha.

Situation : entre le gave de Pau et le gave d'Oloron, autour de Monein, sur des coteaux, à une altitude moyenne de 300 m ; Pau est la ville la plus proche, Tarbes, Lourdes et Biarritz ne sont pas loin.

Sols : argilo-siliceux bien drainés. Les pentes sont souvent très fortes. Le sud de l'appellation possède un sous-sol de sédiments marins. Au nord, c'est plus mélangé : graviers, argiles, galets, calcaire provenant de la formation du massif pyrénéen.

Cépages : au fil des replantations, le petit-manseng aromatique et qui donne des raisins concentrés gagne du terrain. Il occupe désormais 40 % des surfaces. Le gros-manseng, que l'on utilise beaucoup pour les

jurançons secs, représente 55 % d'anciens cépages. Les courbu, camaralet et lauzet ne représentent plus que 5 % de l'encépagement.

Millésimes :

2000 : juin et juillet pas beaux, jolis mois d'août et septembre, à partir du 15 octobre, pour les secs ça allait, mais moins bien pour les moelleux.

99 : plus de maturité qu'en 98, du gras, moins d'acidité, des fruits plus confits, beau moelleux.

98 : classique, bonne acidité, ressemble à 96, vin de fraîcheur.

97 : manque de fond, vins faciles, peu d'acidité, ils évoluent vite.

96 : belle acidité, typé jurançon de fraîcheur, de garde.

95 : le grand millésime.

Bon usage : les jurançons secs font des vins d'apéritif parfaits grâce à leur fruité et leur délicatesse ; ils se déclinent également sur tous les grands classiques du répertoire blanc (crustacés, poissons, viandes blanches...). Le jurançon est un parfait compagnon de la tarte aux pommes fine, du foie gras aussi, bien sûr, mais il est surprenant sur les mets exotiques et relevés, la cuisine thaïe ou indienne, par exemple. On peut les garder, mais le fruité exceptionnel de ces vins s'exprime surtout les cinq ou six premières années.

Remarque : la particularité des vins de Jurançon est de se décliner en deux versions, sec ou moelleux. Le jurançon proprement dit est un vin moelleux obtenu par passerillage - concentration du raisin sur pied par le soleil, au contraire du sauternes, par exemple, qui, la plupart du temps, obtient un fort taux de sucre par l'effet du botrytis, la « pourriture noble », un champignon microscopique qui se développe avec les brouillards de la fin d'été et de l'automne. Pour le sec, on ne parle pas de jurançon, mais de jurançon sec.

Lacommande, halte des pèlerins

Au XIe siècle, le pèlerinage pour Saint-Jacques-de-Compostelle prend un essor important, lié aux victoires de la Reconquista dans le nord de l'Espagne. Gaston IV le Croisé, vicomte de Béarn, promet au pape d'assurer la sécurité des pèlerins. Il voit aussi l'intérêt pour sa région d'un tel passage et d'une alliance politique avec l'Aragon. Il fait alors construire des haltes où les pèlerins trouvent de quoi se nourrir, dormir, et la protection contre les rançonneurs. Lacommande, où est installée la Maison des vins de Jurançon, est une de ces haltes, entièrement restaurée par le conseil général. Sa vocation est de nouveau d'accueillir des pèlerins, mais elle est aussi lieu d'exposition et, de plus en plus nombreux, les touristes viennent visiter le bâtiment hospitalier, l'église et son cimetière, où l'on trouve des stèles discoïdales fort rares

Irène Guilhendou, Domaine Latapy

C'est elle qui dirige la maison du vin, du moins quand elle n'est pas dans ses vignes. Irène Guilhendou, 35 ans, s'est investie à fond dans la viticulture, qui semblait pourtant ne pas vouloir d'elle. « Mes parents n'avaient que 1,60 hectare de vignes et 25 de polyculture. A 13 ans, je voulais faire le brevet de technicienne, mais ils n'ont pas voulu, ils ont préféré que je passe le bac, car le vin, ce n'était pas sûr. Après je me suis retrouvée à faire un BTS de production animale. J'ai failli faire oenologie, mais là encore, il était marqué sur le dépliant qu'il y avait peu de débouchés pour les femmes. Mon père est mort en 1991 et j'étais la seule enfant : ou on vendait, ou je reprenais. Je l'ai fait plus par bravade et depuis j'apprends... »

Daniel Craker, Clos Lapeyre

Originaire du Kent, Daniel Craker est resté sept ans prof d'anglais en Haute-Savoie : « J'ai toujours aimé le vin et je m'ennuyais dans l'Education nationale. Je goûtais régulièrement, et c'est comme cela que l'idée de travailler dans le vin m'est venue. En Haute-Savoie, c'était un peu limité. J'ai fait un diplôme de technicien en oenologie à Dijon tout en continuant d'enseigner et j'ai écrit dans plusieurs régions pour demander des stages gratuits. Jean-Bernard Larrieu (à gauche) m'a répondu. Je suis descendu en février 2000. En août, il m'a rappelé pour que je vienne travailler avec lui. J'ai trois enfants, il a fallu que je démissionne de l'Education nationale : c'est un choix et un sacré changement... »

80 vins dégustés à l'aveugle (sélection)

* Moins de 40 F

Jurançon sec 2000

*16 - Christian Lihour

Domaine Castera - Quartier Ucha - 64360 Monein - 05.59.21.34.98.

Nez floral, beignet aux pommes, des notes de fraîcheur mêlées à des arômes de pâtisserie, bouche vive, élégante, délicatement parfumée, très agréable par son équilibre acidité/ alcool. 32 F.

***16 - Jacques Balent**

Château Lafitte - Lotissement du château - 64360 Monein - 05.59.21.49.44.

Non boisé. Nez floral, banane, poire, gras, plein, riche, beaucoup de saveurs, puissant mais rafraîchi par une bonne acidité. 37 F.

***15 - Patrice Limousin**

Domaine du Cabarrouy - 64290 Lasseube - 05.59.04.23.08.

Nez floral, fin, délicat, gras, plein, dense, joli fruit, beaucoup de tenue en bouche, bonne longueur. 32 F.

15 - Yvonne Hégoburu

Domaine de Souch - Laroin 64110 Jurançon - 05.59.06.27.22.

(Goûté hors dégustation.) Cultivé en biodynamie. Doré soutenu, nez mirabelle, marmelade d'orange, bouche grasse, pleine, vive et puissante, riche en saveurs. A boire assez jeune. 58 F.

***15 - Irène Guilhendou**

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan - 05.59.21.71.84.

Robe dorée soutenue, nez de nèfle, très ouvert, bouche dense, bien mariée avec le bois de la barrique, droit, élégant, riche en saveurs. 35 F.

***14,5 - Jean-Marc Grussaute**

Domaine Larredya - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.74.42.

Nez fin, floral, bouche fraîche, élégante, peu fondue, vive ; désaltérant, nerveux, bien équilibré. 34 F.

