

# Jurançon

## Le souffle des Pyrénées

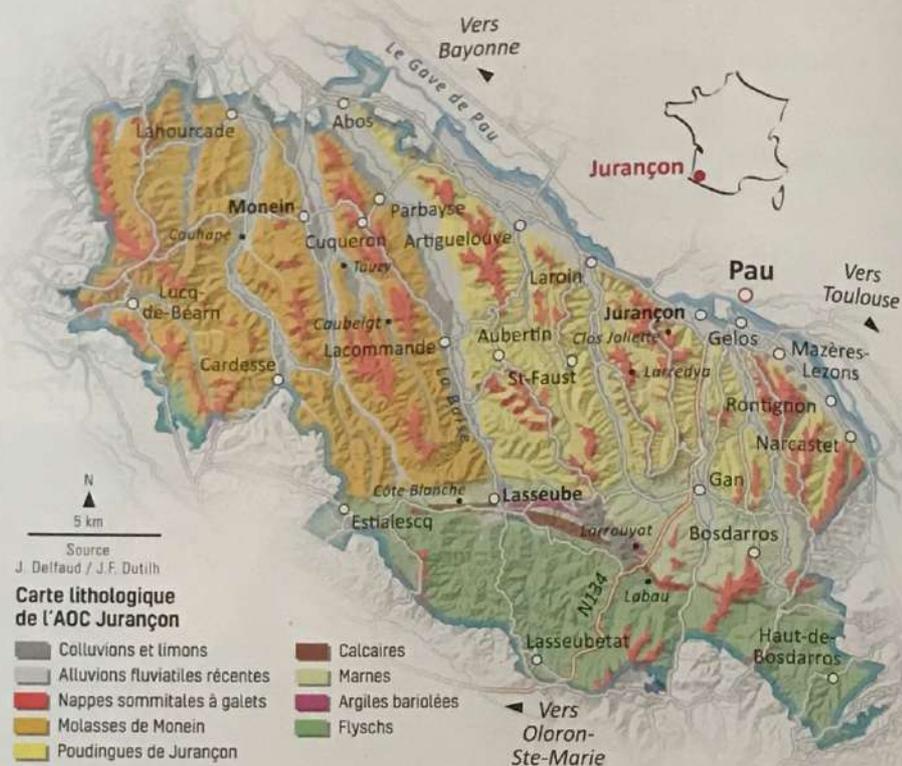
Ce vignoble du Piémont pyrénéen occupe traditionnellement les terroirs précoces pour donner des vins moelleux. Mais la place grandissante des vins secs et le réchauffement climatique rebattent les cartes.

Par Sophie de Salettes

« **U**n prince enflammé » : ainsi Colette désigne-t-elle, dans *Prisons et paradis*, le fameux liquoreux né sur les pentes du Piémont pyrénéen. Car si Jurançon produit de plus en plus de vins secs, c'est d'abord le royaume des vins moelleux issus de petit manseng : des nectars capables de marier avec brio complexité aromatique et fraîcheur intrinsèque. Le terroir de l'AOP est en effet taillé sur mesure pour pousser vers la surmaturité ces raisins à l'acidité précieuse. Premier atout de Jurançon : le foehn, ce vent du sud chaud et sec qui souffle en automne et provoque le passerillage des baies. L'importante pluviométrie annuelle <sup>(1)</sup> assure par ailleurs aux mansengs une alimentation en eau et une maturation régulières. La morphologie du paysage et le caractère des sols complètent le tableau.

### CIRQUES DE VIGNES

Dans la partie nord-est de l'aire, les sols sont issus de poudingue calcaire, un conglomérat à galets, entrecoupé de lits argileux. Gravette et galets siliceux recouvrent ponctuellement les sommets. Les pentes fortes et les cirques modelés dans la roche génèrent des



microclimats chauds très favorables à la surmaturité des raisins. « Ce sont ces épaisses assises à galets carbonatés qui arment les coteaux de Jurançon et dessinent les conques caractéristiques de l'AOP. Les vignes sont plantées sur les pentes des cirques ou sur les versants des reliefs nord-sud », décrit le géologue Jean Delfaud, professeur émérite à l'Université de Pau et expert Inao.

