Voyage Jurançon / Pays Basque 1er au 3 mai 2014

24 participants

Organisation sous le contrôle et les avis des régionaux de l'étape : le couple Jayr et le couple Henry. Un grand merci pour leurs conseils et leur carnet d'adresses fourni.

Les points communs

Une vision intéressante donnée par M. Brana : le Pays Basque et peut-être le Jurançon sont le berceau des plans de vigne du sud-ouest : les merlots, les cabernets et autres petits verdots sont issus de vignes ayant poussé il y a bien des millénaires dans ce coin. Pourquoi à cet emplacement ? parce que les glaciations n'ont pas détruit ces plants. Ces cépages n'ont rien à voir avec ceux de la méditerranée ou de l'est ; ils sont présents dans le bordelais, le cahors jusque dans les pays de Loire. S'il semble que ce soient les basques qui ont découvert la vigne, ce sont les celtes qui ont exporté ces plans (le biturica) dans les régions de Bordeaux et de la Loire pour donner le cabernet.

Il existe ici un fort sentiment d'identité régionale sauf chez les restaurateurs où il est difficile de déguster les vins locaux surtout au Pays Basque.

Les blancs sont majoritairement faits à partir du manseng dont il existe deux variétés :

- Le gros manseng qui a un nez expressif et qui va donner des vins à l'attaque flatteuse. Il est la base des vins secs. L'aptitude au vieillissement ne dépasse pas 5 à 7 ans.
- Le petit manseng qui a un nez peu expressif au début mais qui, le vieillissement aidant, va donner des vins puissants et aromatiques. Il est la base des vins moelleux dont la longévité peut dépasser plusieurs dizaines années.
- Outre le cépage, c'est le moment de la récolte qui va déterminer le caractère du vin. Les vendanges se font par tris successifs ; plus elle est tardive, plus la concentration en sucre est élevée et plus le vin sera moelleux. Il arrive ainsi que ces vendanges se fassent après une gelée ou après une chute de neige, tard dans l'automne. On conçoit bien la prise de risque de ces vendanges tardives.

Certains veulent abandonner les moelleux parce qu'ils se vendent moins bien. Nous protestons contre cette tendance car ces vins sont exceptionnels et peuvent satisfaire les plus exigeants. Il faut juste penser à les ouvrir et pas seulement pour le dessert. Imaginez un repas de fête. Vous pouvez servir un champagne comme tout le monde avec des gougères et des petits trucs (dans ma jeunesse on servait le champagne au dessert). Vous pouvez aussi servir un jurançon moelleux avec des minitoasts au foie gras ou des mini-brochettes sucrées-salées ou des brioches au roquefort ou plein de choses savoureuses qui vont captiver vos invités. Vous pouvez aussi le servir au dessert avec des parfaits aux fruits, des bavarois ... ; dans ce cas, choisissez un vin au final un peu acide pour relever le dessert. Vous pouvez le servir au gouter ou chaque fois que vous avez besoin de vous remonter le moral car c'est un excellent antidépresseur !

La culture bio a du plomb dans l'aile comme les palombes.

- Elle demande plus d'attention et de travail avec un impact sur les couts
- Elle favorise l'apparition de certaines maladies. Enfin,
- Les traitements au cuivre doivent être répetés après chaque pluie et dans cette région très fréquemment arrosée, le cuivre tue le sol et appauvrit la vigne.
- L'agriculture raisonnée a fait de gros progrès avec des produits biodégradables et des actions originales comme la confusion sexuelle.

Quelques grands traits des deux vignobles

	Jurançon	Pays Basque
Cépages blancs	Petit manseng	Petit manseng
	Gros manseng	Gros manseng
		Petit courbu
Cépages rouges		Tannate
		Cabernet franc
Terroirs	Argilo-silieux	Grès
		Reprise récente
Histoire	Culture ancienne	de la viticulture

Visite à Jurançon

Cru Lamouroux

Accueil par la famille Ziemek : Mme est béarnaise de souche, Mr est fils d'émigrant polonais mais a choppé l'accent, le fils va reprendre la propriété. L'accueil est d'emblée cordial (de vrais amis) et la présentation a été illustrée par un superbe diaporama créé par le fils, photographe passionné. Tout de suite, on perçoit les racines du terroir et la cohésion de la famille autour des traditions.