14,5 - Domaine Gisèle et Pierre Bordenave

Quartier Ucha - 64360 Monnein - 05.59.21.34.83.

Cuvée Souvenirs d'enfance. Assez coloré, nez ortie, floral, très frais, bouche dense, assez complet, gras et long. 43 F.

***14 - Anne-Marie Barrère**

64150 Lahourcade - 05.59.60.08.15.

Clos de la Vierge. 100 % gros-manseng. Nez un peu brassé - le vin n'était pas encore en bouteille quand nous l'avons dégusté -, floral à l'aération. Bouche vive mais avec du gras, simple et gourmand. 32 F.

Jurançon sec 99**16,5 - Charles Hours**

Clos Uroulat - Quartier Trouilh - 64360 Monein - 05.59.21.46.19.

Cuvée Marie. Doré soutenu, nez de vanille, praline, pâtisserie au miel, fruits blancs, frais et construit, bouche riche, dense, beaucoup de saveurs et une bonne acidité pour l'équilibre. Pas encore à son top. Attendre un an. 53 F.

16 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos - 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Cuvée Bois. Nez nèfle, épices, puissant, complexe, gras, très riche, soutenu par une bonne acidité, vin de gastronomie. A attendre deux ans. 58 F.

15,5 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Craker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.50.80.

Cuvée Vitatge Vielh (vieilles vignes). Doré soutenu, nez de vanille, fruits confits, boisé, miel, bouche ronde, grasse, matière riche, grande longueur. 64 F.

15,5 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

Cuvée des Castérasses. Doré soutenu, nez ortie, miel, crème de châtaigne, bouche puissante, très jeune, du gras, très structuré. Pas encore développé. A boire dans trois ans. 50 F.

15,5 - Henri Ramoneteu

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Noblesse. Pur petit-manseng récolté en surmaturité et vinifié en sec. Nez épicé, grillé, amande, caramel, fruits confits. Bouche très riche, très puissant, dense, long. Vin de repas à essayer sur des mets épicés. Les saveurs d'une vendange tardive sans le sucre. 130 F.

***14 - Irène Guilhendou**

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan 05.59.21.71.84.

Doré vert, floral, pomme cuite, rond, pointe de perlant, fin, élégant, plus vin d'apéritif que de repas. 35 F.

Jurançon 2000

15 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos - 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Sélection. Doré soutenu, nez de fruits confits, confiture de rhubarbe, bouche dense, tarte aux mirabelles, abricot sec, très moelleux mais bien équilibré. 59 F.

14 - Jean-Marc Grussaute

Domaine Larreydia - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.74.42.

Nez épicié, grillé, note exotique et melon mûr, puissant en bouche, cire, fruits blancs bien mûrs. 45 F.

Jurançon 1999**16 - Henri Ramonteu**

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Noblesse du Temps. Des arômes mêlés de pâtisserie, de vieux cognac et de fruits frais, bouche élégante, puissante mais bien équilibrée par l'acidité qui évite la lourdeur, long, très belle persistance. 160 F.

15,5 - Charles Hours

Clos Uroulat - Quartier Trouilh - 64360 Monein - 05.59.21.46.19.

Nez lacté, praline, pâtisserie, brioche au miel, bouche onctueuse, pas très liquoreuse, en finesse, longue, prometteuse. 80 F.

15,5 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Craker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.50.80.

Sélection. Nez frais, floral, pêche de vigne, vif en bouche, élégant, bien équilibré, bonne acidité, rafraîchit la bouche. 55 F.

15,5 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

Eminence. Nez fumé, bois, bouche ronde, abricot, texture très dense, fruits blancs, pêche, fraîcheur et gras en harmonie, long. 250 F.

Aussi, La Quintessence (15). Fermé au nez, frais, élégant, bien équilibré en bouche, savoureux, délicat. Vin à attendre deux ans. 95 F.

15 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos - 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Cuvée Thibault. Nez épicié, grillé, abricot sec, poivre. Bouche puissante, bien équilibrée entre acidité et sucre, bonne longueur. 84 F.

15 - Pierre-Yves et Marion Latrille

Château Jolys - 64290 Gan - 05.59.21.72.79.

Epiphanie. 100 % gros-manseng vendangé 1re semaine de janvier. Nez de miel, banane sèche, pomme au four, gras, plein, beaucoup de moelleux, bien équilibré, légèrement tannique. 320 F.

15 - Yvonne Hégoburu

Domaine de Souch - Laroïn - 64110 Jurançon - 05.59.06.27.22.

(Goûté hors dégustation.) Nez de pâte d'amande, floral, chèvrefeuille, bouche vanillée, bien équilibrée, finale grillée, bonne acidité, long, franc. 100 F.

Yvonne Hégoburu est également propriétaire du Château de Viau en lalande-de-pomerol (05.57.51.17.86).

14,5 - Cave des Producteurs

53, av. Henri-IV - 64290 Gan - 05.59.21.57.03.

Vendanges de janvier 2000. Nez muscaté, banane sèche, nêfle, beaucoup de gras en bouche, note cacao, torréfié, plus en saveurs qu'en nervosité, long. N. C.

Jurançon 98**17 - Henri Ramonteu**

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Folie de Janvier. Nez épicié, colle blanche, grillé, abricot, caramel, bouche d'une très grande complexité aromatique, un concentré de vin qui rappelle les tokays, mais une fraîcheur étonnante. La folie a un prix : 1 200 F.

17 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

L'Eminence. Note de boisé qui se mêle aux arômes de fruits blancs confits, bouche fraîche, élégante, dense, très fruité, un fort potentiel et déjà un régal. 250 F.

La Quintessence (16). Demande de l'aération (carafe), orange, pêche jaune, frais en bouche, net, délicat, abricot, belle vivacité. 95 F.

16,5 - Jean-Marc Grussaute

Domaine Larreydia - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon 05.59.21.74.42.

Cuvée Simon. Doré soutenu, nez confiture de mirabelle, abricot au sirop, gras, plein, bien liquoreux mais avec une bonne acidité, long, puissant et élégant. 130 F.

16 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Cracker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.50.80.

Vent Balaguer. Nez poire, nèfle, épices douces, très gras en bouche, riche, puissant, dense, beaucoup de liqueur mais une bonne acidité pour l'équilibre, long, belle persistance. 300 F en bouteilles de 50 cl.

15 - Marc Labat

Château de Rousse - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.75.08.

Prestige. Doré soutenu, nez de confiture d'abricot, fruits confits, gras en bouche, puissant, dense, très moelleux, beaucoup de saveurs. 50 F.

14,5 - Anne-Marie Barrère

64150 Lahourcade - 05.59.60.08.15.

Cancaillau. 60 % de gros-manseng, 40 % de petit-manseng, nez grillé, épicé, un peu truffe, gras en bouche, plein, épicé, bien équilibré, beaucoup de personnalité. 46 F.

14,5 - Irène Guilhendou

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan - 05.59.21.71.84.

