

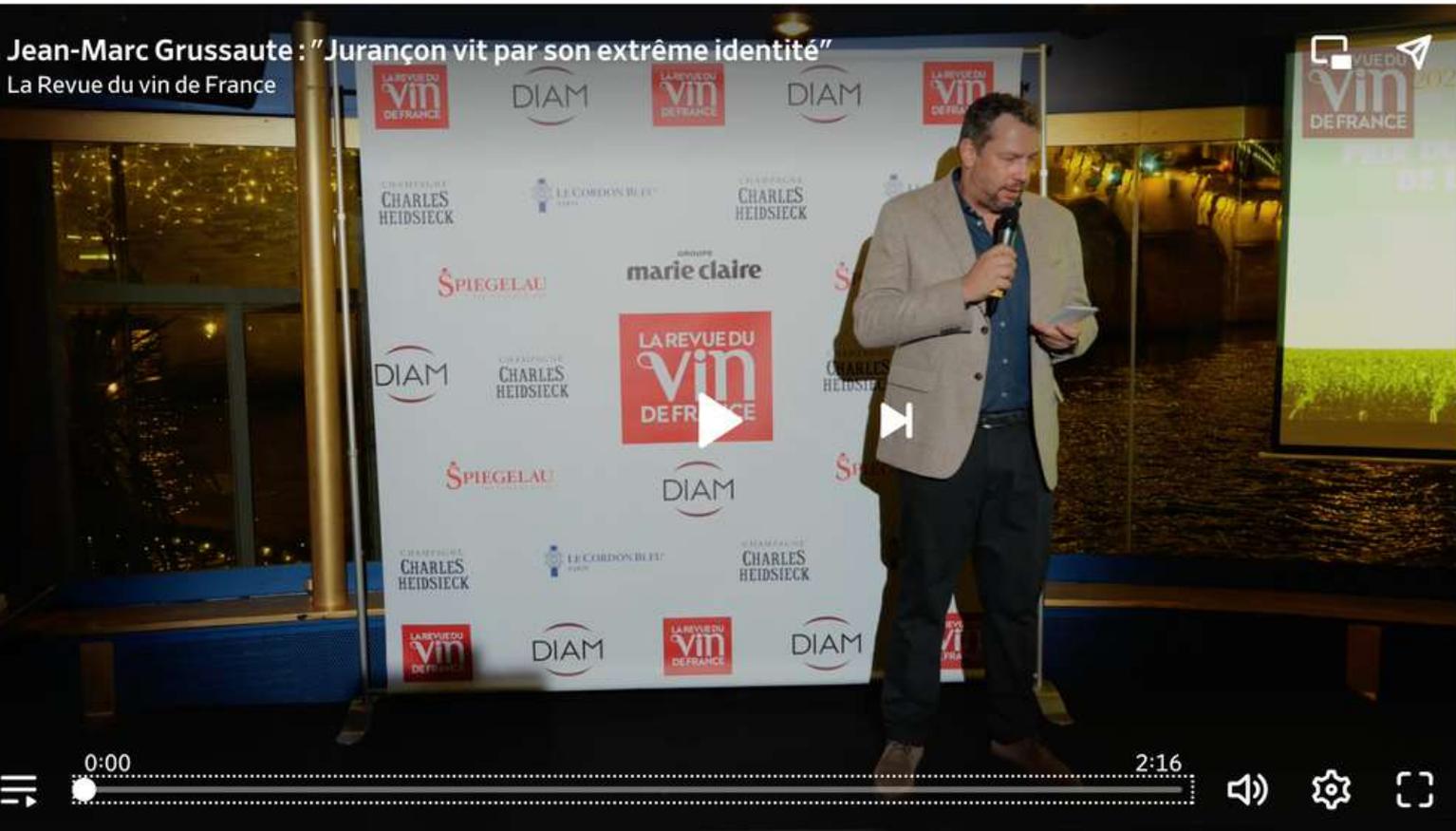
La Revue du vin de France / Événements / Les Grands Prix de la RVF

Jean-Marc Grussaute : "Jurançon vit par son extrême identité"

Par [Geoffrey Avé](#) | Mis à jour le 09/01/2023 à 15:04

Jean-Marc Grussaute : "Jurançon vit par son extrême identité"

La Revue du vin de France



Partager



Jean-Marc Grussaute, du domaine Camin Larredya, a reçu le prix du vigneron de l'année pour son implication à mettre en valeur l'identité si particulière de Jurançon. Découvrez son témoignage en images.

De grands noms du vignoble français ont déjà obtenu le prix du vigneron de l'année, comme **Dominique Hauvette** et **Sylvain Fadat**. À travers ce prix, La RVF récompense non pas le travail d'une année, mais de toute une vie, avec toute l'implication, tous les arbitrages et les sacrifices qu'une vie de vigneron implique.

Jean-Marc Grussaute, du **domaine Camin Larredya**, est le fer de lance de l'**appellation Jurançon**, dans le Sud-Ouest, encore trop rarement mise en lumière. Les cépages petit et gros manseng y engendrent des vins secs et liquoreux de qualité. Il donne toute son énergie à l'identification des terroirs, au travail de plantation et à une vinification soignée.

“ CETTE CONFIANCE
RÉCIPROQUE ENTRE
VIGNERONS NOUS A PERMIS
D'Y ARRIVER,,

Jean-Marc Grussaute : Toute identité qualitative a besoin d'être mise en avant. Jurançon est certes loin des puissants bassins de production que sont Le Rhône, la Bourgogne et le Bordelais. Elle est un peu excentrée mais vit par son extrême identité. Entre vigneron, nous avons débattu de la question de l'uniformisation des vins de Jurançon. Notre génération, incarnée entre autres par **Matthieu Cosse**, Catherine Maisonneuve et la famille **Plageoles**, a su prendre le rebond de l'identité. Ces explorations ont représenté un gros risque financier pour nos petites structures, mais cette confiance réciproque entre vigneron nous a permis d'y arriver et d'y trouver un sens infini.

EN CE MOMENT :



L'avenir de Jurançon est-il aux vins secs ou moelleux ?

Jurançon est historiquement une appellation de **vins moelleux**, confrontée comme d'autres à la désaffection des amateurs pour ces derniers. L'avenir est-il aux vins secs ? Je pense qu'il faut une place pour les deux. Jurançon est un terroir à grands blancs secs, toujours assise sur l'identité des mansengs et de son climat. Mais tout n'a pas été dit sur les moelleux dans la région. Nous devons proposer des vins sucrés, en surmaturité, qui possèdent des amers et de l'acidité, sans le côté liquoreux. Des pages restent à écrire sur ce côté-là !

LIRE AUSSI :

- **Camin Larredya et Clos Larrouyat, à Jurançon, des blancs secs en terre de moelleux**
- **Jean-Marc Grussaute : "Ma vision esthétique du vin est le fruit d'un long travail"**

Racontez-nous votre projet de planter une parcelle de cabernet franc

Nos terroirs argilo-calcaires de forte pente ont du potentiel avec des cépages rouges. Notre tradition, notre filiation historique se porte davantage sur le cabernet franc, même si j'hésite encore sur l'assemblage. Le projet est enclenché, j'ai commandé le défrichage de la parcelle et repéré des sélections massales, que j'ai commencé à faire greffer. Il faut que je me dépêche, car c'est un projet sur le temps long !

Partager