Le cru Lamouroux est une propriété familiale depuis 5 générations. Les propriétaires ne sortent pas de leur vignoble et sont fidèles aux traditions. Leurs vignes superbement exposées au sud se situent sur un des meilleurs terroirs : La Chapelle de Rousse. De leur terrasse, la vue est splendide sur les Pyrénées enneigées mais il faut nous croire sur parole car la météo a été particulièrement défavorable.



Pour se concentrer sur la qualité, M. Ziemek a mis en fermage ses vignes moins qualitatives (Clos Mirabel en blanc et en rouge). Il ne reste plus que 6 hectares : 0,5 ha en rouge, 1 ha en gros manseng et 4,5 ha 5 en petit manseng qui sont cultivés avec un minimum de personnel et le recours à des prestataires pour les travaux basiques. Les vignes sont très pentues ou en terrasse rendant la mécanisation difficile. Les rendements sont contrôlés par la taille et l'ébourgeonnage. L'effeuillage autour des grappes qui permet à l'air de circuler et à la grappe de sécher plus rapidement. Les vignes sont très hautes, permettant une meilleure circulation de l'air et facilitant la vendange. L'âge des vignes s'échelonnent de 20 à 64 ans. In fine, les rendements sont très faibles, de l'ordre de 35 Hecto/hectare pour les secs et 25 hecto/hectare pour les moelleux (65 et 45 respectivement dans le règlement de l'AOC). Ceci se retrouve dans la puissance aromatique de ces vins.

Petit détail : les bouchons sont cirés et, pour ouvrir la bouteille, il convient de percer la cire, retirer partiellement le bouchon et bien nettoyer le goulot. N'hésitez pas à vous entrainer !

YYY Lamouroux sec 2013

Pas encore mis en bouteille. Il est fait de 80% de petit manseng et de 20% de gros manseng parce qu'il n'y aura pas de moelleux dans ce millésime du fait de la météo.

Le nez est fermé et l'attaque un peu austère, caractéristique des petits mansengs. En revanche, la bouche est de qualité avec une très belle structure et une superbe acidité en fin de bouche. Ce vin est très prometteur pour ceux qui le feront vieillir juste un peu.

♥♥ Lamouroux sec 2006

Nez un peu anisé. Excellente attaque avec un très bel équilibre sur un vin aromatique (fruits exotiques). Le final est très intéressant avec cette minéralité.

▼▼▼▼ Cuvée Amélie Jean 2006

Du nom des parents de Mme née Chigé. Elevé pendant 1 an dans des barriques de châtaigniers d'environ 40 ans pour favoriser les échanges. 100% petit manseng.

Le nez est complexe sur du fruit (abricot confit avec cette note acidulée), la bouche est ample et très riche avec un final très agréable (miel + agrume confit) car l'acidité rend ce vin aérien malgré une concentration des arômes.

▼▼▼▼ Cuvée Pierre-Yves 2005

Strictement exceptionnel. Avec un nez puissant sur le fruit et des notes mentholées. La bouche est confite mêlant le fruit confit. La perception de sucre est atténuée par l'acidité naturelle de ce vin. Un must !

Restaurant chez Jean

Une bonne poule à la basquaise avec des légumes du jardin. Un bon gout de terroir en toute simplicité et un petit coup de cuvée Amélie Jean pour positiver sur la fin du repas.

Vignoble Cauhapé

Accueilli par le célèbre Henri Ramonteux qui a créé ce vignoble et qui a soutenu ses méthodes de vinification depuis plus de 30 ans. C'est homme est médiatique et a reçu plusieurs distinctions comme d'être académicien du vin (quelle académie ?). Il nous a raconté son parcours qui a amené ce terrain de 1,5 h destiné à la polyculture à devenir un grand lieu de production de plus de 44 hectares.