Passion. Nez épicé et boisé, assez fermé, bouche vive, note de pomme et de pêche, vin droit, peu fondu. Attendre un an. 74 F.

14,5 - Henry Lapouble

Laplace Clos Thou - Chemin Larredya - 64110 Jurançon - 05.59.06.08.60.

Suprême de Thou. Epicé, fumé, bouche sur des saveurs de coing, vanille, abricot, plein, vif, une acidité qui lui confère de l'élégance et une réelle possibilité de garde. 80 F.

Jurançon 95**15 - Cave des Producteurs**

53, av. Henri-IV - 64290 Gan - 05.59.21.57.03.

Privilège d'Automne. Nez de cèdre, résine, eucalyptus, vif, puissant, bien équilibré, saveurs plus épicées que dans les vins jeunes, long, bien équilibré. 105 F.

Château de Navailles, 14,5. La cave coopérative développe une politique de domaines vinifiés à part. Nez frais, pêche blanche, fin, bouche puissante, pas très nerveuse, tendre, belles saveurs. A boire aujourd'hui. 75 F.

© Le Point - 07/09/2001 - N°1512 - Spécial vins 2001 - Page 164 - 2825 mots

Haut de page

steph.poulart@free.fr

Nous attendons de vos nouvelles!

Texte Jacques Dupont et réalisation Stéphane Poulart .

Mise à jour 10.09.2001

Jurançon et Jurançon sec

le reveil des Béarnais

par Jacques Dupont

Est-ce parce qu'ils ont trop donné, trop foncé, trop travaillé ? Les vigneron de Jurançon connaissent comme une petite baisse de flamme. Certes pas au niveau de la qualité des vins, qui n'ont jamais été aussi bons dans leur ensemble. Les excès de bois neuf qui séchaient les vins au virage des années 80 et 90 sont désormais rangés au rayon des erreurs de jeunesse. Mais la dynamique de groupe qui leur a si bien réussi quand il fallait tout reconstruire semble un peu s'essouffler. Les jeunes, qui arrivent avec les diplômes, le BTS viti-oenologie, sont plus casaniers, participent moins au collectif, pensent davantage à faire tourner leur exploitation qu'à l'image de Jurançon, sans faire le lien entre les deux. « On leur a sans doute fait peur, on a peut-être pris trop d'espace », dit Charles Hours, un « ancien jeune », pilier incontournable de l'appellation, toujours une idée d'avance, une bonne humeur inaltérable, une joie de vivre titillée par Marie, sa pile électrique de fille qui marche désormais dans les traces du père. Charles Hours, Henri Ramonteu et l'ancien de la bande, Georges Bru-Baché, qui a passé la main à son neveu, se sont dépensés sans compter dans les années 80 pour transformer le jurançon. L'activité viticole a été maintenue surtout grâce à une cave coopérative moderne mais bunkerisée, dont les dirigeants ont mal vécu l'émergence d'indépendants entrepreneurs. Ce sont eux pourtant qui ont rendu aux vins de Jurançon leurs titres de noblesse. Avant Ramonteu et Hours, il y avait les légendes endormies : le bon roi Henri IV qui, à sa naissance, eut droit à une goutte de jurançon dont on ne connaît pas totalement les effets sur ses prouesses futures. Il y avait un vin doux sympathique que beaucoup situaient dans le Jura plus que dans les Pyrénées. Il y avait l'oubli et la torpeur. Nos artistes, suivis bientôt par de plus jeunes - Larrieu, Lihour, Labasse et compagnie - ont fait entrer Jurançon sur toutes les cartes des plus grandes tables françaises et étrangères, chez les meilleurs cavistes aussi.

Un certain lien avec le madiran

L'histoire est comparable à celle du madiran, que nous avons narrée l'année dernière, et les correspondances, les amitiés entre les deux vignobles sont solides et incessantes. Les deux font d'ailleurs le même constat de ralentissement : cette année, pour les Bacchanales du Sud-Ouest - les vigneron viennent présenter leurs vins aux professionnels à Paris -, il n'y avait que cinq propriétaires de jurançon et trois de madiran, dont Alain Brumont (Château Montus), qui n'a plus trop besoin de se faire connaître. Il faut peut-être aussi chercher les raisons de cet engourdissement dans la conjoncture économique. Le marché est aujourd'hui plus tendu. L'offre est importante et, si la demande ne cesse de croître, elle se dirige surtout vers les noms connus. Les domaines à forte réputation manquent de vin, alors que d'autres peinent à écouler leur stock. Dans d'autres vignobles, de génération en génération, se transmet une vraie culture du commerce du vin. Les Tourangeaux n'hésitaient pas à « monter à Paris » livrer les cafés et les particuliers, certains continuent. Depuis les grandes crises du début du XXe siècle, les Champenois fréquentent les Salons et les foires, relancent les clients.

Une école du goût en projet

Les Bordelais passent une bonne partie de leur vie à vanter les mérites de leurs vins auprès des amateurs du monde entier. Ici, autrefois, quand tout allait mal, on retournait à l'agriculture traditionnelle et on partait guetter la palombe. Aujourd'hui, on « met les casques lourds », dit un vigneron, on se referme sur la propriété en attendant des jours meilleurs. Mais les temps ont changé : les marches arrière sont devenues moins possibles et la saison n'est pas si mauvaise. Les touristes s'intéressent de plus en plus à ce Béarn vert, mélange de climats qui permet aux palmiers de pousser et d'avoir des prés aussi frais que ceux du Limousin. Ici aussi convergent les chemins de Compostelle qui descendent vers Sainte-Christine, le Somport ou Roncevaux. En aménageant leur route des vins, les vigneron indépendants - la coop ne s'y est pas associée - en ont tenu compte, et ils ont fait leur Maison des vins en 1997 dans une très ancienne halte pour pèlerins. A Lacommande, petit village charmant, on peut acheter au prix de la propriété des jurançons, bien sûr, mais aussi les vins des copains des autres vignobles de madiran et d'irouléguy. D'autres projets accompagnent cette maison, comme la création d'une école du goût, preuve que l'engourdissement n'est sans doute que passager .

Fiche signalétique

Surface : 1 000 ha.

Situation : entre le gave de Pau et le gave d'Oloron, autour de Monein, sur des coteaux, à une altitude moyenne de 300 m ; Pau est la ville la plus proche, Tarbes, Lourdes et Biarritz ne sont pas loin.

Sols : argilo-siliceux bien drainés. Les pentes sont souvent très fortes. Le sud de l'appellation possède un sous-sol de sédiments marins. Au nord, c'est plus mélangé : graviers, argiles, galets, calcaire provenant de la formation du massif pyrénéen.

Cépages : au fil des replantations, le petit-manseng aromatique et qui donne des raisins concentrés gagne du terrain. Il occupe désormais 40 % des surfaces. Le gros-manseng, que l'on utilise beaucoup pour les

jurançons secs, représente 55 % d'anciens cépages. Les courbu, camaralet et lauzet ne représentent plus que 5 % de l'encépagement.

