

Plomme de quilles

DOMAINE CAMIN LARREDYA. 2051 Chemin Larredya - 64110 Jurançon.

Tél. 05 59 21 74 42. www.caminlarredya.fr

*Jean-Marc
Grussaute*

L'or de la montagne

Texte **Michel SMITH**
Photographies **Éric FÉNOT**

N'allez surtout pas croire que les vigneronns de Jurançon et des quartiers alentours soient riches comme Crésus grâce à un quelconque filon aurifère. Dans le Béarn profond, ce n'est pas encore le Far West ! Ici, plus que jamais, c'est le vin qui cause. Avec la montagne, la vigne semble en symbiose quasi parfaite. Et l'homme aussi.



De son jardin, face aux vignes, Jean-Marc Grussaute explique aux visiteurs sa conception de la biodynamie.



Les vignes épousent l'ondulation naturelle des collines.

CERTES, EN 1951, on a trouvé du gaz à quelques champs de maïs plus bas, à Lacq. Ailleurs du pétrole et même du gaz de schiste plus récemment. Mais toutes ces richesses ne semblent guère profiter aux gens du coin. Et puis, entre nous, ils s'en fichent. C'est simple, leur or à eux est celui de la couleur que dévoile la robe du vin de Jurançon. D'abord un jaune pâle dans la bouteille en début de vie, qui s'intensifie au fil des ans pour un ton paillé-orangé, parfois cuivré, aux reflets encore plus lumineux. Dans un premier temps la couleur d'un matin éclatant, puis celle d'un coucher

de soleil automnal. En dehors de son goût, que d'aucuns qualifient d'exotique, pour le néophyte c'est la robe qui fait le véritable charme de ce vin. Mais aussi ses paysages, les montagnes pyrénéennes. En plus du panorama exceptionnel, cette chaîne aux sommets enneigés procure une sensation de paix dans un décorum sans cesse changeant où ondulent, entre deux bosquets, d'impeccables rangées de vignes. La montagne apporte à la plante son microclimat et son effet de foehn, sans lequel le vin ne serait pas ce qu'il est. En s'abattant sur le Piémont après avoir traversé les monts, ce courant d'air sec et chaud va déshydrater le raisin au point de le flétrir à même la souche – on appelle ce processus

le passerillage –, pour n'offrir au final que des grappes riches en sucre, chacune d'elles produisant quelques précieuses gouttes onctueuses qui feront le must de cette appellation, le fameux jurançon moelleux, si cher au bon roi Henri IV qui, si l'on en croit la légende, aurait été baptisé d'une lampée de ce vin d'or agrémenté d'une gousse d'ail. Le très faible rendement en moelleux contraste quelque peu avec la production relativement plus confortable obtenue en sec, lequel, heureusement, se vend bien. Tant mieux, sinon l'appellation en pâtirait. Elle ne dépasse guère aujourd'hui 1 500 hectares mais elle revient de loin avec 150 hectares dans les années 1970, des vignes essentiellement cultivées par les membres



Jean-Marc Grussaute collectionne les vieux flacons. Les clients sont ainsi informés que le jurançon sera encore plus étonnant au bout de quelques années de cave.



À près de 80 ans, Jany, qui fut un temps la patronne des lieux, compte bien continuer à travailler elle-même une parcelle d'un hectare et demi qui lui tient à cœur.



Page de gauche, en haut
Vendanges en seaux afin de respecter l'intégralité du raisin. Jany, la maman de Jean-Marc, tient à être de la partie.

Page de gauche, en bas
Collés les uns aux autres pour ne pas se renverser dans la remorque, les seaux sont remplis de gros manseng, le premier cépage récolté pour les vins secs.

de la cave coopérative de Gan. Il fallait une bonne dose d'audace et de volonté pour redémarrer un cru au bord de l'oubli. Si l'appellation d'origine contrôlée (AOC) fut l'une des premières de France, en 1936, le décret établissant le jurançon sec date de 1975. Depuis quelque temps, on estime que 25 hectares de vignes sont plantés chaque année, un rythme de croisière qui a de quoi ravir les pionniers du renouveau que furent Jojo Bru-Baché, Joseph Labat, Charles Hours, Henri Ramonteu ou Alfred Barrère pour ne citer qu'eux. Quant aux jeunes d'aujourd'hui, ils se passionnent pour les qualités des deux cépages principaux de l'appellation : le gros (majoritaire) et le petit manseng. Ce dernier est l'apanage des moelleux. Grâce à sa peau épaisse, le raisin du petit manseng peut attendre décembre que l'on vienne le cueillir. Atout supplémentaire, sur les 60 domaines que compte l'appellation, une douzaine sont certifiés bio. C'est le cas de Jean-Marc Grussaute, dont le père, Jean, fut le compagnon des vigneron cités plus haut, engagés corps et âmes dans la renaissance des vins de Jurançon.

