

CEP CLUB DE FRANCE

DEGUSTATION du 11 octobre 2025

DEGUSTATION DES VINS DE JURANCON

PROPOSEE PAR CORINNE BORRACCINO ET JANE COBLENC

Présents :

Serge ARCE et Eldylène, Bernard BETREMIEUX, Corinne et Alain BORRACCINO, Jane COBLENC, Erick DELILLE, Sylvia et Jean-Jacques MARGUERAY, Dominique et Paul PEIGNOUX accompagnés de leur fils Grégory PEIGNOUX, Bernard POULIQUEN, Denise PINELLI, Michel STAIB et Simon ZHU.

Le président présente tout d'abord les 2 invités, Simon ZHU, invité d'Alain FOUCHER et Grégory PEIGNOUX, de passage en France, qui à nouveau participe à notre réunion pour notre plus grand plaisir. Puis il informe les membres de la réunion du Conseil d'Administration le 3 octobre dernier en vue de la préparation de la prochaine Assemblée Générale de notre Club qui se tiendra au Bistrot du Sommelier en Janvier 2026. Cette Assemblée sera l'occasion de l'élection des membres du Conseil d'Administration en charge d'inventer et d'imaginer l'avenir...

Le Président regrette à nouveau l'absence d'un trop grand nombre de membres pour cette dégustation et le départ d'Alexis PAIN et lit un message de sa part, empreint d'amitié, à l'ensemble du Club.

Les maladies de la vigne

Le Mildiou

C'est un champignon (plasmopara viticola) importé des États Unis au XIXème siècle. Il se développe lors des fortes pluies du printemps qui accélèrent sa propagation nécessitant l'utilisation d'un fongicide rigoureux de la floraison à la fermeture des grappes. Le Mildiou attaque les feuilles de la vigne provoquant des taches brunes ou blanches, une sorte de moisissure à la texture cotonneuse. Il peut entraîner une perte de production considérable, comme cela a été le cas dans le Muscadet en 2024, il peut provoquer aussi bien sur les vins rouges que les blancs la modification des arômes et du goût du vin.

Actualité viticole

La bouillie bordelaise, produit à base de cuivre, n'aurait plus d'autorisation de mise sur le marché. Les vignerons Bio impactés par cette décision, ne décollèrent pas puisque aucun produit alternatif n'est susceptible de remplacer le cuivre contre le mildiou.

L'histoire du vin

L'Egypte

On trouve dans ce pays les premières traces de la culture de la vigne au cours des 2 premières dynasties Thinites (-3100 à -2700). L'Egypte antique maîtrise les procédés de culture de la vigne et de la vinification. Le raisin est cultivé en treille sur de hautes pergolas, les grappes récoltées sont foulées dans une cuve ouverte puis pressurées dans des sacs pour en extraire le jus, le moût est ensuite versé dans des amphores fermées par des capsules d'argile, sur lesquelles on grave le nom du domaine ou de la ville. Le vin est réservé aux pharaons et à la noblesse ; vin aromatisé de miel, de fruits, etc... le peuple et les ouvriers boivent de la bière. Des amphores emplies de vin blanc ont été retrouvées dans les nécropoles des pharaons.

L'histoire du vin, c'est l'histoire de la civilisation

Le Président donne la parole à Corinne et particulièrement à Jane pour sa première dégustation :

« Nos premiers mots sont d'abord des remerciements à Serge ARCE qui nous a mis en contact avec les vignerons que nous vous présentons aujourd'hui.

Jurançon est une A.O.C. du Sud-Ouest de la France, située en Béarn. Cette région produit 2 vins blancs sous les dénominations : Jurançon Sec et Jurançon sans autre précision qui est un vin blanc moelleux. L'appellation comporte 60 vignerons indépendants et 2 caves coopératives. Le vignoble représente 1400 hectares dont 620 hectares propriétés de vignerons indépendants. Les cépages obligatoires de l'AOC sont exclusivement : Petit Manseng Blanc, Gros Manseng Blanc, les Courbu blancs, Camaralet de Lasseube blanc, Lauzet Blanc, sachant que le Petit Manseng et le Gros Manseng doivent représenter 50 % de l'encépagement.

Le terroir se partage entre 2 zones : au Sud, un grès argileux constitués de roches sédimentaires marines, au Nord des galets et graviers érodés des Pyrénées et déposés par le Gave de Pau. Les sols sont hydratés par les nappes phréatiques qui sont bien alimentées, le Jurançon étant la région de France avec la plus forte pluviométrie annuelle. Les vignes sont plantées en « *hautain* », c'est-à-dire à 1,30m/1,70m de hauteur, permettant de limiter les dégâts du gel et facilite le travail du sol et de la vigne. Les vendanges sont manuelles.