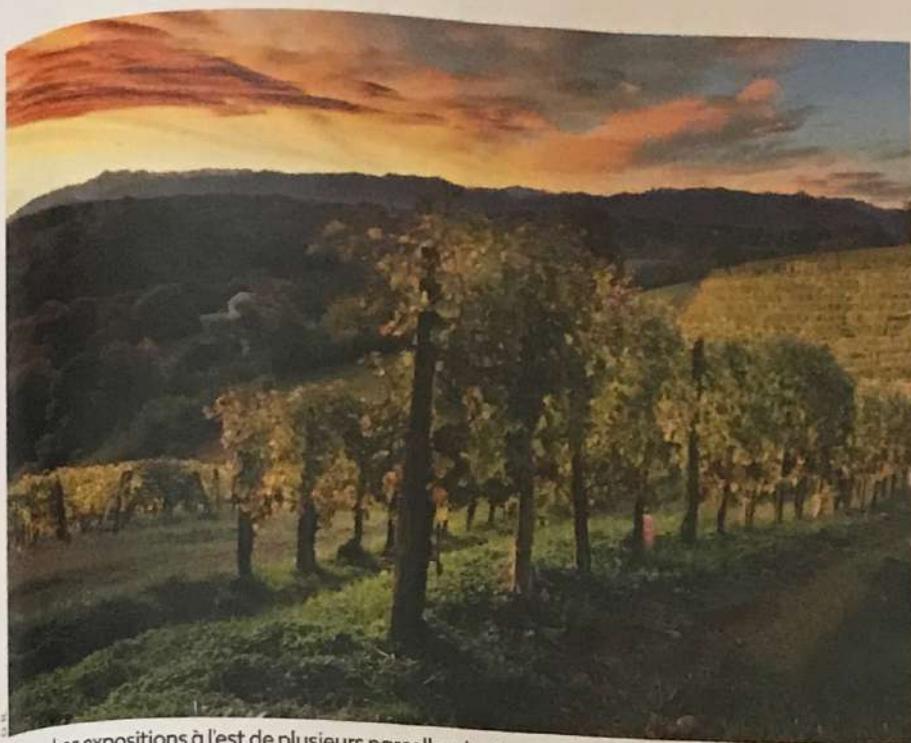
Au-delà des qualités de son sol issu d'une formation de gravettes siliceuses sur poudingue, riche en concrétions ferrugineuses, la particularité du célèbre vignoble de Joliette tient ainsi avant tout à sa forme de conque. « Un véritable four ! », estime Jean Delfaud. La densité

de plantation, la qualité du matériel végétal et même l'inertie hygrothermique du chai sont d'autres points mis en avant pour expliquer la profondeur des vins de Joliette, dont la rareté et l'histoire mouvementée alimentent aussi la renommée.

Dans le secteur occidental de l'aire, les collines formées de molasses argilo-sableuses sont moins escarpées : elles sont séparées par de larges vallons nord-sud. Les versants orientés à l'ouest sont plus raides et graveleux que ceux qui regardent l'est, souvent recouverts de colluvions. Nous sommes ici dans la zone la plus précoce de l'AOP. « Le foehn

## De vigne en cave

# Jurançon



Les expositions à l'est de plusieurs parcelles du vignoble de Camin Larredya expliquent pourquoi Jean-Marc Grussaute produit plus de vins secs que de moelleux.

s'engouffre dans les vallées ouvertes vers le sud, ce qui pourrait en partie expliquer cette douceur», suggère Jean Delfaud. Le réseau hydrographique secondaire dessine des versants nord et sud. Les parcelles de ce secteur orientées au sud sont les plus précoces de l'appellation<sup>(2)</sup>; et d'autant plus quand l'altitude est modérée, la position abritée des vents d'ouest, avec des sols argileux caillouteux capables de garantir une alimentation hydrique équilibrée.