Millésimes :

2000 : juin et juillet pas beaux, jolis mois d'août et septembre, à partir du 15 octobre, pour les secs ça allait, mais moins bien pour les moelleux.

99 : plus de maturité qu'en 98, du gras, moins d'acidité, des fruits plus confits, beau moelleux.

98 : classique, bonne acidité, ressemble à 96, vin de fraîcheur.

97 : manque de fond, vins faciles, peu d'acidité, ils évoluent vite.

96 : belle acidité, typé jurançon de fraîcheur, de garde.

95 : le grand millésime.

Bon usage : les jurançons secs font des vins d'apéritif parfaits grâce à leur fruité et leur délicatesse ; ils se déclinent également sur tous les grands classiques du répertoire blanc (crustacés, poissons, viandes blanches...). Le jurançon est un parfait compagnon de la tarte aux pommes fine, du foie gras aussi, bien sûr, mais il est surprenant sur les mets exotiques et relevés, la cuisine thaïe ou indienne, par exemple. On peut les garder, mais le fruité exceptionnel de ces vins s'exprime surtout les cinq ou six premières années.

Remarque : la particularité des vins de Jurançon est de se décliner en deux versions, sec ou moelleux. Le jurançon proprement dit est un vin moelleux obtenu par passerillage - concentration du raisin sur pied par le soleil, au contraire du sauternes, par exemple, qui, la plupart du temps, obtient un fort taux de sucre par l'effet du botrytis, la « pourriture noble », un champignon microscopique qui se développe avec les brouillards de la fin d'été et de l'automne. Pour le sec, on ne parle pas de jurançon, mais de jurançon sec.

Lacommande, halte des pèlerins

Au XIe siècle, le pèlerinage pour Saint-Jacques-de-Compostelle prend un essor important, lié aux victoires de la Reconquista dans le nord de l'Espagne. Gaston IV le Croisé, vicomte de Béarn, promet au pape d'assurer la sécurité des pèlerins. Il voit aussi l'intérêt pour sa région d'un tel passage et d'une alliance politique avec l'Aragon. Il fait alors construire des haltes où les pèlerins trouvent de quoi se nourrir, dormir, et la protection contre les rançonneurs. Lacommande, où est installée la Maison des vins de Jurançon, est une de ces haltes, entièrement restaurée par le conseil général. Sa vocation est de nouveau d'accueillir des pèlerins, mais elle est aussi lieu d'exposition et, de plus en plus nombreux, les touristes viennent visiter le bâtiment hospitalier, l'église et son cimetière, où l'on trouve des stèles discoïdales fort rares

Irène Guilhendou, Domaine Latapy

C'est elle qui dirige la maison du vin, du moins quand elle n'est pas dans ses vignes. Irène Guilhendou, 35 ans, s'est investie à fond dans la viticulture, qui semblait pourtant ne pas vouloir d'elle. « Mes parents n'avaient que 1,60 hectare de vignes et 25 de polyculture. A 13 ans, je voulais faire le brevet de technicienne, mais ils n'ont pas voulu, ils ont préféré que je passe le bac, car le vin, ce n'était pas sûr. Après je me suis retrouvée à faire un BTS de production animale. J'ai failli faire oenologie, mais là encore, il était marqué sur le dépliant qu'il y avait peu de débouchés pour les femmes. Mon père est mort en 1991 et j'étais la seule enfant : ou on vendait, ou je reprenais. Je l'ai fait plus par bravade et depuis j'apprends... »

Daniel Craker, Clos Lapeyre

Originaire du Kent, Daniel Craker est resté sept ans prof d'anglais en Haute-Savoie : « J'ai toujours aimé le vin et je m'ennuyais dans l'Education nationale. Je goûtais régulièrement, et c'est comme cela que l'idée de travailler dans le vin m'est venue. En Haute-Savoie, c'était un peu limité. J'ai fait un diplôme de technicien en oenologie à Dijon tout en continuant d'enseigner et j'ai écrit dans plusieurs régions pour demander des stages gratuits. Jean-Bernard Larrieu (à gauche) m'a répondu. Je suis descendu en février 2000. En août, il m'a rappelé pour que je vienne travailler avec lui. J'ai trois enfants, il a fallu que je démissionne de l'Education nationale : c'est un choix et un sacré changement... »

80 vins dégustés à l'aveugle (sélection)

* Moins de 40 F

Jurançon sec 2000

*16 - Christian Lihour

Domaine Castera - Quartier Ucha - 64360 Monein - 05.59.21.34.98.

Nez floral, beignet aux pommes, des notes de fraîcheur mêlées à des arômes de pâtisserie, bouche vive, élégante, délicatement parfumée, très agréable par son équilibre acidité/ alcool. 32 F.

***16 - Jacques Balent**

Château Lafitte - Lotissement du château - 64360 Monein - 05.59.21.49.44.

Non boisé. Nez floral, banane, poire, gras, plein, riche, beaucoup de saveurs, puissant mais rafraîchi par une bonne acidité. 37 F.

***15 - Patrice Limousin**

Domaine du Cabarrouy - 64290 Lasseube - 05.59.04.23.08.

Nez floral, fin, délicat, gras, plein, dense, joli fruit, beaucoup de tenue en bouche, bonne longueur. 32 F.

15 - Yvonne Hégoburu

Domaine de Souch - Laroin 64110 Jurançon - 05.59.06.27.22.

(Goûté hors dégustation.) Cultivé en biodynamie. Doré soutenu, nez mirabelle, marmelade d'orange, bouche grasse, pleine, vive et puissante, riche en saveurs. A boire assez jeune. 58 F.

***15 - Irène Guilhendou**

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan - 05.59.21.71.84.

Robe dorée soutenue, nez de nèfle, très ouvert, bouche dense, bien mariée avec le bois de la barrique, droit, élégant, riche en saveurs. 35 F.

***14,5 - Jean-Marc Grussaute**

Domaine Larredya - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.74.42.

Nez fin, floral, bouche fraîche, élégante, peu fondue, vive ; désaltérant, nerveux, bien équilibré. 34 F.

14,5 - Domaine Gisèle et Pierre Bordenave

Quartier Ucha - 64360 Monnein - 05.59.21.34.83.

Cuvée Souvenirs d'enfance. Assez coloré, nez ortie, floral, très frais, bouche dense, assez complet, gras et long. 43 F.

***14 - Anne-Marie Barrère**

64150 Lahourcade - 05.59.60.08.15.

Clos de la Vierge. 100 % gros-manseng. Nez un peu brassé - le vin n'était pas encore en bouteille quand nous l'avons dégusté -, floral à l'aération. Bouche vive mais avec du gras, simple et gourmand. 32 F.

Jurançon sec 99**16,5 - Charles Hours**

Clos Uroulat - Quartier Trouilh - 64360 Monein - 05.59.21.46.19.

Cuvée Marie. Doré soutenu, nez de vanille, praline, pâtisserie au miel, fruits blancs, frais et construit, bouche riche, dense, beaucoup de saveurs et une bonne acidité pour l'équilibre. Pas encore à son top. Attendre un an. 53 F.

