

## Jean-Marc GRUSSAUTE

« DES VINS D'ENDROIT »

C'est dans le silence de l'hiver que se livre ce domaine du Piémont pyrénéen. La vigne dort et la nature épouse alors les teintes cuivrées de ces vins de Jurançon qui ont le don de consoler l'âme et de nourrir le monde de beauté. Au Camin Larredya, ils forment de la poésie calligraphiée sur du papier de soie.

PAR JEAN-LUC BARDE • PHOTOS OLIVIER ROUX

e matin-là avait la grâce des premiers jours du monde. Accoudé aux balustres, dans son dos les façades ensoleillées aux mille reflets de l'élégance voulue par Napoléon III, il regardait l'entrelacs des collines, les grosses fermes posées sur l'herbe émeraude, les châtaigneraies charnues aux troncs clairs du Piémont pyrénéen et, barrant l'entier de l'horizon, la chaîne blanche des "3 000", les sommets, comme une haie sauvage d'orchidées de velours immaculé dressée contre le ciel abyssal, infini, le beth cèu de Pau – "le beau ciel de Pau", sourit le "béarnisant" Jean-Marc Grussaute. La vue du mythique boulevard des Pyrénées : c'est l'un des plus beaux paysages de la terre. Les sources, les pâtures, les troupeaux songeurs et appliqués, un chatoiement de vie séculaire portant la marque des hommes, une collaboration patiente avec le temps. Ce monde pastoral et forestier dissimule le mystère d'un grand vignoble d'ici invisible, celui de Jurançon, royaume de grands vins blancs secs et moelleux. On dit dans le pays que le futur roi Henri IV eut, à sa naissance, les lèvres humectées du blanc liquoreux enchanteur, à trois pas, dans le château qui expose encore la carapace de tortue, berceau du Vert Galant. Grussaute, s'appuyant sur l'étude de l'universitaire Christian Desplats, corrige : "C'est une fable, en réalité à l'époque on accueillait les bébés avec un peu de vin rouge et de l'ail pour les réveiller et les faire entrer dans la vie ... '

Pour s'approcher de son retrait solitaire du Camin Larredya dominé par les cimes, il fallut prendre l'auto, se glisser vers le sud entre les monts, grimper peu à peu vers la lumière et découvrir, ébloui, un cirque en gradins, des terrasses de vignes tournées vers le massif de l'Ossau qui toise tout le pays dont le quartier de Rousse où se tient la ferme des parents, Jeannie la mère qui taille et lie encore la vigne avec les osiers d'or, et Jean, parti trop tôt, victime des produits qu'il répandait dans les années 1970 sans savoir qu'ils apportaient la mort. Depuis que Jean-Marc a repris, bio et biodynamie se sont installées en douceur et Clément et Guillaume, les hommes d'équipage, respirent sur le Camin Larredya (littéralement, le "chemin des tuiles de châtaignier", ndlr). Trois maisons sur la crête, des volets rouges, une cour, un chien, Hector, un patou blanc comme neige. Sur la table à manger s'alignent les bouteilles à reflet d'or et dans les verres l'image inversée du paysage grandiose qui emplit tous les jours le regard de la famille Grussaute: Christelle, la fière conquête de Jean-Marc, "une fille de l'autre côté du gave", et leurs trois filles, Élénore, Eulalie et Hortense. Dans nos pattes, jouant avec un bouchon, Praline, la chatte ivoire aux yeux pers, jolie comme sur le calendrier des Postes.

Jean-Marc précise : "Au tournant du XX<sup>e</sup> siècle, toutes les fermes du pays ont changé de main : les propriétaires bourgeois palois ne s'en occupaient plus, les ouvriers, les paysans les ont achetées. Mon arrièregrand-père, cocher à Pau, est venu s'installer ici. Au début c'était de la



## JEAN-MARC GRUSSAUTE



« J'avais la conviction qu'il devait y avoir des équilibres inexplorés, que sur ma colline je pouvais faire naître des vins d'endroit. »

polyculture, plus tard des fraises, mais l'économie a décliné. Les anciens savaient le potentiel de ces lieux pour la vigne. Je suis arrivé en 1988 dans une atmosphère d'agriculture conventionnelle, ma formation à la bordelaise y inclinait, les réflexes à la cave étaient scolaires. Il a fallu tout repenser."