Le réchauffement climatique a un impact réel sur la qualité du vin : il augmente les tanins du raisin qui sont présents dans la peau. Une modification des méthodes de vinification s'impose et il y a lieu de vinifier à part les vins de presse qui sont les plus riches et les plus difficiles.

M. Ramonteux débute la culture de cépages oubliés comme le camaralet qui donnerait des vins très fins et le lauzet qui donne des vins riches en alcool avec des arômes épicés et amandes.

Dans sa dynamique de changement, M. Ramonteux ne croit plus que le must est le vin moelleux. Il défend maintenant les vins secs car ils sont préférés des acheteurs. Pourtant, le vin sec est plus difficile à fabriquer. Un certain nombre de membres du CEP ne partage pas cette vision et ceci a fait l'objet d'un débat animé.

Désormais, il dessine lui-même ses étiquettes. Le rendement moyen est plus élevé, de l'ordre de 45 hecto/hectare. On a fait l'impasse du chant des vignes, 1^{er} vin de cette production.

♥♥ *Geyser* 2013

C'est l'assemblage des 5 cépages de l'AOC, ce qui est sensé lui donner plus de complexité. Rendement 45hl/h.

Le nez est flatteur sur le pamplemousse et le fruit de la passion. La bouche est complexe et va effectivement dans tous les sens, ce qui est assez surprenant mais qui a plu à plusieurs membres. Le final est sur l'agrume avec une belle structure.

♥♥♥ Sève d'automne 2012

50% petit manseng, 50% gros manseng. 42 h/h. Vieillissement sur lies pendant 11 mois

Au nez, le fruit exotique prédomine mais l'agrume est présent. La bouche est ample et le vin est très bien équilibré sur une base fruitée. Le final est agréable avec cette acidité qui lui donne de l'élégance.

♥♥♥ La canopée 2011

Petit manseng 100% avec des rendements plus faibles (24 hl/h). C'est le produit haut de gamme dans les vins secs de Cauhapé.

Le nez n'est pas très prononcé comme c'est habituel avec le petit manseng. La bouche est ronde et structurée à la fois. Les fruits compotés sont présents avec du gras. Le final est sur les agrumes.

▼▼▼ Symphonie de novembre 2011

78 g de sucre résiduel. 11 mois de fut puis remis en cuve avec la lie.

Nez sur le fruit sec et le fruit confit. La bouche est ample et toastée toujours sur des fruits bien murs. Bel équilibre

▼▼▼ Noblesse du temps 2011

Petit manseng 100%. Les vendanges ont été faites 25 jours après le précédent.

Nez expressif sur le fruit exotique et les fruits confits. La bouche est ample sur l'abricot très mur avec une belle acidité qui traverse le vin.

Quintessence 2010

La récolte a été faite la semaine avant Noël sur un terroir exceptionnel. Ce type de vendange ne se fait qu'une année sur deux environ.

Ce vin est exceptionnel car à la fois intense en arômes et élégant grâce à cette acidité. Ce vin est également épicé avec des notes grillées. Il est extrêmement long.

Une fois ces vins dégustés, je continue à penser que l'excellence du Jurançon est dans les vins moelleux !

Diner à l'auberge Juantorena

Nous sommes passés entre temps du Béarn au Pays Basque.

Accueil sympathique par le couple de patrons. La cuisine est simple et typique pour ceux qui ont choisi la truite de Banka, élevée dans des viviers à quelques kilomètres de là et les chipirons. Malheureusement, la qualité des vins n'étaient pas au rendez-vous.

Irouleguy

La superficie est de 240 hectares dont 120 sont vinifiés par la cave coopérative. J Brana en vinifie 27.

Domaine Brana

Accueil par Jean Brana, le directeur de cette propriété familiale. La montagne est belle malgré le temps exécrable ; le chai est situé dans une bâtisse neuve en grosses pierres de grès rose.