La partie sud du territoire est la plus tardive car la plus froide et humide. Les sols sont issus de flysch, une roche sédimentaire constituée d'une alternance de bancs durs gréseux ou calcaires et de bancs tendres sableux ou argileux. Des bancs rocheux ayant résisté à l'érosion suivent une ligne est-ouest : ils façonnent des versants exposés au sud soumis à un ensoleillement fort capable de compenser l'air froid des Pyrénées toutes proches.

### UNE RESSOURCE PRÉCIEUSE

Si l'AOP offre un terroir idéal pour élaborer de grands vins moelleux, elle cache aussi des terroirs à blanc sec très intéressants : des parcelles plus fraîches, autre-

fois mal-aimées car elles se montraient incapables de donner des raisins suffisamment mûrs. Mais le réchauffement climatique et l'évolution des pratiques viticoles conduisant à l'élaboration de vins toujours plus riches et moins vifs, ces zones plus froides constituent désormais une ressource précieuse.

De même que les cépages secondaires oubliés, qui permettent d'obtenir des équilibres en alcool moins élevés.

Cet intérêt pour les secteurs tardifs s'est affirmé assez récemment. Il y a encore vingt ans, les parcelles les plus solaires étaient les plus recherchées ; les vigneron

cherchaient avant tout à mettre en avant la complexité et la puissance du manseng dans un vin moelleux. Aujourd'hui, pour proposer des vins moelleux plus aériens, ou pour construire des vins secs aboutis et équilibrés, ils s'appuient sur ces zones où la tonicité des raisins mûrs est davantage préservée.

Les vigneron souhaitent donner ses lettres de noblesse aux vins secs de Jurançon, plus récents dans la vie de l'appellation. Ils réfléchissent notamment à la distinction de cuvées qui suivraient un cahier des charges plus exigeant, à

### Les profils

AOP : 1936 (doux), 1975 (sec).

Surface : 1 354 hectares de vignes sur 6 880 hectares classés (25 communes des Pyrénées-Atlantiques).

Production annuelle : 50 000 hectolitres, dont 70 % de moelleux et 30 % de sec.

Le jurançon contient plus de 40 g/l de sucres résiduels, le jurançon Vendanges tardives plus de 55 g/l, le jurançon sec moins de 4 g/l.

Rendements autorisés :

40 hectolitres par hectare pour les vins doux, 60 hl/ha pour les secs.

Densité de plantation minimale : 4 000 pieds par hectare.

### Les sols

L'aire d'appellation comprend trois grands ensembles. Le secteur nord-est repose sur des bancs cimentés à galets carbonatés et lits argileux (altérites rubéfiées) :

les poudingues dits de Jurançon (Oligo-Miocène). Dans la partie nord-ouest, les sols sont issus d'une molasse argilo-sableuse à gravette et galets siliceux (Miocène).

Les sols sont plus acides, même si l'on trouve parfois des passées de calcaire lacustre et du poudingue.