n 2001 c'est le virage : il se marie, devient père. Son apprentissage classique, il le retourne comme les corps qu'il tordait sur le terrain de la Croix du Prince, celui de la Section paloise, un grand club de la première division du championnat de rugby qui offrit quelques gloires à l'équipe de France : "J'étais dans une logique de groupe, je ne savais rien faire seul. Le vin c'était pareil, j'écoutais les grands capitaines du moment, Henri Ramonteu, Charles Hours. J'ai rencontré des jeunes, Elian Da Ros dans le Marmandais, Matthieu Cosse à Cahors, ils imaginaient un avenir qui prolongeait celui de ces grands pionniers." Comment ce colosse aux mains de pierre qui sacrifiait au vieil adage – "Au rugby, il y a ceux qui déménagent le piano et ceux qui en jouent" – est-il devenu ce virtuose des touches délicatement effleurées, suggestions subtiles, musique interprétée dans l'extrême finesse de l'expression mélodique ? La réponse est dans cette question : que serait le jeu sans l'art? Sans la force qui donne la rigueur, conduit à la justesse, mène à la beauté, les muses restent muettes. Solide charpente, intérieur sensible et profond, intelligence aux

aguets, l'homme écrit, construit des vins de joie irradiante à l'esthétique d'épure.

En accord avec Marguerite Yourcenar et ses Mémoires d'Hadrien — "Construire c'est collaborer avec la terre; c'est mettre une marque humaine sur un paysage qui en sera modifié à jamais" —, il ajoute ce précepte de la langue béarnaise : "Sies lo de qui cau", sois celui que tu dois être, prends ta place, sois digne. "Jen'étais pas passionné par le vin, j'étais passionné par ma vie, par ma langue maternelle. J'étais pétri de sociologie rurale, la lecture du Bal des célibataires de Pierre Bourdieu, né à côté à Lasseube, m'a aidé à sentir le poids d'une appartenance qui peut annihiler le désir. Le vin me fait vivre mon identité, mon être est là où je suis né, une chance ! Je me suis affranchi de mon apprentissage classique, mais sans ce savoir comment aurais-je pu le retourner, passer des thiols aux vins de garde ? J'avais la conviction qu'à Jurançon il devait y avoir des équilibres inexplorés, je soupçonnais que sur ma colline je pouvais faire naître des vins d'endroit."

La colline, c'est un soulèvement et un effondrement venus de la poussée des Pyrénées, une espèce de manducation tellurique née il y a 40 millions d'années environ. Cela donne un assortiment de poudingues, un mille-feuille de strates inclinées, malaxées, un mélange de galets de tailles et de formes variées, les dépôts morainiques des glaciers, enchâssés dans une gangue, plus ou moins dégradés, jusqu'aux galets fantômes qui s'effritent sous le choc comme des mottes sèches, 11 hectares d'amour où





## JEAN-MARC GRUSSAUTE



Ce monde pastoral et forestier dissimule le mystère d'un grand vignoble, royaume de blancs secs et moelleux.

s'étendent peu à peu des sélections massales. Un peu plus loin, Grussaute est allé chercher une terre plus ancienne, à Lasseube, 17 kilomètres au sud, où la mer recouvrait les marécages dans une ambiance de mangrove il y a 60 millions d'années, un mouchoir à carreaux de 1,60 hectare avec du petit manseng, du courbu et du lauzet : "Un des rares endroits de formation calcaire, des sédiments avant que la montagne ne se dresse, une fine couche surgie du retrait de l'océan avec pas mal d'éboulis calcaires." Sous ce climat océanique montagnard, "hiver pas froid, été pas chaud", on ne manque jamais d'eau. Le stress hydrique ici est inconnu mais la pluie et ses rideaux nourriciers imposent de fréquents passages pour aider le végétal à lutter contre le mildiou : "On intervient beaucoup, on travaille plus sur la répétition que sur les doses."

a pensée agricole puise à la conque de la confiance dans le vivant, le respect déférent au sol abritant les micro-organismes; ce ne sont pas des labours, l'araire léger soulève à peine la terre : "On souffle le sol, on ne retourne pas, la fracture que provoque l'outil est redéposée." Un geste nécessaire pour la respiration du sol. C'est dans le long de l'hiver, à voir les silhouettes de Clément et Guillaume encapuchonnées de cirés bronze tirer les bois, que l'on prend au mieux la mesure de l'exubérance de la vigne et du petit manseng tout particulièrement : le palissage très haut retient encore dans ses rets la grande fresque des bois