16 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos - 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Cuvée Bois. Nez nèfle, épices, puissant, complexe, gras, très riche, soutenu par une bonne acidité, vin de gastronomie. A attendre deux ans. 58 F.

15,5 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Craker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.50.80.

Cuvée Vitatge Vielh (vieilles vignes). Doré soutenu, nez de vanille, fruits confits, boisé, miel, bouche ronde, grasse, matière riche, grande longueur. 64 F.

15,5 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

Cuvée des Castérasses. Doré soutenu, nez ortie, miel, crème de châtaigne, bouche puissante, très jeune, du gras, très structuré. Pas encore développé. A boire dans trois ans. 50 F.

15,5 - Henri Ramoneteu

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Noblesse. Pur petit-manseng récolté en surmaturité et vinifié en sec. Nez épicé, grillé, amande, caramel, fruits confits. Bouche très riche, très puissant, dense, long. Vin de repas à essayer sur des mets épicés. Les saveurs d'une vendange tardive sans le sucre. 130 F.

***14 - Irène Guilhendou**

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan 05.59.21.71.84.

Doré vert, floral, pomme cuite, rond, pointe de perlant, fin, élégant, plus vin d'apéritif que de repas. 35 F.

Jurançon 2000

15 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Sélection. Doré soutenu, nez de fruits confits, confiture de rhubarbe, bouche dense, tarte aux mirabelles, abricot sec, très moelleux mais bien équilibré. 59 F.

14 - Jean-Marc Grussaute

Domaine Larreydia - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.74.42.

Nez épiced, grillé, note exotique et melon mûr, puissant en bouche, cire, fruits blancs bien mûrs. 45 F.

Jurançon 1999**16 - Henri Ramonteu**

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Noblesse du Temps. Des arômes mêlés de pâtisserie, de vieux cognac et de fruits frais, bouche élégante, puissante mais bien équilibrée par l'acidité qui évite la lourdeur, long, très belle persistance. 160 F.

15,5 - Charles Hours

Clos Uroulat - Quartier Trouilh - 64360 Monein - 05.59.21.46.19.

Nez lacté, praline, pâtisserie, brioche au miel, bouche onctueuse, pas très liquoreuse, en finesse, longue, prometteuse. 80 F.

15,5 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Craker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon 05.59.21.50.80.

Sélection. Nez frais, floral, pêche de vigne, vif en bouche, élégant, bien équilibré, bonne acidité, rafraîchit la bouche. 55 F.

15,5 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

Eminence. Nez fumé, bois, bouche ronde, abricot, texture très dense, fruits blancs, pêche, fraîcheur et gras en harmonie, long. 250 F.

Aussi, La Quintessence (15). Fermé au nez, frais, élégant, bien équilibré en bouche, savoureux, délicat. Vin à attendre deux ans. 95 F.

15 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos - 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Cuvée Thibault. Nez épiced, grillé, abricot sec, poivre. Bouche puissante, bien équilibrée entre acidité et sucre, bonne longueur. 84 F.

15 - Pierre-Yves et Marion Latrille

Château Jolys - 64290 Gan 05.59.21.72.79.

Epiphanie. 100 % gros-manseng vendangé 1re semaine de janvier. Nez de miel, banane sèche, pomme au four, gras, plein, beaucoup de moelleux, bien équilibré, légèrement tannique. 320 F.

15 - Yvonne Hégoburu

Domaine de Souch - Laroïn 64110 Jurançon - 05.59.06.27.22.

(Goûté hors dégustation.) Nez de pâte d'amande, floral, chèvrefeuille, bouche vanillée, bien équilibrée, finale grillée, bonne acidité, long, franc. 100 F.

Yvonne Hégoburu est également propriétaire du Château de Viau en lalande-de-pomerol (05.57.51.17.86).

14,5 - Cave des Producteurs

53, av. Henri-IV - 64290 Gan 05.59.21.57.03.

Vendanges de janvier 2000. Nez muscaté, banane sèche, nêfle, beaucoup de gras en bouche, note cacao, torréfié, plus en saveurs qu'en nervosité, long. N. C.

Jurançon 98**17 - Henri Ramonteu**

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Folie de Janvier. Nez épiced, colle blanche, grillé, abricot, caramel, bouche d'une très grande complexité aromatique, un concentré de vin qui rappelle les tokays, mais une fraîcheur étonnante. La folie a un prix : 1 200 F.

17 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

L'Eminence. Note de boisé qui se mêle aux arômes de fruits blancs confits, bouche fraîche, élégante, dense, très fruité, un fort potentiel et déjà un régal. 250 F.

La Quintessence (16). Demande de l'aération (carafe), orange, pêche jaune, frais en bouche, net, délicat, abricot, belle vivacité. 95 F.

16,5 - Jean-Marc Grussaute

Domaine Larreydia - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon 05.59.21.74.42.

Cuvée Simon. Doré soutenu, nez confiture de mirabelle, abricot au sirop, gras, plein, bien liquoreux mais avec une bonne acidité, long, puissant et élégant. 130 F.

16 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Cracker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.50.80.

Vent Balaguer. Nez poire, nèfle, épices douces, très gras en bouche, riche, puissant, dense, beaucoup de liqueur mais une bonne acidité pour l'équilibre, long, belle persistance. 300 F en bouteilles de 50 cl.

15 - Marc Labat

Château de Rousse - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.75.08.

Prestige. Doré soutenu, nez de confiture d'abricot, fruits confits, gras en bouche, puissant, dense, très moelleux, beaucoup de saveurs. 50 F.

14,5 - Anne-Marie Barrère

64150 Lahourcade - 05.59.60.08.15.

Cancaillau. 60 % de gros-manseng, 40 % de petit-manseng, nez grillé, épicé, un peu truffe, gras en bouche, plein, épicé, bien équilibré, beaucoup de personnalité. 46 F.

14,5 - Irène Guilhendou

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan - 05.59.21.71.84.

Passion. Nez épicé et boisé, assez fermé, bouche vive, note de pomme et de pêche, vin droit, peu fondu. Attendre un an. 74 F.

14,5 - Henry Lapouble

Laplace Clos Thou - Chemin Larredya - 64110 Jurançon - 05.59.06.08.60.

Suprême de Thou. Epicé, fumé, bouche sur des saveurs de coing, vanille, abricot, plein, vif, une acidité qui lui confère de l'élégance et une réelle possibilité de garde. 80 F.

Jurançon 95**15 - Cave des Producteurs**

53, av. Henri-IV - 64290 Gan - 05.59.21.57.03.

Privilège d'Automne. Nez de cèdre, résine, eucalyptus, vif, puissant, bien équilibré, saveurs plus épicées que dans les vins jeunes, long, bien équilibré. 105 F.

Château de Navailles, 14,5. La cave coopérative développe une politique de domaines vinifiés à part. Nez frais, pêche blanche, fin, bouche puissante, pas très nerveuse, tendre, belles saveurs. A boire aujourd'hui. 75 F.