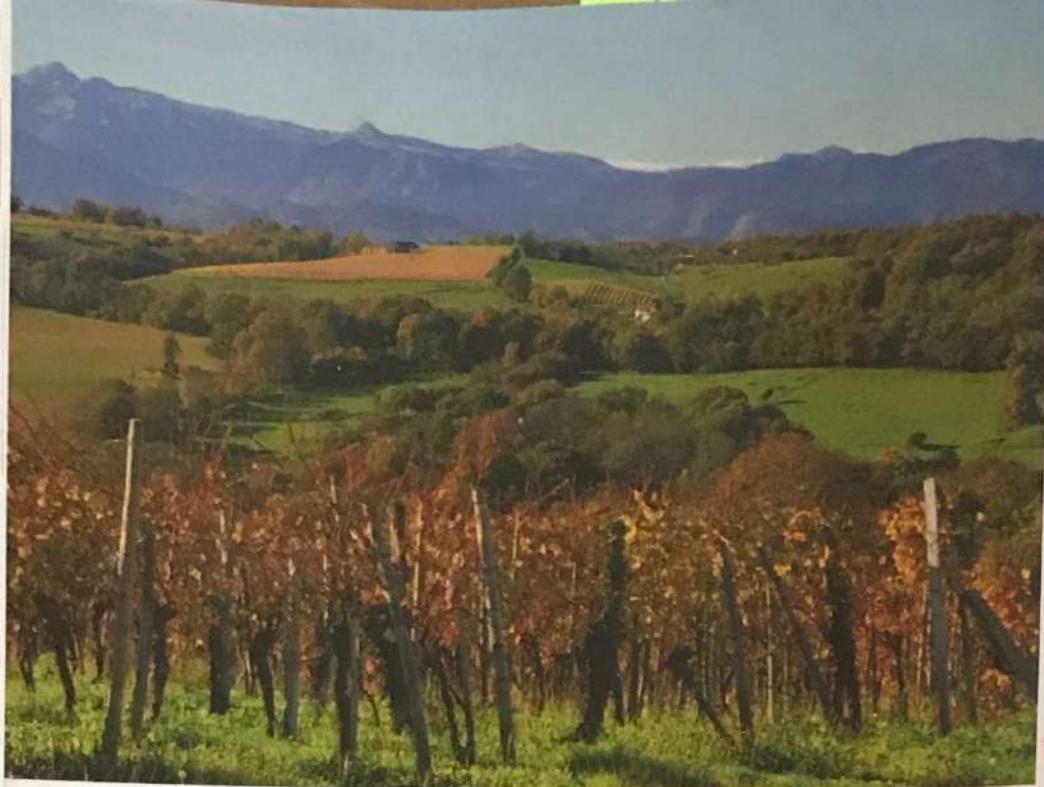
Le secteur sud repose sur des flyschs (Crétacé supérieur), une accumulation de turbidites siliceuses entrecoupées d'argiles et de bancs calcaires. La cuesta calcaire de Lasseube date du Paléocène. Sur les sommets de l'aire subsistent des dépôts continentaux détritiques : gravette siliceuse du Miocène et argiles à galets siliceux datant du Pliocène (Nappe de Maucor).

### Les cépages

Les cépages principaux (plus de 50 % de l'encépagement) sont le **petit manseng** (720 ha), le **gros manseng** (610 ha), et les cépages accessoires : **petit et gros courbus** (10 ha), **camaralet** (9 ha) et **lauzet** (5 ha). Les vendanges tardives sont issues des mansengs.



Petit manseng



Au Clos Larrouyat, Maxime et Lucie Salharang travaillent trois hectares de vignes à Gan, tandis que Jean-Marc Grussaute exploite onze hectares à Jurançon et Lasseube.

commencé à planter la pente vertigineuse de Broc et Labau en 2018. Au programme : 1,5 hectare de manseng et gros courbu, mais aussi du cabernet franc. Rendez-vous en 2025 pour les premiers jus, comme indiqué par le nom du projet participatif, Latapy : Objectif 2025.