Vigneron par accident

Pour rencontrer le vigneron de Camin Larredya, rien n'est plus aisé : il faut prendre rendez-vous et accéder au quartier de Rousse par une route qui, en partant de Jurançon, serpente en lacets et laisse découvrir au passage quelques belles demeures enfouies dans la forêt, pour atteindre enfin les vignes de quelques propriétés cultivées en bio ou biodynamie. Rousse compte 200 habitants. Henri IV, encore lui, avait là un château qu'il réservait à ses parties de chasse. Impossible de manquer l'ancienne ferme des Grussaute. Même si elle se veut discrète, elle est composée de plusieurs bâtiments aux volets rouges et toitures en tuiles plates ou ardoises édifiés en longueur pour composer un ensemble en même temps qu'une sorte de magistral balcon donnant sur un amphithéâtre de vignes. En toile de fond, une grande partie de la chaîne des Pyrénées incluant la dent que forme le pic du Midi d'Ossau, gardien d'une vallée où l'on produit un fromage de brebis recommandé pour le bon accompagnement du vin de Jurançon. Généralement, lorsqu'on arrive



La cave doit être prête à recevoir la vendange. Jean-Marc veille à ce que tout soit impeccable.

➤ au Domaine Camin Larredya, on est reçu par la maman, Jeanne, que tout le monde appelle Jany. À près de 80 ans, elle insiste auprès de son fils pour prendre en charge l'étiquetage des bouteilles. Mieux, Jany, qui fut un temps la patronne des lieux, compte bien continuer à travailler elle-même une parcelle d'un hectare et demi qui lui tient à cœur. La silhouette trapue de Jean-Marc Grussaute se découpe enfin dans l'ouverture de la porte du caveau. Barbe broussailleuse, la mine un brin chafouine, il a toujours l'allure du troisième ligne de rugby qu'il fut notamment à la section paloise. Le spectacle à partir de ses vignes est permanent et

l'appel des Pyrénées profite à toute sa famille depuis des générations. Au bord de la cinquantaine, l'homme donne l'impression que, tel un roc détaché pour une mission particulière, il fait partie intégrante de cette montagne qui veille sur les siens comme sur ses mansengs. Le gars a l'accueil chaleureux, se révélant plus en fin observateur qu'en viticulteur hâbleur. Une fois la glace brisée, il fait confiance et l'on découvre un homme sensible, ouvert et sincère qui ne cache rien sur les différents pans de son histoire. S'il est vigneron, c'est plus par accident que par vocation. Emporté brutalement par la maladie, son père disparaît dans la force de

l'âge alors que Jean-Marc n'a que 15 ans. « J'étais au lycée agricole à Masseube dans le Gers, se remémore-t-il. En bon fils de la terre, étant l'aîné de la famille, plus par devoir que par conviction, je n'ai pas hésité à envisager la succession, enchaînant vite par un BTS viti-œno à Bordeaux, tandis que ma mère s'occupait de la propriété qui couvrait alors 4 hectares. Je n'ai pas eu à négocier mon autonomie, ma mère m'a laissé libre, ce qui fait que la transition s'est passée sans encombre. Mon père ayant eu le temps de bien équiper l'exploitation, je n'ai pas eu de problèmes matériels. Officiellement, j'ai repris la propriété à 20 ans. De suite,

je me suis retiré de la coopérative tout en arrêtant la culture de fraises lancée par mon père. Au début, mes copains du rugby m'ont aidé : ils furent mes premiers clients, tout en incitant les parents et amis à venir acheter leur vin chez moi. » Promu vigneron, Jean-Marc décide de se plonger sans attendre dans un fastidieux travail de replantation sur plus de 5 hectares. Il va ensuite s'intéresser à l'agrobiologie, puis à la biodynamie. « Pour moi, le passage en bio fut une époque charnière. J'avais en moi une forme de résilience, ce qui me permet de dire aujourd'hui que ce sont mes choix, que je me sens bien avec et que mon



