



ART DE VIVRE

VINS



Ce qui frappe en venant ici c'est cette capacité qu'ont les béarnais de s'adapter à ce que la nature donne ou reprend
DR

Le goût de la France

Jurançon : au pied des Pyrénées, un grand vin blanc

Par Thomas Bravo-Maza

Publié le 25/06/2022 à 20:00

À proximité de la capitale du Béarn, lové au pied des Pyrénées, le vignoble de Jurançon signe l'un des vins blancs les plus fougueux et originaux de France. L'étonnant cépage manseng s'y décline du plus sec au plus liquoreux

Bernard Pivot a très souvent raison... sauf quand nous ne sommes pas d'accord avec lui. Dans son salivant *Dictionnaire amoureux du vin* (Plon, 2006) il a osé écrire : « *Au jurançon sec, issu principalement d'un cépage appelé gros manseng, je préfère ô combien le jurançon moelleux que produit, entre autres, le petit manseng. Celui-ci a la peau aussi épaisse qu'un vigneron béarnais.* »

Nous n'aurons jamais le panache d'Henri IV (roi de France et Navarre, natif de Pau) pour apostropher ce fin buveur mais disons-le tout net : en bouche, le jurançon sec à des grandiloquences dignes d'un Jean Vilar dans la cour d'honneur du Palais des Papes d'Avignon, rien de moins.

Le jurançon sec, c'est une prose, c'est un souffle, c'est une énergie vibrante que rien ne semble arrêter. De quoi faire jeu égal avec sa version, en moelleux et en vendanges tardives.

LE CLIMAT NE FAIT PAS DE CADEAU

Quoi qu'il en soit, le grand vin vient toujours de quelque part. Géographiquement et historiquement. Devenue province française en 1620, le Béarn enfante souvent des femmes et des hommes singuliers, et des vigneronns en particulier. Ce qui frappe en venant ici c'est cette capacité qu'ont les Béarnais de s'adapter à ce que la nature donne ou reprend.

Au pays du Jurançon, nous sommes au cœur du piémont pyrénéen, le climat ne fait jamais de cadeau. Ces 614 ha que se partagent 65 vigneronns ne sont jamais acquis d'avance. Dans la vigne il faut sans cesse composer avec le trop ou le trop peu de précipitations, avec le gel et la grêle, prévoir les épisodes humides et toutes les maladies qui vont avec.

À LIRE AUSSI : [À Santenay, en Bourgogne, retour aux sources du vin](#)

Ce n'est pas un hasard si les mansengs ont la peau dure comme celle des Béarnais : à l'automne (en septembre octobre pour les secs, jusqu'à Noël pour les vendanges tardives) les champignons de la pourriture ignoble

sont de vrais chevaliers de la mort dont le spectre rôde dans l'air en permanence, le raisin doit s'armer d'un bouclier pour s'en protéger. Et dans cette peau épaisse, comme le souligne Marc-André Selosse (lire d'urgence *Les goûts et les couleurs du monde, une histoire naturelle des tannins* chez Actes Sud) se trouvent ces tannins qui aident les végétaux à combattre leurs prédateurs.

FESTIN DE TRUFFE BLANCHE ET NOIRE

Vous comprenez maintenant pourquoi vous aviez déjà remarqué que les jurançons ont un petit goût tannique par ses amers nobles et ce toucher de bouche un rien astringent qui se goûtent plutôt dans les vins rouges.

Les paysages du jurançon se déclinent sur trois sols bien différents entre trois zones distinctes pour exprimer l'esprit des mansengs, complétés selon les choix des vigneronns de courbu, lauzet et camaralet.

Aux alentours du village de Jurançon, tout d'abord, les sols portent le pittoresque nom de poudingue pour qualifier ces galets réunis dans une sorte de ciment. Ces poudingues donnent des vins assez profonds, ronds, gras et complexes. Jeunes, ils s'imposent en bouche comme le pilier sur un terrain de rugby de la section paloise. Avec le temps, tout se transfigure, le vin prend alors des notes très sophistiquées de truffe blanche et noire, d'ananas rôti, de cardamome et de safran, tirant parfois sur le vieux meuble ciré, la violette, le thé Earl Grey...

A LIRE AUSSI : [Coteaux d'Ancenis : entre Nantes et Angers, un beau vin de comptoir](#)

Autour du village de Monein (où l'on ne manquera pas de visiter l'église Saint-Girons et sa charpente inouïe de 18 m de haut assemblée sans un seul clou), ce sont les sols dits de molasses (sables et argiles mêlés) qui donnent lieu aux jurançons les plus équilibrés entre puissance et finesse.