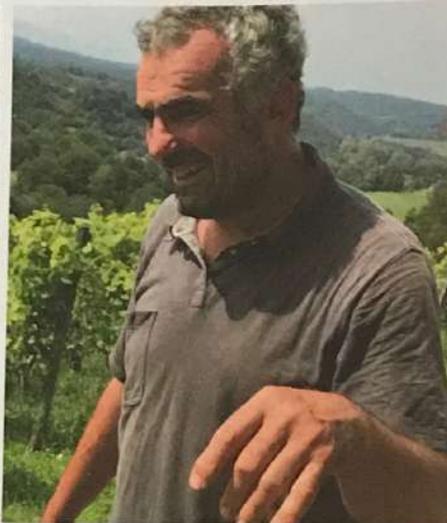
#### L'EXPLORATION DES TERROIRS

Dans le quartier Ucha de Monein, Franck Lihour (domaine Castéra) a d'abord misé pour ses vins secs sur Tauzy. Cette parcelle donnait toujours à son père les vins moelleux les moins concentrés et les plus fins de la gamme. « Elle est exposée au nord-est en haut et à l'est en bas. La vigne n'y reste pas ensoleillée aussi tard qu'à Caubeigt, une pente bien plus solaire dédiée au moelleux, dans laquelle le petit manseng est trop exubérant pour donner un vin sec équilibré », relève-t-il. À Tauzy, le profil aromatique est moins exotique, davantage sur les agrumes ; le vin est tendu et salin.

Quand Maxime et Lucie Salharang (Clos Larrouyat) récoltent leurs premiers raisins sur les hauteurs de Gan en 2014, le caractère froid de leur terroir s'affirme et bouscule les jeunes vigneron. « En 2020, notre petit manseng était à 13,5° d'alcool potentiel... Ailleurs, il atteignait parfois 19° ! Chez nous, le petit manseng ne dépasse pas 15° », précisent-ils. Issus des argiles bariolées à cailloux calcaires et ophites du Trias, les sols du domaine sont froids. De surcroît, les parcelles sont hautes (320 à 340 m), ventées, majoritairement exposées à l'est et bordées de bois. Maxime capte d'autant mieux la salinité des vins qu'il est très précis dans la sélection et l'assemblage des jus. Le caractère tardif du terroir de Larrouyat se ressent aussi dans le vin moelleux Phoenix, dont les 50 grammes de sucres résiduels sont emportés par une vague de fraîcheur.



Photos : D.R.



définir collectivement. « Des vins identitaires », souligne Jean-Marc Grussaute (Camin Larredya).

#### RENAISSANCE DU TERROIR CALCAIRE

C'est dans la perspective de valoriser les identités diverses du terroir que Jean-Marc Grussaute a redonné vie au vignoble de la Côte blanche en 2013 (3). Cette barre calcaire, située dans le secteur sud, s'étage entre 260 et 300 m d'altitude. « Il s'agissait d'explorer une autre latitude, une autre géologie, une autre expression dans les vins, résume le vigneron. Sur la Côte blanche (Lasseube), le petit manseng a moins de sucre qu'au domaine (Jurançon), à maturité physiologique égale. » Le vin se révèle à la fois dense, délicat et long.

Les pentes fortes, tournées vers le sud et le sud-est, sont à la fois soumises à un

### La large palette de sols et d'expositions permet de construire l'équilibre des vins

ensoleillement fort et à l'air froid des Pyrénées. « Côté sous-sol, on observe une alternance de bancs verticaux marneux et calcaires, d'où plusieurs bandes de sols parallèles aux courbes de niveau. La présence d'éboulis calcaires favorise le drainage naturel », décrit l'expert Inao Bertrand Fasentieux, ingénieur d'étude en Géosciences à l'Université de Pau.

Les charmes de la cuesta calcaire de Lasseube et le défi d'y faire du vin ont aussi séduit la vigneronne Irène Guilhendou (domaine Latapy), qui a

## De vigne en cave Jurançon

### La richesse du terroir de Jurançon inspire aussi hors du cadre de l'appellation

A Jurançon, l'exploration des terroirs peut continuer. « Des centaines d'hectares classés non plantés sont adaptés à la production d'excellents vins secs. Il s'agit par exemple de parcelles exposées au nord et peu pentues (4) ou de plateaux soumis au vent, indique Luc Biotin, ingénieur délimitation et protection des terroirs à l'Inao de Pau. Ces parcelles ont été jugées intéressantes car leur situation globale est favorable malgré leur caractère froid. Grâce à la présence de galets, par exemple, qui réchauffent le sol et favorisent le drainage. »