cuivrés qui furent jeunes et dès le printemps accueillirent une vingtaine de petites grappes à petits grains. Une fois cueilli, ça fait royalement moins de 30 hectolitres par hectare, 20 dans le cas de moelleux : "Des raisins résistants, méchants de dureté, qui font la nique à la flotte. Ici la pourriture noble ne peut pas exister, la pureté du jurançon l'exige. Les conditions sont tellement humides que les hommes ont sélectionné des raisins qui ne pourrissent pas. S'ajoute l'effet de fæhn qui favorise la concentration, le passerillage, un blettissement, une maturation aromatique qui se fait sans forcément que l'on intervienne. Quelquefois cependant, on coupe une partie des grappes, on les suspend sur les fils du palissage. On passe des sensations d'abricot, d'écorce d'orange aux fruits confits, au coing... L'idéal c'est d'avoir ce mélange." Longue, lente et souple pressée : quatre, cinq, six, jusqu'à douze heures parfois. Le jus ne coule que les deux dernières heures, avant c'est une douce mastication et puis l'huile des jus descend dans la vaste maie, il prend l'air et brunit. Un coup de froid puis remontée en température ambiante et entonnage dans les petits foudres autrichiens, des demi-muids, des tonneaux, pour huit à dix mois.

Dans la salle à manger, Praline ne sait plus où donner du coup de patte avec tous ces bouchons qui dégringolent des goulots et glissent sous la table. Il n'y a pourtant que quatre cuvées, mais la succession des millésimes trace la progression d'une pensée qui s'interdit d'entrer dans les jus et s'avance toujours plus loin dans







## JEAN-MARC GRUSSAUTE



« Atteindre un équilibre, une harmonie qui traverse le temps » : voilà la quête du vigneron qui construit des vins de joie à l'esthétique d'épure.

le mystère d'une pénétration attentive de l'intime nature civilisée. "Costat Darrèr" (côte ouest, derrière la maison, contre la façade aveugle, au vent de la pluie), un moelleux sur le fruit, trois quarts de petit manseng, un quart de gros et deux tiers de raisins achetés à des amis depuis vingt ans, l'éclat vivant d'un clin d'œil lumineux. "La Part Davant" (au levant, à l'opposé du mauvais temps), un tiers de petit manseng, une moitié de gros manseng, un sixième de courbu "- à peu près, quoi - ", un sec, le 2011 un peu de tabac blond et puis les arabesques tracées d'un soleil intérieur, des saveurs d'un savoir ancien retrouvé, un vin qui te prend dans ses bras, à l'envers des objets qui fascinent et intimident, à peine le seuil franchi un grand vin paysan de partage qui t'accueille. "La Virada" (le virage, celui du cirque, de la combe et celui de la pensée du vigneron qui fait tourner sa terre dans le bon sens), une sélection de parcelles, un tiers de petit manseng, un tiers de gros manseng, un sixième de camaralet, un sixième de courbu, une richesse mesurée, la douceur d'un sourire, une profondeur et un éclat réfléchis, des fruits frais, des fruits secs légèrement confits, sur un socle salin et minéral, le voyage lumineux, la joie d'être en chemin, l'air pur qui traverse gorge et poumons. Et enfin, "Au Capcèu", "le point zénithal de la colline, la tête au ciel", les minuscules parcelles assemblées, un 100 % petit manseng, une coulée d'or sortie du cabinet secret d'un alchimiste, la pureté absolue. En voici justement le 2005 qui s'appelait alors "A Solhevat", "au lever du soleil": ce sont les premiers mots, les commencements du grand poème que Grussaute écrit depuis lors chaque année. Délicatesse, pureté, un moelleux fin, gras et léger qui dessine le projet d'harmonie que, sans le savoir, Jean-Marc avait en tête en 1988 pour son premier millésime, fait avec rien, juste son désir. L'architecture pure des "vastes portiques" est déjà là, traversée aujourd'hui d'un grand vent salé de l'océan porteur d'effluves nobles de mycélium venus de la terre.

ne cinquième cuvée devrait bientôt voir le jour : "Côte Blanche", issue du terroir de Lasseube, nourrisson à l'abri d'une jarre de grès, la promesse vivante d'un avenir, une audace un peu folle qui frémit d'impatience à grandir, à vieillir. La traversée s'achève par "L'Iranja", un vin orange rare et confidentiel, des petits mansengs passerillés et fermentés avec rafles et peaux, des épices, des amers sauvages et du sucre résiduel pour guérir les chagrins, les orgueilleuses douceurs de la reine d'Aragon amoureuse d'un torero andalou, le sel d'une passion baroque.

Voilà, c'est l'histoire d'une ambition de netteté, le mystère d'une esthétique : "Une fois la voie ouverte, c'est une affaire de patience et de travail, pour atteindre un équilibre, une harmonie qui traverse le temps." 

(Bon à savoir, page 177)