Pour accéder et travailler la parcelle de calcaire vieux de 60 millions d'années – la seule de la région –, Jean-Marc a dû se doter d'un tracteur capable d'affronter des pentes à 35 %.

travail a du sens, même si la reconversion ne s'est pas faite sans mal. Il faut dire que je suis entouré de voisins extraordinaires, Jean-Bernard Larrieux et Henri Lapouble, entre autres, deux vignerons bio, convaincus depuis longtemps. » Aujourd'hui, Jean-Marc n'a plus l'angoisse des débuts et il assure sereinement le rythme que lui impose la nature. De plus en plus tardive, alors que la plupart des vignobles de France ont récolté le fruit de leur travail, la vendange de Camin Larredya démarre tranquillement vers la mi-octobre par les cépages précoces mais peu présents que sont les courbu et caramalet.

Ils permettent une forme de mise en route en douceur avec une équipe réduite de femmes et d'hommes du pays, qui, sur le coup de midi, se serrent pour déjeuner à la grande table en bois du caveau dans une adorable maisonnette bordée de fleurs. Le fruit de la vendange est regroupé à Rousse, autour du domaine. C'est ainsi que le plus classiquement du monde le raisin arrive intact en benne, directement dans les cuves. Le pressurage, inspiré des grands vignerons alsaciens, est plutôt lent et peut durer jusqu'à douze heures. Certifié Demeter, Jean-Marc ne vinifie plus dans l'inox, sauf pour faire démarrer ses

vins en fermentation à l'aide de leurs levures indigènes et sans soufre. Certains jus destinés aux moelleux peuvent macérer 3 ou 4 jours en pleine fermentation. Tout est climatisé, y compris le beau chai à barriques qui chaque année s'enrichit d'un foudre en bois autrichien Stockinger de 12 hectolitres pour un élevage jugé un peu court mais qui va peut-être s'allonger si la quantité des récoltes

futures le permettent. « Les aléas climatiques ont fait que j'ai eu plusieurs récoltes amputées de 30 % de la moyenne habituelle et j'ai dû jongler avec mon stock tampon ainsi qu'avec mon compte en banque. »

Des vignes comme un jardin

« En ce moment, reprend Jean-Marc, je suis conscient qu'il me faut voir ce

Dans son plantier, sur le terroir de Lasseube, Jean-Marc Grussaute examine les particularités du sol.



Ci-dessus

Les oiseaux aiment se régaler de raisin gorgé de soleil. C'est pour cette raison que l'on protège les précieuses grappes à l'aide d'un filet.

Page de gauche

Le petit manseng se flétrit sous l'action du vent chaud et sec venu d'Espagne. Le raisin perd de son eau et se concentre pour donner toute sa noblesse au jurançon traditionnel.

▢ que donnent mes vins avec des élevages plus longs et je fais des essais avec une cuve en béton Nomblot, en forme d'œuf, de 7 hectolitres. Si c'est satisfaisant, j'élèverais ma Côte Blanche dedans. » Afin de se rapprocher encore de sa chère montagne, Jean-Marc Grussaute s'est acheté une vigne « à part » qu'il appelle en privé « ma Côte Blanche » à cause de son sol calcaire particulier. C'est une parcelle très pentue en vue du village de Lasseube où il a passé son enfance. La vigne, essentiellement du petit manseng planté à 320 mètres d'altitude dans le sens de la pente, est travaillée à la pioche. Elle occupe un peu plus d'un hectare

dont une partie en replantation, un travail qui fait vibrer l'inspiration de ce jeune cinquantenaire.

À l'instar de ce qui se fait en cave, le travail de la vigne est d'une grande logique paysanne, puisqu'il est déterminé par la consultation du calendrier lunaire. Objectif principal : la bonne santé de la terre. Jean-Marc est fier de ses « jardiniers de vigne » que sont Isabelle, Clément et Guillaume, lesquels arpentent les rangées de gros et de petit manseng, soignant particulièrement ce dernier cépage, le plus précieux et le plus fantasque de la région. « Il est très énergétique et devient vite une sorte de liane géante, confirme



Ci-dessus

Une fois la journée de vendanges terminée, on jette les seaux en l'air, qui se retrouvent pêle-mêle sur l'herbe tendre d'une prairie voisine.