© Le Point - 07/09/2001 - N°1512 - Spécial vins 2001 - Page 164 - 2825 mots

Haut de page

steph.poulart@free.fr

Nous attendons de vos nouvelles!

Texte Jacques Dupont et réalisation Stéphane Poulart .

Mise à jour 10.09.2001

Jurançon et Jurançon sec

le reveil des Béarnais

par Jacques Dupont

Est-ce parce qu'ils ont trop donné, trop foncé, trop travaillé ? Les vigneronnes de Jurançon connaissent comme une petite baisse de flamme. Certes pas au niveau de la qualité des vins, qui n'ont jamais été aussi bons dans leur ensemble. Les excès de bois neuf qui séchaient les vins au virage des années 80 et 90 sont désormais rangés au rayon des erreurs de jeunesse. Mais la dynamique de groupe qui leur a si bien réussi quand il fallait tout reconstruire semble un peu s'essouffler. Les jeunes, qui arrivent avec les diplômes, le BTS viti-œno, sont plus casaniers, participent moins au collectif, pensent davantage à faire tourner leur exploitation qu'à l'image de Jurançon, sans faire le lien entre les deux. « On leur a sans doute fait peur, on a peut-être pris trop d'espace », dit Charles Hours, un « ancien jeune », pilier incontournable de l'appellation, toujours une idée d'avance, une bonne humeur inaltérable, une joie de vivre titillée par Marie, sa pile électrique de fille qui marche désormais dans les traces du père. Charles Hours, Henri Ramonteu et l'ancien de la bande, Georges Bru-Baché, qui a passé la main à son neveu, se sont dépensés sans compter dans les années 80 pour transformer le jurançon. L'activité viticole a été maintenue surtout grâce à une cave coopérative moderne mais bunkerisée, dont les dirigeants ont mal vécu l'émergence d'indépendants entrepreneurs. Ce sont eux pourtant qui ont rendu aux vins de Jurançon leurs titres de noblesse. Avant Ramonteu et Hours, il y avait les légendes endormies : le bon roi Henri IV qui, à sa naissance, eut droit à une goutte de jurançon dont on ne connaît pas totalement les effets sur ses prouesses futures. Il y avait un vin doux sympathique que beaucoup situaient dans le Jura plus que dans les Pyrénées. Il y avait l'oubli et la torpeur. Nos artistes, suivis bientôt par de plus jeunes - Larrieu, Lihour, Labasse et compagnie - ont fait entrer Jurançon sur toutes les cartes des plus grandes tables françaises et étrangères, chez les meilleurs cavistes aussi.

Un certain lien avec le madiran

L'histoire est comparable à celle du madiran, que nous avons narrée l'année dernière, et les correspondances, les amitiés entre les deux vignobles sont solides et incessantes. Les deux font d'ailleurs le même constat de ralentissement : cette année, pour les Bacchanales du Sud-Ouest - les vigneronnes viennent présenter leurs vins aux professionnels à Paris -, il n'y avait que cinq propriétaires de jurançon et trois de madiran, dont Alain Brumont (Château Montus), qui n'a plus trop besoin de se faire connaître. Il faut peut-être aussi chercher les raisons de cet engourdissement dans la conjoncture économique. Le marché est aujourd'hui plus tendu. L'offre est importante et, si la demande ne cesse de croître, elle se dirige surtout vers les noms connus. Les domaines à forte réputation manquent de vin, alors que d'autres peinent à écouler leur stock. Dans d'autres vignobles, de génération en génération, se transmet une vraie culture du commerce du vin. Les Tourangeaux n'hésitaient pas à « monter à Paris » livrer les cafés et les particuliers, certains continuent. Depuis les grandes crises du début du XXe siècle, les Champenois fréquentent les Salons et les foires, relancent les clients.

Une école du goût en projet

Les Bordelais passent une bonne partie de leur vie à vanter les mérites de leurs vins auprès des amateurs du monde entier. Ici, autrefois, quand tout allait mal, on retournait à l'agriculture traditionnelle et on partait guetter la palombe. Aujourd'hui, on « met les casques lourds », dit un vigneron, on se referme sur la propriété en attendant des jours meilleurs. Mais les temps ont changé : les marches arrière sont devenues moins possibles et la saison n'est pas si mauvaise. Les touristes s'intéressent de plus en plus à ce Béarn vert, mélange de climats qui permet aux palmiers de pousser et d'avoir des prés aussi frais que ceux du Limousin. Ici aussi convergent les chemins de Compostelle qui descendent vers Sainte-Christine, le Somport ou Roncevaux. En aménageant leur route des vins, les vigneronnes indépendants - la coop ne s'y est pas associée - en ont tenu compte, et ils ont fait leur Maison des vins en 1997 dans une très ancienne halte pour pèlerins. A Lacommande, petit village charmant, on peut acheter au prix de la propriété des jurançons, bien sûr, mais aussi les vins des copains des autres vignobles de madiran et d'irouléguy. D'autres projets accompagnent cette maison, comme la création d'une école du goût, preuve que l'engourdissement n'est sans doute que passager .

Fiche signalétique

Surface : 1 000 ha.

Situation : entre le gave de Pau et le gave d'Oloron, autour de Monein, sur des coteaux, à une altitude moyenne de 300 m ; Pau est la ville la plus proche, Tarbes, Lourdes et Biarritz ne sont pas loin.

Sols : argilo-siliceux bien drainés. Les pentes sont souvent très fortes. Le sud de l'appellation possède un sous-sol de sédiments marins. Au nord, c'est plus mélangé : graviers, argiles, galets, calcaire provenant de la formation du massif pyrénéen.

Cépages : au fil des replantations, le petit-manseng aromatique et qui donne des raisins concentrés gagne du terrain. Il occupe désormais 40 % des surfaces. Le gros-manseng, que l'on utilise beaucoup pour les

jurançons secs, représente 55 % d'anciens cépages. Les courbu, camaralet et lauzet ne représentent plus que 5 % de l'encépagement.

Millésimes :

2000 : juin et juillet pas beaux, jolis mois d'août et septembre, à partir du 15 octobre, pour les secs ça allait, mais moins bien pour les moelleux.

99 : plus de maturité qu'en 98, du gras, moins d'acidité, des fruits plus confits, beau moelleux.

98 : classique, bonne acidité, ressemble à 96, vin de fraîcheur.

97 : manque de fond, vins faciles, peu d'acidité, ils évoluent vite.

96 : belle acidité, typé jurançon de fraîcheur, de garde.

95 : le grand millésime.

Bon usage : les jurançons secs font des vins d'apéritif parfaits grâce à leur fruité et leur délicatesse ; ils se déclinent également sur tous les grands classiques du répertoire blanc (crustacés, poissons, viandes blanches...). Le jurançon est un parfait compagnon de la tarte aux pommes fine, du foie gras aussi, bien sûr, mais il est surprenant sur les mets exotiques et relevés, la cuisine thaïe ou indienne, par exemple. On peut les garder, mais le fruité exceptionnel de ces vins s'exprime surtout les cinq ou six premières années.