Issu d'une famille qui faisait le négoce du vin, Jean Brana a construit le vignoble alors que sa sœur Martine a poursuivi la culture des poires et la fabrication de l'eau de vie de poire. Jean Brana fut le 1^{er} viticulteur indépendant alors que l'ensemble de la production régionale était vinifiée par la cave coopérative. Le 1^{er} millésime produit en 1988 a été remarqué car il mettait à bas une organisation coopérative bien huilée. M. Brana a également été l'instigateur de la production d'irouleguy blanc en 1989.

Le vignoble est en terrasse et M. Brana a utilisé la technique élaborée dans le vignoble du Valais en Suisse. La largeur des terrasses et la hauteur des vignes sont calculées pour favoriser l'exposition des raisins au soleil. Le travail y est difficile et long, trois fois plus long que dans un vignoble normal. Par exemple, la tonte de l'herbe entre les ceps se fait à la débroussailleuse à dos.

Initialement, le vignoble a été planté et cultivé en biodynamie. En 2003, la présence élevée de cuivre dans le sol l'a fait changer vers la culture raisonnée. M. Brana nous a appris d'ailleurs qu'il existait désormais une classification entre la biodynamie et la lutte raisonnée (affaire à suivre). Le résultat de l'absence de traitement s'objective par l'enrichissement de la flore et de la faune avec la réapparition des certaines espèces d'oiseaux (pic-vert, bouvreuil, mésanges, chauve-souris ...).

D'un point de vue vinification, M. Brana est absolument contre la parkerisation des vins et nous adhérons sans réserve à ce principe. La formule de M. Brana est savoureuse puisqu'il qualifie ces produits de vins pour les castors. Après un double tri manuel et vibration et un égrappage, les vins subissent une fermentation pelliculaire. La fermentation se fait en partie par des levures indigènes et

en partie par des levures du commerce. 12 mois de barrique puis précipitation tartrique au froid pour les blancs.

Le sol est tertiaire, majoritairement en grès (sol filtrant mais pauvre) idéal pour les rouges. Des terrains calcaires ou argilo-calcaires sont utilisés pour les blancs. Il n'y a pas de référence à la culture et les erreurs de plantations sont corrigées par du surgreffage. Parallèlement, des essais de culture d'anciens cépages blancs ou rouges sont effectués.

♥♥ Harri Gori 2010

Harri Gori veut dire « pierres rouges ». 50% tannat et 50% cabernet franc. Vigne de 25 ans.

Nez sur le fruit noir (cassis) avec un bel équilibre et un final bien structuré. Les tanins sont fondus à la structure et ce vin est très droit.

▼▼▼▼ Domaine Brana rouge 2009

60% cabernet franc, 30% tannat et 10% cabernet sauvignon.

Le nez est cacao et cerise très doux. La bouche est belle avec des tannins fondus. Le final est superbe avec des arômes de fruits rouges et des notes minérales. Absolument excellent car on sent bien et le fruit et la structure et le minéral et tout est fondu.

♥♥ Albedo 2012

50% petit manseng et 50% petit courbu. Vigne assez jeune. Elevage en barrique de 1 à 2 vins.

Nez sur le pamplemousse et la mandarine. Final sur l'agrume. Très franc et très équilibré mais manque de complexité (on devient vite difficile !).

♥♥♥♥ Domaine Brana blanc 2012

Gros manseng 50%, petit courbu 30% et petit manseng 20% ; 100% sur du grès. 30% en barrique et 70% en cuve.

Nez ananas + floral. Complexité, longueur et équilibre avec ce trait de minéralité qui traverse le vin. Une vraie réussite. S'ouvre avec l'O2 et devient plus ample mais pas de gras.

Déjeuner au restaurant Choko Ona à St Jean Le Vieux

Un déjeuner complètement réussi avec un accueil extra des patrons, un service impeccable et des mets savoureux typiques et originaux.