#### DES VENDANGES BIEN ESPACÉES

La large palette de sols et d'expositions de l'AOP Jurançon permet aux vigneronnes de construire l'équilibre de leurs vins, comme l'expose **Jean-Marc Grussaute** : « La parcelle Castagnère exposée au sud-est constitue ma réserve de fraîcheur, indispensable dans l'équilibre de mes vins secs. Elle compense le réchauffement climatique... ». Le vigneron de Camin Larredya se sert des raisins du bas de la parcelle, plus vifs, pour tendre sa cuvée La Part Davant, alors que les raisins issus de la partie haute, plus mûrs, vont dans La Virada, au profil plus épicé. « Quoi qu'il en soit, la

maturité des baies doit être aboutie car les raisins doivent à la fois préserver leur acidité et présenter de beaux amers mûrs et arrondis », souligne-t-il.

Si Henri Ramonteu (domaine Cauhapé) est prêt à attendre janvier pour ramasser ses derniers petits mansengs destinés au vin le plus liquoreux de sa gamme, il se passionne aussi pour les vins secs qui représentent aujourd'hui 75 % de sa production, contre 25 % il y a vingt-cinq ans. « Notre terroir est capable de nous donner de grands vins blancs secs très originaux. Et la variété de nos cépages locaux est une force. Il s'agit néanmoins de dompter le petit manseng qui est un véritable pur-sang! », insiste-t-il.

Le vigneron de Monein multiplie donc les dates de vendange pour obtenir diverses expressions du cépage. Deux mois s'écoulent entre la récolte des raisins destinés aux deux secs les plus extrêmes de la gamme (entre le 1<sup>er</sup> septembre et le 1<sup>er</sup> novembre en 2020). En outre, il valorise les expositions à l'est et au nord-est, et des secteurs plus proches des montagnes. Ainsi, les trois parcelles de Laüt exposées au nord-est donnent le vin Canopée : « Un petit manseng très mûr mais équilibré, vendangé fin novembre ». Et le vin Quatre Temps rassemble des mansengs issus d'une parcelle fraîche de Lasseube et d'une parcelle de Lahourcade exposée à l'est.

#### EXPÉRIMENTER D'AUTRES VOIES

La richesse du terroir de Jurançon inspire aussi hors du cadre de l'appellation. Au-delà de ses vins d'AOP, Antoine Arraou (château Lafitte) construit une identité originale en explorant toujours plus en profondeur son terroir, mais aussi en s'inspirant d'autres régions. Il élabore par exemple un vin pétillant de gros manseng, marqué par sa finesse. Le vigneron expérimente aussi d'autres voies pour élaborer un vin moelleux sans soufre : il a ainsi installé une solera dans le chai et des bonbonnes de verre, exposées au soleil et aux variations de températures, dans la cour du château.

Franck Lihour élabore cinq vins à partir des 12 hectares de vignes qu'il exploite avec ses parents à Monein.



R. Cardon

L'histoire continue à s'écrire en Jurançonnais, les Pyrénées en toile de fond.

(1) Près de 1200 mm par an.

(2) Les raisins de Monein ont une semaine d'avance sur Jurançon et presque deux sur Lasseube.

(3) 1,5 hectare a été planté entre 2013 et 2017, avec 90 % de petit manseng, 5 % de lauzet et 5 % de camaralet.

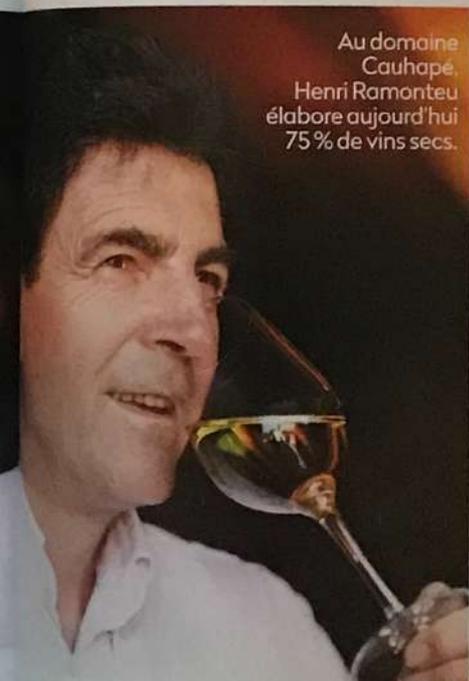
(4) Le caractère froid est exacerbé par la pente, une parcelle pentue qui regarde le nord est donc a priori exclue de l'aire classée.