Remarque : la particularité des vins de Jurançon est de se décliner en deux versions, sec ou moelleux. Le jurançon proprement dit est un vin moelleux obtenu par passerillage - concentration du raisin sur pied par le soleil, au contraire du sauternes, par exemple, qui, la plupart du temps, obtient un fort taux de sucre par l'effet du botrytis, la « pourriture noble », un champignon microscopique qui se développe avec les brouillards de la fin d'été et de l'automne. Pour le sec, on ne parle pas de jurançon, mais de jurançon sec.

Lacommande, halte des pèlerins

Au XIe siècle, le pèlerinage pour Saint-Jacques-de-Compostelle prend un essor important, lié aux victoires de la Reconquista dans le nord de l'Espagne. Gaston IV le Croisé, vicomte de Béarn, promet au pape d'assurer la sécurité des pèlerins. Il voit aussi l'intérêt pour sa région d'un tel passage et d'une alliance politique avec l'Aragon. Il fait alors construire des haltes où les pèlerins trouvent de quoi se nourrir, dormir, et la protection contre les rançonneurs. Lacommande, où est installée la Maison des vins de Jurançon, est une de ces haltes, entièrement restaurée par le conseil général. Sa vocation est de nouveau d'accueillir des pèlerins, mais elle est aussi lieu d'exposition et, de plus en plus nombreux, les touristes viennent visiter le bâtiment hospitalier, l'église et son cimetière, où l'on trouve des stèles discoïdales fort rares

Irène Guilhendou, Domaine Latapy

C'est elle qui dirige la maison du vin, du moins quand elle n'est pas dans ses vignes. Irène Guilhendou, 35 ans, s'est investie à fond dans la viticulture, qui semblait pourtant ne pas vouloir d'elle. « Mes parents n'avaient que 1,60 hectare de vignes et 25 de polyculture. A 13 ans, je voulais faire le brevet de technicienne, mais ils n'ont pas voulu, ils ont préféré que je passe le bac, car le vin, ce n'était pas sûr. Après je me suis retrouvée à faire un BTS de production animale. J'ai failli faire oenologie, mais là encore, il était marqué sur le dépliant qu'il y avait peu de débouchés pour les femmes. Mon père est mort en 1991 et j'étais la seule enfant : ou on vendait, ou je reprenais. Je l'ai fait plus par bravade et depuis j'apprends... »

Daniel Craker, Clos Lapeyre

Originaire du Kent, Daniel Craker est resté sept ans prof d'anglais en Haute-Savoie : « J'ai toujours aimé le vin et je m'ennuyais dans l'Education nationale. Je goûtais régulièrement, et c'est comme cela que l'idée de travailler dans le vin m'est venue. En Haute-Savoie, c'était un peu limité. J'ai fait un diplôme de technicien en oenologie à Dijon tout en continuant d'enseigner et j'ai écrit dans plusieurs régions pour demander des stages gratuits. Jean-Bernard Larrieu (à gauche) m'a répondu. Je suis descendu en février 2000. En août, il m'a rappelé pour que je vienne travailler avec lui. J'ai trois enfants, il a fallu que je démissionne de l'Education nationale : c'est un choix et un sacré changement... »

80 vins dégustés à l'aveugle (sélection)

* Moins de 40 F

Jurançon sec 2000

*16 - Christian Lihour

Domaine Castera - Quartier Ucha - 64360 Monein - 05.59.21.34.98.

Nez floral, beignet aux pommes, des notes de fraîcheur mêlées à des arômes de pâtisserie, bouche vive, élégante, délicatement parfumée, très agréable par son équilibre acidité/ alcool. 32 F.

***16 - Jacques Balent**

Château Lafitte - Lotissement du château - 64360 Monein - 05.59.21.49.44.

Non boisé. Nez floral, banane, poire, gras, plein, riche, beaucoup de saveurs, puissant mais rafraîchi par une bonne acidité. 37 F.

***15 - Patrice Limousin**

Domaine du Cabarrouy - 64290 Lasseube - 05.59.04.23.08.

Nez floral, fin, délicat, gras, plein, dense, joli fruit, beaucoup de tenue en bouche, bonne longueur. 32 F.

15 - Yvonne Hégoburu

Domaine de Souch - Laroin 64110 Jurançon - 05.59.06.27.22.

(Goûté hors dégustation.) Cultivé en biodynamie. Doré soutenu, nez mirabelle, marmelade d'orange, bouche grasse, pleine, vive et puissante, riche en saveurs. A boire assez jeune. 58 F.

***15 - Irène Guilhendou**

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan - 05.59.21.71.84.

Robe dorée soutenue, nez de nèfle, très ouvert, bouche dense, bien mariée avec le bois de la barrique, droit, élégant, riche en saveurs. 35 F.

***14,5 - Jean-Marc Grussaute**

Domaine Larredya - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.74.42.

Nez fin, floral, bouche fraîche, élégante, peu fondue, vive ; désaltérant, nerveux, bien équilibré. 34 F.

14,5 - Domaine Gisèle et Pierre Bordenave

Quartier Ucha - 64360 Monnein - 05.59.21.34.83.

Cuvée Souvenirs d'enfance. Assez coloré, nez ortie, floral, très frais, bouche dense, assez complet, gras et long. 43 F.

***14 - Anne-Marie Barrère**

64150 Lahourcade - 05.59.60.08.15.

Clos de la Vierge. 100 % gros-manseng. Nez un peu brassé - le vin n'était pas encore en bouteille quand nous l'avons dégusté -, floral à l'aération. Bouche vive mais avec du gras, simple et gourmand. 32 F.

Jurançon sec 99**16,5 - Charles Hours**

Clos Uroulat - Quartier Trouilh - 64360 Monein - 05.59.21.46.19.

Cuvée Marie. Doré soutenu, nez de vanille, praline, pâtisserie au miel, fruits blancs, frais et construit, bouche riche, dense, beaucoup de saveurs et une bonne acidité pour l'équilibre. Pas encore à son top. Attendre un an. 53 F.

16 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos - 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Cuvée Bois. Nez nèfle, épices, puissant, complexe, gras, très riche, soutenu par une bonne acidité, vin de gastronomie. A attendre deux ans. 58 F.

15,5 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Craker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.50.80.

Cuvée Vitatge Vielh (vieilles vignes). Doré soutenu, nez de vanille, fruits confits, boisé, miel, bouche ronde, grasse, matière riche, grande longueur. 64 F.

15,5 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

Cuvée des Castérasses. Doré soutenu, nez ortie, miel, crème de châtaigne, bouche puissante, très jeune, du gras, très structuré. Pas encore développé. A boire dans trois ans. 50 F.