▫ Jean-Marc. Son port retombant nous oblige à un gros travail de palissage entre les cycles d'ébourgeonnage où l'on nettoie les têtes pour ne laisser qu'un pampre au début du printemps. Je laboure mes sols avec un petit tracteur à chenilles et j'enherbe le plus possible en fonction des graines que me donne mon copain céréalier bio, principalement des céréales aux racines puissantes qui permettent d'aérer le sol, ainsi que des légumineuses pour l'apport en azote. J'effectue un décompactage grossier sur 20 centimètres de profondeur en mars pour empêcher la progression des céréales puis avec la lame intercepts pour désherber autour du pied. Je passe de nouveau en mai pour détruire les légumineuses et permettre à l'azote de se mettre à la disposition de la vigne. » De la chaux en hiver, sans oublier de l'engrais organique, l'appui de la bouillie

bordelaise, de tisanes de plantes et de soufre de lave, le palissage, l'ébourgeonnage, on peut effectivement dire que la vigne est entretenue comme un jardin.

En bon Béarnais, Jean-Marc cultive aussi l'amitié et c'est à la fois dans la bonne humeur et le sérieux qu'il partage son vin avec ses copains, huit vigneron bio du Sud-Ouest réunis au sein de l'association A bisto de nas (À vue de nez) dont le but est de se rassembler dans la diversité pour mieux mettre les vins de la région sur les cartes. La montagne, l'amitié, la vigne, le Béarn, le rugby, tout compte fait, en plus d'être vigneron, Jean-Marc Grussaute est pyrénéiste jusqu'au fond de ses tripes, au point que l'on se demande si ce n'est pas là le moteur de sa vie. C'est pour cela peut-être que la lumière de la montagne se reflète dans ses vins. Ses vins d'or ✨

Domaine Camin Larredya

La DÉGUSTATION

Tout le vignoble est planté traditionnellement en « hautains » sur 9,50 hectares autour de la ferme de Camin Larredya et sur un sol de poudingues silico-argileux riche en galets roulés.

À Lasseube, il faut ajouter un hectare et demi sur des coteaux en pente, un vignoble en pleine restructuration planté à 90 % de petit manseng, le reste en caramalet et lauzet, un cépage rarissime, sur un terroir atypique composé d'un calcaire vieux de 60 millions d'années, soit antérieur à la formation des Pyrénées.

Comme le reste du domaine, cette partie est en bio et biodynamie. En moyenne, 45 000 bouteilles sont produites chaque année.

Le lecteur avisé (celui de 12⁵) notera que la rédaction a oublié d'indiquer les tarifs des bouteilles du domaine. Il n'en est rien. Entre notre reportage et aujourd'hui, nombre de cuvées ont été entièrement vendues. Ceci ne doit pas vous empêcher de rendre visite à Jean-Marc ! Sinon sillonnez la France des cavistes, vous devriez trouver votre bonheur à des prix raisonnables. Exemple : cuvée La part devant, jurançon sec autour de 15 €...

LES SECS

Jurançon 2015, La part devant

Ce nom concerne les vignes situées juste devant la maison de Jean-Marc et le vin – gros manseng en majorité, puis 35 % de petit manseng, le solde en courbu – est tiré à 17 000 bouteilles. Nez délicat au possible, bouche franche, épaisse et assez directe avec une pointe d'amertume pas désagréable et une très bonne longueur.

Jurançon 2015, La Virada

Prononcez « birada » pour « courbe ». La

cuvée est le fruit de l'assemblage de 2 vignes (1,50 ha en tout) au sous-sol plus ou moins argileux, vins élevés dans 2 foudres en bois pour environ 3 000 bouteilles. Les deux mansengs se partagent à égalité l'assemblage, laissant une place non négligeable au courbu et au caramalet. Résultat, on monte d'un cran, avec un nez d'abord fermé s'ouvrant progressivement sur un boisé très fin. Ici, tout est construit pour l'avenir grâce à une magistrale structure acide aux notes citronnées sur une solide assise pierreuse donnant un vin particulièrement

long et élégant. Attendre cinq à dix ans pour une dégustation optimale et prévoir un poulet à la crème accompagné de morilles.