Au sud du Jurançonnais, enfin, à proximité de Lasseube, le vignoble offre un balcon idéal sur l'Ossau, coiffé de son Pic du Midi (2 884 m). C'est le

sol de flysch (grès et marnes calcaires en alternance) qui domine, mâtiné çà et là de petits affleurements calcaires. Il donne naissance à des blancs secs assez tendus dans lesquels le buveur peut ressentir une impression minérale. Ils ont un je-ne-sais-quoi qui fait penser aux grands blancs du Jura. Le chercheur Olivier Yobrega a la réponse : les mansengs descendent directement du cépage savagnin, les traçages génétiques sont formels. En tout état de cause, ce blanc de Lasseube accompagne parfaitement une délicieuse truite de Banca soigneusement élevée par les Goicoechea (ferme de Banka). Sa version en moelleux ou en vendanges tardives, irrésistible sur un canard à l'orange, plaira davantage à Bernard Pivot. Laissons-le conclure malicieusement : « *Avec sa cédille, le jurançon est un vin qui fournit le tire-bouchon. Le mâcon est moins pratique.* »

BOUTEILLES INDISPENSABLES

> Jurançon cuvée la part Davant 2021

Camin Larredya, La chapelle-de-Rousse à Jurançon, Tél. 05 59 21 74 42.
18 euros.

Jean-Marc Grussaute est, par son cœur et l'intelligence de ses mains, l'un des plus grands vigneron du sud-ouest. Preuve en est avec ce sec de mansengs et de petit courbu qui parvient à nous tenir en haleine de bout en bout. Toute la gamme est ici du plus grand intérêt mais Capceu 2020 (28 euros), dans la lignée du 2017 qui fut parfait, incarne le jurançon moelleux souverain.

> Jurançon sec 2020

Domaine Vignau La Juscle, chemin Mantoulan à Saint-Faust, Tél. 05 59 83 03 66. 15 euros.

Fils de l'illustre Michel Valton, Antonin trouve peu à peu ses marques et signe ici un sec très énergisant qui a fait l'esprit du domaine. À ne pas

rater non plus, la vendange tardive, cuvée culte du sud-ouest, irrésistible par son raffinement de texture et de saveurs en 2020 (30 euros).

> **Jurançon cuvée Ambre de Samonios 2016**

Domaine Cabarrouy, 448 chemin Cabarrouy à Lasseube, Tél. 05 59 04 23 08. 17,50 euros.

Freya Skoda et Patrice Limousin comptent parmi les vigneronns les plus attachants du Jurançonnais. On est immédiatement conquis par ce grand moelleux d'une fraîcheur proverbiale qui offre un nez toujours plus passionnant et varié au fil des minutes. Le sec 2017 (11,50 euros) s'impose au sommet du terroir calcaire de Lasseube par sa longueur. Nous attendons avec impatience le premier rouge (jurançon et courbu noirs) d'une vigne plantée en 2019 dans le terroir de la côte blanche...

> **Jurançon sec cuvée Estia 2021**

Domaine Naba, 17 chemin Carrère à Estialescq, Tél. 06 30 69 69 78. 7,80 euros.

Mathieu Lacanette incarne la jeune génération qui se bat pour sortir de terre les plus beaux raisins et les transfigurer en cuvées de terroir, sans aucun artifice. Arômes hespéridés en diable dans ce grand sec fumé tranchant comme la lame du couteau. Le jurançon moelleux Brana 2019 (9,30 euros) est l'autre pépite du moment.

> **Jurançon sec cuvée Vitatge Vielh 2018**

Clos Lapeyre, 257 chemin du Couday à Jurançon, Tél. 05 59 21 50 80. 16,10 euros.

Ce diable de Jean-Bernard Larrieu ne cesse de nous étonner par sa quête qui semble sans limites. Preuve en est avec ce sec issu de vignes quasi centenaires de gros et petit manseng, de courbu et de camaralet, intense et vibrant. Puissant, ferme et gras, Mantoulan 2016 (21,20 euros) illustre

à merveille le potentiel d'un jurançon qui « truffe » (parfums de truffe noire expressifs) tout en conservant sa folle énergie.

À LIRE AUSSI : *Ode à la Clairette, grand cépage blanc méprisé*

> **Jurançon sec cuvée Cairn 2020**

Vignobles de Pyrenaïa, 1 rue des artisans à Mazères-Lezons, Tél. 06 86 16 82 63. 15,50 euros.

C'est la révélation de notre dernier reportage, chez Simon Forge et Frédéric Borde, qui forment le tandem de choc du moment. Ce négociant (car ils ne possèdent pas encore de vignes) haute couture produit cette cuvée à la finale très saline, fruit d'une vinification au millimètre. En moelleux, la cuvée Or Pailleur 2020 (19,50 euros) s'impose comme un vin majeur dans ce millésime, fort d'une jutosité espiègle de bout en bout.

> **Jurançon sec cuvée Guilhouret 2020**

Clos Thou, 245 Chemin de Larredya à Jurançon, Tél. 05 59 06 08 60. 14 euros.

Henri et Isabelle Lapouble-Laplace signent ce sec très élégant qui se distingue immédiatement par son style sur ce terroir de crête à Jurançon.

> **Jurançon sec cuvée L'épicurieuse 2020**

Domaine Bordenave, 245 route d'Ucha à Monein, Tél. 05 59 21 34 83. 19 euros.

Gisèle Bordenave est au sommet de son art et le prouve par cette nouvelle cuvée intensément épicée, fruit d'un travail très adroit sur les mansengs bien nés.