L'histoire de ce vignoble débute dès le Moyen Age, on retrouve déjà des traces du cépage Manseng en 1220. Le vignoble est considéré comme principale richesse de la région dès 1460 avec l'installation des Vicomtes de Béarn à Pau. Henri II de Navarre achète une vigne en 1538 et la légende raconte que notre bon roi Henri IV aurait été baptisé avec quelques gouttes de Jurançon. Le vignoble royal disparaît à la fin du 16^{ème} siècle après le décès de Jeanne d'Albret, fille unique de Henri II. Au 17^{ème} et 18^{ème} siècles, la production de vins augmente mais la qualité a tendance à baisser. Les 5500 ha de vignes existant au 19^{ème} siècle sont ravagés par les maladies et ce n'est qu'au cours de la seconde moitié du 20^{ème} siècle que le raisin blanc retrouve ses lettres de noblesse dans la région.

En 1936, l'A.O.C. définit les conditions de production des vins blancs moelleux et portait uniquement sur les vins blancs doux. En 1949, les producteurs se regroupent au sein d'une cave coopérative. En 1975, l'A.O.C. est étendue aux vins blancs secs. »

Et vint le temps de la Dégustation...

LES VINS

Apéritif

Gougères traditionnelles

CLOS THOU « Cuvée Emma »

Cépages : Tannat – Cabernet Sauvignon – Manseng Noir

Domaine créé en 1920, de 9,3 hectares cultivés en Bio depuis 20 ans. Sol argilo-limoneux, altitude entre 250/300 m. Macération des raisins rouges dans un jus de gros Manseng. A l'issue de la fermentation, le vin est soutiré et mis en bouteilles. Entreposées goulot en bas et remuées 4 à 6 semaines. Le dégorgement venant terminer l'élevage de 9 mois sur lattes de ce vin.

Commentaires des participants :

Robe rose soutenue... effervescence prononcée...Au nez des notes animales... clou de girofle... de petits fruits rouges que l'on retrouve en bouche... petite amertume... écorce d'orange amère... une finale épicee...petit dosage en fin de bouche...un vin original pour un apéritif entre amis.

Prix 13,50 €

Entrée

Foie gras de canard confiture de figues

DOMAINE CAUHAPE – « Cuvée Symphonie de Novembre » - 2022

Cépages : 100 % Petit Manseng

Plus grand domaine de Jurançon avec 50 hectares de vignes et une production de 250.000 bouteilles. Vignes exposées Sud/Sud-Est, altitude de 400 m, sur un sol composé d'argile et de galets. Raisins vendangés pendant les 10 jours du mois de Novembre, mis en chambre froide après récolte pendant 24 h sans oxygène. Ensuite, pressurage direct et fermentation en barriques. Elevage durant 10 mois en fûts puis 6 mois en cuves.

Commentaires des participants :

Robe brillante, jaune pâle aux reflets verts... Nez aromatique intense... fruits secs, noix... coings... poire... miel... En bouche, des notes de pamplemousse, de prunes jaunes... de coing... de la fraîcheur... la matière est ample, généreuse... la structure acidulée... le vin est élégant et offre une belle tension... du poivre en finale... à l'aveugle on serait parti sur un vin d'Alsace... très bel accord avec le foie gras... un vin d'artiste, d'orfèvre...

Prix 20,50 €

DOMAINE CASTERA - Jurançon Moelleux - 2024

Cépages : 80 % Petit Manseng, 20 % Gros Manseng – 55 gr de sucre résiduel

Domaine dans la Famille LIHOUR depuis 1895. Vignoble composé de 12,5 hectares en polyculture sur un terroir limono-argileux et argilo-calcaires exposé Sud/Sud-Est. Vignes âgées + de 60ans, vendanges manuelles, pressurage très lent en grappes entières, élevage sur lies fines pendant 1 an en cuve et différents contenants bois pour 20 %, production de 40 à 50.000 bouteilles/an.

Commentaires des participants :

Robe soutenue... couleur gentiane... Un nez de fruits confits... ananas... banane... raisin sec, muscat... noix... safran, verveine... en bouche, des fruits... poire... mirabelle... le vin est complexe... des notes boisées... sucrosité... un vin élégant qui s'harmonise bien avec le foie gras.