Jurançon 2014, La Virada

On trouve encore chez certains cavistes ce millésime à la robe éclatante de lumière. Nez fin, touches de truffe blanche, bouche large aux notes beurrées et minérales qui frisent l'hydrocarbure, en le goûtant de nouveau, on revient sur la droiture et la puissance. À garder au moins cinq ans.

Jurançon 2013, La Virada

Nez un peu fermé manquant au prime abord d'une dose de netteté mais rehaussé de notes forestières : fougères, mousse, champignons... La bouche est quelque peu déroutante quoique dotée d'un fond magnifique et d'une surprenante longueur. À boire d'ici cinq ans sur un fromage fort, bien affiné, de type époisses.

Jurançon 2011, La Virada

Nez profond et feuillu. Puissance affirmée, le vin paraît même lourd en bouche. Pourtant, il se révèle complexe en bouche avec, toujours en profondeur, des notes de miel. Il se sirote presque plus qu'il ne se boit et je le verrais volontiers

avec un vieux fromage de brebis d'Ossau.

Jurançon 2010, La Virada

Le premier millésime de cette cuvée. Un vin magnifique, ensoleillé, aux notes de fruits blancs. Ample, volumineux, droit et riche, sec en bouche, mais sans sécheresse en finale, il livre des touches d'ananas confit sur un fond frais et équilibré. Et toujours cette grande longueur.

Jurançon 2008, A l'Esguit

Une curiosité que ce « point du jour » inspiré par l'exposition : somptueuse robe blonde, délicatesse au nez, on a de la densité en bouche avec ce socle singulier pourvoyeur de minéralité et de

fraîcheur, puis cette finale dotée d'une belle amertume et de saveurs grillées.

LES MOELLEUX

Jurançon 2015, Au Capceu

Ainsi nommée pour évoquer l'endroit de la forêt où l'on fabriquait les bardeaux de châtaignier pour recouvrir les toitures, cette cuvée chatoyante et lumineuse se présente d'emblée comme une merveille pour collectionneur. Un vin très équilibré, tout à la fois tendre et vif, croquant, gourmand et séducteur au point qu'on se perd en conjectures pour le décrire. À garder vingt ans, si possible !

Jurançon 2014, Au Capceu

Nez fin sur la réserve, encore un peu timide, le vin est tendre, certes, mais structuré, avec des touches grillées du plus bel effet et de jolies notes d'orange amère. De la longueur, de l'éclat en finale, sur une bonne impression de fraîcheur. Boire d'ici à cinq ans.

Jurançon 2013, Au Capceu

Superbe robe dorée, bouche large, souriante, fraîche, désaltérante (avec belle acidité), sur des notes grillées de figue, agrumes confits, amande et autres fruits secs, beaucoup de profondeur, un vin que l'on peut boire dès maintenant ou conserver une dizaine d'années.

Jurançon 2012, Au Capceu

Robe d'or antique, ambrée, puissant au nez avec des notes cireuses, ce millésime donne un vin sexy, un peu moins long que d'habitude, facile à appréhender, prompt à boire sans attendre sur un crumble de poire, par exemple.

Jurançon 2010, Au Capceu

Robe dorée beaucoup plus vive que la précédente, le nez offre une salinité inattendue et une certaine réserve, tandis que la bouche est comme tapissée par la finesse incomparable qui donne au vin une stature évidente, de l'allonge et une trame languissante sur des touches de sous-bois et de champignons (cèpes) frais. Un grand vin de garde,

qui sait, jusqu'en 2030 peut-être ?

Jurançon 2009, Au Capceu

Jolies notes concentrées, grillées, pralinées avec une impression saline, ce vin, qu'il est presque temps de boire, est long et toujours très frais.

Jurançon 2005, Au Capceu

Un vin qu'il est grand temps d'ouvrir : notes de champignons, douceur en bouche, fraîcheur, mais aussi une forte impression sucrée en finale.

Jurançon 1988, Au Capceu

La robe est toujours lumineuse, le nez plutôt truffé, la bouche bien nette avec une belle amertume.



Homme de quilles