### À déguster en priorité

- **Domaine Latapy** : Rondeau 2016, Le Cercle 2016, jurançon sec 2020
- **Camin Larredya** : La Part Davant 2019, Costa Blanca 2018, La Virada 2018, Au Capcéu 2018
- **Château Lafitte** : Argile 2019, jurançon doux 2015, Funambule 2019
- **Domaine Larrouyat** : Météore 2019, Comète 2019, Phoenix 2019
- **Domaine Cauhapé** : Quatre Temps 2017, Canopée 2018, C de Cauhapé 2017
- **Domaine Castéra** : Tauzy 2019, Caubeigt 2018, Memoria 2019



D.R.



Au domaine Cauhapé, Henri Ramonteu élabore aujourd'hui 75 % de vins secs.

# LA REVUE DU vin DE FRANCE

larvf.com

## LANGUEDOCS D'ALTITUDE PRIORITÉ AUX VINS PLUS FRAIS!

100 cuvées produites entre 250 et 500 mètres

**CAVISTES**  
Le Covid dope  
les ventes  
en ligne

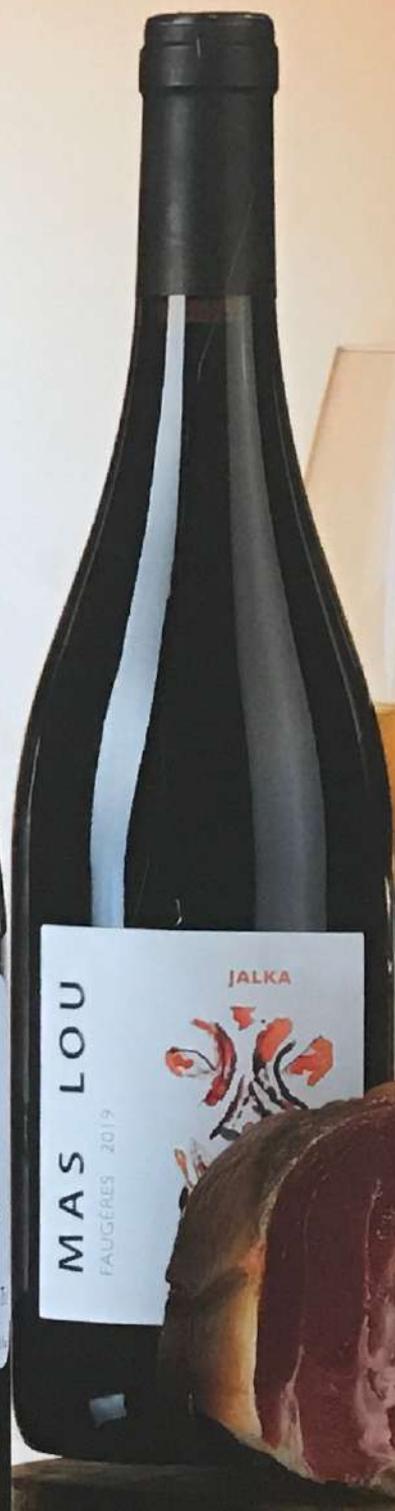
**ENQUÊTE**  
La France  
redécouvre ses  
cépages interdits

# LOIRE SPÉCIAL CHENIN D'ANJOU

90 blancs secs  
époustouflants  
à partir de 9 €

**DEUX SIÈCLES  
DE GRANDS VINS  
D'ESPAGNE**

Vega Sicilia, Pingus,  
Recaredo, Palacios  
Remondo...



## JAMBONS & VINS

Pata Negra, San Daniele, Prisuttu corse...

Les mariages réussis

