

Saveur | La cave de jurançon raconte la vigne et le vin



De l'eau et du soleil. Que demander de mieux ? En ce moment, le vignoble du jurançon a « tout pour plaire ». Cette chance offerte par la météo à un terroir produisant aussi bien des blancs secs que moelleux sera expliquée aux visiteurs lors de portes ouvertes organisées par la cave de jurançon, à Gan. Celles-ci auront lieu le vendredi 21 juillet et le lundi 14 août, de 9h à 19 h. Le public sera également accueilli le vendredi 4 août à la cave de Bellocq, au cœur de l'appellation béarn où le rouge et le rosé sont rois. Un principe sera appliqué lors de ces journées alliant visite et dégustation : le plaisir ne s'exprime bien qu'avec des mots simples.

Aussi étendu que ses collègues du madiran, plus vaste que ses amis basques d'Irouleguy, le vignoble de jurançon aligne ses 1 300 hectares de vignes sur les coteaux qui dodelinent au pied des Pyrénées. Signe de sa vitalité : les jeunes continuent à s'y installer tandis que, chaque année, de nouvelles surfaces apparaissent.

Ici, le vin a sa propre personnalité. «Doté d'une belle acidité et d'une belle fraîcheur, il a réussi à trouver sa signature » assure Bertrand Pedeflous, responsable commercial de la cave coopérative.

Le don d'ubiquité est venu en plus. Le cahier des charges adopté par les coopérateurs prévoit en effet que les vendanges soient effectuées en plusieurs passages. Les gens de métier appellent cela des « tries ».

La première a lieu fin septembre. Elle consiste à enlever près d'un tiers du raisin poussant sur les pieds de vigne afin de produire du blanc sec.

La seconde se déroule fin octobre-début novembre. Elle concerne les grains destinés à élaborer des vins moelleux.

La troisième trie intervient en fin d'année. Elle donne naissance à d'autres vins moelleux, plus mûrs, obtenus au cours de vendanges tardives.

« Le jurançon fait ainsi partie des seules appellations en France qui permettent de récolter trois vins différents à partir d'un même pied » rappelle-t-on à Gan. Avec d'autant plus de satisfaction que les ventes suivent.

Du caviste à l'hypermarché

Désormais, 5 millions de bouteilles quittent chaque année la cave coopérative. Elles sont aussi bien écoulées en vente directe que par les réseaux de l'hôtellerie-restauration, des cavistes et des épiceries fines ou encore ceux de la grande distribution.

Une autre voie, modeste pour le moment (10%), est par ailleurs suivie à l'export. Elle mène vers l'Europe du nord, le Canada, les USA et le Japon. « Jusqu'à présent, les volumes manquaient pour aller sur ces marchés. Mais là, on redevient plus actifs ».

Rançon du succès, la cave a ainsi fait la bascule en 2016. « Les chais se sont vidés en jurançon sec, moelleux et en rosé. Nous espérons que la récolte à venir sera significative ».

Les atouts de la météo

Pour le moment, beaucoup d'indicateurs sont au vert.

« Nous sommes passés au travers de l'épisode de gel de la fin avril qui a touché d'autres vignobles. De plus, même si certains producteurs vont accuser le coup, la vigne a bien cicatrisé de l'orage de grêle survenu début juillet ».

« La floraison, elle, s'est faite avec quinze jours d'avance. Et avec les 60 mm d'eau pris récemment, on sait que, sauf incident, le vignoble ne souffrira pas de la sécheresse. » Chaleur propice au degré en alcool, humidité favorable au développement des grains de raisin... Tout y est.

Certes, reconnaît Bertrand Pedeflous, l'abondance a sa contrepartie. Plus la plante est florissante, plus elle doit être entretenue. Pour favoriser sa croissance, il convient par exemple de l'alléger d'un surcroît de feuillage. Tout comme, pour éviter l'arrivée des champignons, l'herbe doit être coupée entre les rangées de vignes.

« Mais c'est le métier. Quand tu as du raisin, tu ne vas pas te plaindre d'avoir du travail ».

Au diable les complexes !



Reste enfin, une fois le raisin récolté, à élever le vin dans les chais et les installations de la coopérative. Tout un itinéraire que les journées portes ouvertes (donc gratuites) proposées cet été aux visiteurs permettront d'éclairer.

« Beaucoup de gens font un complexe par rapport au vin. Ils disent qu'ils n'y connaissent rien. On leur répond que cela n'a pas d'importance, que l'essentiel c'est de savoir si on l'aime ou pas ».

« Nous allons leur expliquer le produit simplement, pour qu'ils se l'approprient. On leur parlera des surfaces du vignoble, des pressoirs, de la fermentation, du vieillissement, de la mise en bouteille. On leur dira aussi que le vin est un produit naturel, qu'il peut s'épanouir rapidement ou bien attendre 3 ou 4 années avant de s'ouvrir. Mais que, en fin de compte, c'est toujours lui qui décide ».

Embellie de diverses animations, y compris de jeux pour les enfants, la visite à Gan s'effectuera en voiturette, des chais jusqu'aux bâtiments modernes qui abritent les stocks et les chaînes de mise en bouteille.

Ces derniers sont climatisés grâce à une partie de l'eau du Neez, la rivière qui traverse la commune. Ils font aussi

appel à l'énergie solaire afin de chauffer une autre eau – celle de la ville – utilisée pour stériliser des millions de bouteilles avant de les remplir.

Tradition et technologie, le jurançon aime les mariages heureux.

Pour en savoir plus :

<https://www.cavedejurancon.com/>



Jean-Jacques Nicomette

Credit Photo : Aqui
Publié sur aqui.fr le 18/07/2017

[Url de cet article](#)