Prix 14,20 €

Plat

Médailillon de veau aux giroles et riz

DOMAINE CASTERA - Jurançon Sec - 2023

Cépages : 70 % Petit Manseng, 30 % Gros Manseng, une petite partie Camaralet et Petit Courbu

Pressurage lent en grappes entières, levures indigènes, vinification et élevage en cuves et différents contenants bois (50%)

Commentaires des participants :

Robe or... Nez de fleurs... de fruits mûrs... coing, ananas... petite note animale... La bouche est sur le fruit à chair blanche... bel équilibre... belle longueur... 7 à 8 caudalies ... des notes de basilic ... de poivre... de beaux amers en fin de bouche.

Prix 20,40 €

DOMAINE THOU « Cuvée Terroir de la Cerisaie » - 2022

Cépages : 55 % Petit Manseng, 44 % Petit Courbu, 1 % Lauzet,

Vendanges sur le mois d'Octobre, vinification et élevage en fûts de chêne pendant 12 mois.

Commentaires des participants :

Robe or jaune reflets dorés... Au nez des notes de coing, de pomme... de fleur... genêts... sauge... garrigues... puissance aromatique... bel équilibre entre le fruit et l'acidité en bouche... le vin est gras, rond, élégant... la bouche est longue sur les épices... poivre blanc... un joli vin.

Prix 21 €

DOMAINE CAMIN LARREDYA « Cuvée Costa Blanca » - 2023

Cépages : 80 % Petit Manseng, 10 % Lauzet, 10 % Camaralet

Vignoble de 14 hectares dont 4,5 ha en terrasse. Vignes de 30/40 ans plantées en hauteur, en « amphithéâtre », tri à la vigne, sans égrappage, pression lente des grains, macération pelliculaire pour certaines cuvées, fermentation en foudres thermo-régulées, élevage 12 mois dont 80% en jarres de grès et 20% en barriques.

Commentaires des participants :

Robe bouton d'or... Un très joli nez... complexe... noix, raisins secs... des notes de pêches, d'agrumes... cire d'abeille... litchi... coing... La bouche est gourmande, élégante... la matière est ample, généreuse... sur le fruit... des notes de rhubarbe, de la mirabelle... bouche étonnante marquée par la fraîcheur malgré la sucrosité... finale longue... vin d'une grande qualité... un grand Jurançon à mettre en cave.

Prix 68 €

Dessert

Poires pochées

DOMAINE CLOS THOU « Cuvée Suprême de Thou » 2021

Cépage : 100 % Petit Manseng

Vendanges par tris successifs, grains en sur-maturité tardive de Novembre à Décembre, par passerillage sur souche. Après foulage et pressurage, fermentation et élevage en fûts de chêne, bâtonnages sur lies fines et élevage 12 mois.

Commentaires des participants :

Robe dorée... nez toasté... sur le fruit... poire... ananas... banane... des agrumes... mandarine... fruit que l'on retrouve en bouche dans une belle continuité... sur une finale épicée.

Le dessert trop sucré défavorise ce vin.

Prix 19,50 €

DOMAINE CAMIN LARREDYA « Cuvée Capcéu (Le Sommet) » - 2023

Cépage : 100 % Petit Manseng

Vinification sans égrappage, pressurage long, fermentation en levures indigènes en fûts et foudres thermo régulés. Elevage 10 mois sur lies.

Commentaires des participants :

Robe or ambrée... brillante... beaucoup de finesse au nez... sur le fruit jaune confit... puis de la poire... la bouche est ample, ronde... sur un très joli fruit... de la finesse et de l'élégance... des notes toastées... finale persistante... un très très joli vin servi trop jeune, à mettre en cave.

Prix 33 €



Lors du traditionnel tour de table sont arrivés très largement en tête, le vin servi sur l'entrée « *Symphonie de Novembre* » du Domaine CAUHAPE suivi à une voix par la cuvée « *Costa Blanca* » du Domaine LARREDYA. En 3^{ème} position, ex aequo : le vin servi à l'apéritif « *Cuvée Emma* » du Clos THOU et la « *Cuvée Capcéu* » du Domaine LARREDYA.

On ne peut que remercier Corinne et Jane pour cette dégustation exceptionnelle des vins du Jurançon encore trop méconnus du grand public, en sec comme en moelleux. Ce fut un bonheur de dégustation où la qualité prédominait aussi bien dans le choix des vins que des vignerons sélectionnés... des artistes !

---oooOOOooo---