Domaine Ametzia



A Saint Etienne de Baigorry. Accueil par M. JL Costera et son neveu Gexan qui vient de prendre la suite. Petite propriété familiale qui n'est pas encore sortie de la polyculture (ont encore un troupeau de brebis pour fabriquer de l'Ossau-Iraty). Le chai est neuf mais situé dans une ferme du XVIIème siècle).

La propriété s'étend sur 7 hectares ; les jeunes vignes sont plantées sur du grès et les vieilles vignes se situent sur des terroirs plus profonds. Il y a eu beaucoup d'investissements récents et dans l'achat de terrains et dans les installations. Le chai a été construit en lieu et place des anciennes étables pour les vaches. Ceci permet de remplir les cuves de fermentation par gravité après le passage dans le fouloir. Ils ont choisi des levures exogènes pour avoir une fermentation unique. Remontage 3 fois par jour pendant les 1ers jours puis moins souvent.

♥♥♥ Rosé 2013

Macération une nuit puis pressage. Débourbage au bon moment et fermentation sans lie. Ne fait pas de malo-lactique. Majorité de tannat (70% en 2013 à cause d'une très mauvaise météo qui a fusillé en grande partie les cabernets) et le reste en cabernet franc. Rendement 30 hl/h.

Nez effacé mais très structurée en bouche avec de la matière et des arômes de fruits rouges. Le final est tendu sur la minéralité avec une perception d'acidité. A titre personnel, je suis persuadé que ce vin va s'ouvrir et qu'il développera des arômes étonnants. Un pari sur l'avenir!

YYY Ameztia Tannat 2013

100% tannat. Vieillissement dans des fûts de Bourgogne ayant contenu un vin (clos de Tart).

Robe foncée. Nez fruit noir et fraicheur en bouche ce qui peut apparaître comme étonnant. Une belle longueur sur le fruit avec un peu d'astringence.

♥♥ Ameztia rouge 2012

85% tannat, 4% cabernet sauvignon et 11%

cabernet franc.

Nez fruit noir et belle structure en bouche. Final avec des tannins un peu plus astringents que le 2013. Globalement vin très généreux.

♥♥ Ameztia blanc 2013

70% gros manseng, 30% petit manseng. Stockage en foudre autrichien de forme ovale.

Nez très expressif sur le fruit mur. Explose en bouche sur le même type d'arôme mais un peu court par rapport à ce que nous avons bu auparavant.

Diner à l'hôtel Arcé à Baigorry

C'est un peu l'ombre au tableau car ce devait être un repas gastronomique. Malheureusement la cuisson de l'agneau de lait n'était pas terrible et ceci en a déçu plus d'un.

Trois vins ont été dégustés

Arretxea Hexoguri 2012

2/3 gros manseng et 1/3 petit manseng. Nez prononcé sur les agrumes et le fruit blanc très mur. En bouche, de l'acidité et un peu de piquant sur la langue. Belle alliance avec les gambas sur un sablé au parmesan.

Mignaberry 2011 servi en magnum.

C'est le vin de la cave coopérative précédemment cité. Vin généreux sur le fruit avec une belle structure mais une longueur moyenne par rapport à celle des vins de Brana. Belle alliance avec le plat avec une purée d'ail qui allait bien avec le vin.

Ballet d'Octobre de Cauhapé 2010

C'est celui que nous n'avions pas dégusté. 70% gros manseng 30% petit manseng

Belle alliance avec le parfait au touron et sa galette d'amande.

Le lendemain nous sommes repartis sur la côte à St Jean de Luz par un temps qui tout doucement s'est mis au beau.

Sur le chemin, visite d'un des derniers ateliers de tissage basque : la maison Lartigue. Commentaires du patron, visite de l'atelier et de la boutique (très beaux produits au demeurant) :

http://www.lartigue1910.com/

Déjeuner du samedi au restaurant de la Brouillarta à St Jean de Luz

Très bon déjeuner face à la mer. Menu fort sympathique avec une entrée aux anchois délicieuse et un merlu avec des carottes violettes. Il a été servi un Mignaberry 2010 beaucoup plus tannique que le 2011 dégusté la veille.