15,5 - Henri Ramoneteu

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Noblesse. Pur petit-manseng récolté en surmaturité et vinifié en sec. Nez épicé, grillé, amande, caramel, fruits confits. Bouche très riche, très puissant, dense, long. Vin de repas à essayer sur des mets épicés. Les saveurs d'une vendange tardive sans le sucre. 130 F.

***14 - Irène Guilhendou**

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan 05.59.21.71.84.

Doré vert, floral, pomme cuite, rond, pointe de perlant, fin, élégant, plus vin d'apéritif que de repas. 35 F.

Jurançon 2000

15 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Sélection. Doré soutenu, nez de fruits confits, confiture de rhubarbe, bouche dense, tarte aux mirabelles, abricot sec, très moelleux mais bien équilibré. 59 F.

14 - Jean-Marc Grussaute

Domaine Larreydia - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.74.42.

Nez épicié, grillé, note exotique et melon mûr, puissant en bouche, cire, fruits blancs bien mûrs. 45 F.

Jurançon 1999**16 - Henri Ramonteu**

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Noblesse du Temps. Des arômes mêlés de pâtisserie, de vieux cognac et de fruits frais, bouche élégante, puissante mais bien équilibrée par l'acidité qui évite la lourdeur, long, très belle persistance. 160 F.

15,5 - Charles Hours

Clos Uroulat - Quartier Trouilh - 64360 Monein - 05.59.21.46.19.

Nez lacté, praline, pâtisserie, brioche au miel, bouche onctueuse, pas très liquoreuse, en finesse, longue, prometteuse. 80 F.

15,5 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Craker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon 05.59.21.50.80.

Sélection. Nez frais, floral, pêche de vigne, vif en bouche, élégant, bien équilibré, bonne acidité, rafraîchit la bouche. 55 F.

15,5 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

Eminence. Nez fumé, bois, bouche ronde, abricot, texture très dense, fruits blancs, pêche, fraîcheur et gras en harmonie, long. 250 F.

Aussi, La Quintessence (15). Fermé au nez, frais, élégant, bien équilibré en bouche, savoureux, délicat. Vin à attendre deux ans. 95 F.

15 - Pascal Labasse

Domaine Bellegarde - Quartier Coos - 64360 Monein - 05.59.21.33.17.

Cuvée Thibault. Nez épicié, grillé, abricot sec, poivre. Bouche puissante, bien équilibrée entre acidité et sucre, bonne longueur. 84 F.

15 - Pierre-Yves et Marion Latrille

Château Jolys - 64290 Gan 05.59.21.72.79.

Epiphanie. 100 % gros-manseng vendangé 1re semaine de janvier. Nez de miel, banane sèche, pomme au four, gras, plein, beaucoup de moelleux, bien équilibré, légèrement tannique. 320 F.

15 - Yvonne Hégoburu

Domaine de Souch - Laroïn 64110 Jurançon - 05.59.06.27.22.

(Goûté hors dégustation.) Nez de pâte d'amande, floral, chèvrefeuille, bouche vanillée, bien équilibrée, finale grillée, bonne acidité, long, franc. 100 F.

Yvonne Hégoburu est également propriétaire du Château de Viau en lalande-de-pomerol (05.57.51.17.86).

14,5 - Cave des Producteurs

53, av. Henri-IV - 64290 Gan 05.59.21.57.03.

Vendanges de janvier 2000. Nez muscaté, banane sèche, nêfle, beaucoup de gras en bouche, note cacao, torréfié, plus en saveurs qu'en nervosité, long. N. C.

Jurançon 98**17 - Henri Ramonteu**

Domaine Cauhapé - 64360 Monein - 05.59.21.33.02.

Folie de Janvier. Nez épicié, colle blanche, grillé, abricot, caramel, bouche d'une très grande complexité aromatique, un concentré de vin qui rappelle les tokays, mais une fraîcheur étonnante. La folie a un prix : 1 200 F.

17 - Claude Loustalot

Domaine Bru-Baché - Rue Barada - 64360 Monein - 05.59.21.36.34.

L'Eminence. Note de boisé qui se mêle aux arômes de fruits blancs confits, bouche fraîche, élégante, dense, très fruité, un fort potentiel et déjà un régal. 250 F.

La Quintessence (16). Demande de l'aération (carafe), orange, pêche jaune, frais en bouche, net, délicat, abricot, belle vivacité. 95 F.

16,5 - Jean-Marc Grussaute

Domaine Larreydia - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon 05.59.21.74.42.

Cuvée Simon. Doré soutenu, nez confiture de mirabelle, abricot au sirop, gras, plein, bien liquoreux mais avec une bonne acidité, long, puissant et élégant. 130 F.

16 - Jean-Bernard Larrieu et Daniel Cracker

Clos Lapeyre - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.50.80.

Vent Balaguer. Nez poire, nèfle, épices douces, très gras en bouche, riche, puissant, dense, beaucoup de liqueur mais une bonne acidité pour l'équilibre, long, belle persistance. 300 F en bouteilles de 50 cl.

15 - Marc Labat

Château de Rousse - Chapelle-de-Rousse - 64110 Jurançon - 05.59.21.75.08.

Prestige. Doré soutenu, nez de confiture d'abricot, fruits confits, gras en bouche, puissant, dense, très moelleux, beaucoup de saveurs. 50 F.

14,5 - Anne-Marie Barrère

64150 Lahourcade - 05.59.60.08.15.

Cancaillau. 60 % de gros-manseng, 40 % de petit-manseng, nez grillé, épicé, un peu truffe, gras en bouche, plein, épicé, bien équilibré, beaucoup de personnalité. 46 F.

14,5 - Irène Guilhendou

Domaine Latapy - Chemin Berdoulou - 64290 Gan - 05.59.21.71.84.

Passion. Nez épicé et boisé, assez fermé, bouche vive, note de pomme et de pêche, vin droit, peu fondu. Attendre un an. 74 F.

14,5 - Henry Lapouble

Laplace Clos Thou - Chemin Larredya - 64110 Jurançon - 05.59.06.08.60.

Suprême de Thou. Epicé, fumé, bouche sur des saveurs de coing, vanille, abricot, plein, vif, une acidité qui lui confère de l'élégance et une réelle possibilité de garde. 80 F.

Jurançon 95**15 - Cave des Producteurs**

53, av. Henri-IV - 64290 Gan - 05.59.21.57.03.

Privilege d'Automne. Nez de cèdre, résine, eucalyptus, vif, puissant, bien équilibré, saveurs plus épicées que dans les vins jeunes, long, bien équilibré. 105 F.

Château de Navailles, 14,5. La cave coopérative développe une politique de domaines vinifiés à part. Nez frais, pêche blanche, fin, bouche puissante, pas très nerveuse, tendre, belles saveurs. A boire aujourd'hui. 75 F.

© Le Point - 07/09/2001 - N°1512 - Spécial vins 2001 - Page 164 - 2825 mots

Haut de page

steph.poulart@free.fr

Nous attendons de vos nouvelles!

Texte Jacques Dupont et réalisation Stéphane Poulart .

Mise à jour 10.09.2001