

CONNAÎTRE & CHOISIR Le VIN

À LA DÉCOUVERTE DES VINS ET DE LEURS TERROIRS



« Madiran, Béarn, Saint-Mont, Pacherenc du Vic-Bilh, Tursan ou encore Jurançon... tous ces vins font la part belle aux cépages locaux : tannat, gros et petit manseng, courbu et petit courbu, baroque. Autant de noms qui incitent au voyage, à découvrir le cœur de ce pays discret, le Sud-Ouest, dont le vignoble ne cesse de gagner ses galons avec le temps, l'expérience et l'attachement de ses vigneronns à leur terroir son climat et ses sols si propices à la culture du vin. »

Pierre Ardou

CONNAÎTRE & CHOISIR Le VIN

À LA DÉCOUVERTE DES VINS ET DE LEURS TERROIRS

29

PYRÉNÉES ET PIÉMONT



SUD-OUEST PYRÉNÉES ET PIÉMONT



BÉARN • MADIRAN
PACHERENC DU VIC-BILH
JURANÇON • SAINT-MONT
TURSAN • IROULÉGUY

SUD-OUEST



M1 278 018

UNE COLLECTION
hachette *St. Monét*

CONNAÎTRE & CHOISIR
Le VIN

À LA DÉCOUVERTE DES VINS ET DE LEURS TERROIRS

SUD-OUEST

PYRÉNÉES ET PIÉMONT



« Traversés de tous temps par les pèlerins en route vers Saint-Jacques-de-Compostelle, le piémont pyrénéen et la chaîne des Pyrénées ont toujours constitué une halte salubre et

sols, eux aussi d'une belle diversité, offrent un terrain propice à l'épanouissement de la vigne. Les cépages autochtones prospèrent d'ailleurs à domicile, tout en cohabitant pacifiquement avec des cépages plus répandus, typiques du vignoble bordelais voisin ou implantés mondialement.

vivifiante pour ces pieux marcheurs. Durant cette étape, la beauté se laisse contempler, déguster, apprécier. Partout, authentiques et vibrants, les paysages sont d'une incommensurable richesse. Il suffit d'être attentif pour le constater. Les vignes se mêlent aux forêts et aux montagnes pour créer de spectaculaires étendues jouant sur toute la gamme des verts. Jamais lointaine, la présence de l'eau, qu'elle soit fleuve, gave ou océan, influence le caractère des vins du cru. Les

L'ART de VIVRE SUD-OUEST

Les vins, qu'ils soient rouges, blancs ou rosés, sont imprégnés d'une forte typicité. Fruits du savoir-faire d'hommes et de femmes passionnés, ils sont des joyaux aux multiples facettes. Les mets du cru, foie gras, axoa, magret, fromage de brebis et autre gâteau basque offrent autant

d'occasions de s'adonner à des accords mets-vins, parfaite illustration de la riche gastronomie du Sud-Ouest. Car plus qu'un simple territoire, le Sud-Ouest est une philosophie à lui seul. » ■

Pierre ARD'



Sommaire

SUD-OUEST

PYRÉNÉES ET PIÉMONT

Introduction	
Les Pyrénées et le piémont <i>dans tous leurs états</i>	4
Le Béarn	6
Le Madiran	10
Le Pacherenc du Vic-Bilh	14
Le Jurançon	18
Le Saint-Mont	22
Le Tursan	26
L'Irouléguay	28

SOURCES DES PRIX MOYENS INDIQUÉS.
Nous avons pris en compte les millésimes 2012 à 2009, qui sont ceux que l'on trouve le plus couramment à la vente. Les deux sites de référence sont :
• www.millesima.fr
• www.hachette-vins.com

Les Pyrénées et le piémont

DANS TOUS LEURS ÉTATS

HISTOIRE

La vigne est présente de longue date dans la zone des Pyrénées. Elle a traversé les âges pour arriver jusqu'à nous. Implantée par les Romains, elle doit beaucoup aux ordres religieux qui en développèrent la culture pour le vin de messe et la consommation locale. Très tôt, les vins sont exportés par voie fluviale puis maritime vers les contrées du nord. Après la crise du phylloxéra à la fin du XIX^e siècle, le vignoble se relève mais favorise la production en abondance de vins de faible qualité. Le renouveau qualitatif est réellement palpable après l'anéantissement d'une partie des vignes par le gel de 1956. Déterminés, les viticulteurs replantent des cépages régionaux qualitatifs et limitent les rendements. Le vignoble renaît de ses cendres. Il a acquis ses lettres de noblesse depuis le XX^e siècle.

GEOGRAPHIE

Annonçant l'imposante silhouette des Pyrénées au loin, le piémont pyrénéen est composé d'un ensemble de plissements de faible altitude. Jalonnant ces étendues, les quatre vallées d'Ossau, d'Aspe, de Barétous et de l'Ouzom sont parcourues de gaves issus d'anciens glaciers. Le pic du Midi d'Ossau, vertigineux vestige d'un ancien volcan, domine ces terroirs. La zone est délimitée au nord par le Massif central, au sud par la frontière espagnole, à l'ouest par l'océan Atlantique et à l'est en ligne de mire Toulouse.

CLIMATOLOGIE

Dans la zone pyrénéenne, les vignobles sont plantés à proximité des gaves dans les vallées ou en hauteur sur les sols pentus, en coteaux. Le climat est protéiforme. Au sud, la douceur et l'humidité amenées par l'océan Atlantique rencontrent la rigueur climatique née de la chaîne pyrénéenne, avec son air froid et sec. Les pluies sont globalement importantes sur l'année. Les hivers et printemps peuvent être bien arrosés, alors que les étés et automnes sont souvent marqués par une belle présence du soleil nécessaire à la maturité des raisins. Ces conditions correspondent aux besoins de certains cépages locaux comme l'emblématique tannat, qui requiert eau pour sa croissance et chaleur pour sa maturité tardive optimale.

GEOLOGIE

À la variété des climats s'ajoute la diversité des sols. Leur composition est variable d'une partie à l'autre du vignoble pyrénéen. Argileux ou argilo-calcaires, ils peuvent aussi être composés de galets, de boulbènes, de sables fauves ou de calcaires gréseux. Cette richesse favorise l'épanouissement de multiples cépages rouges comme blancs, chacun trouvant un terrain propice. Le Sud-Ouest est ainsi connu pour être le berceau de cépages océaniques comme le cabernet franc, originaire des Pyrénées, mais aussi de nombreux cépages autochtones tels que la négrette, le tannat ou le malbec pour les rouges, le manseng ou le courbu pour les blancs. Ces facteurs combinés contribuent à la grande typicité des vins du Sud-Ouest.



Le Béarn



AU PIED DES PYRÉNÉES, DANS UN PAYSAGE AUX MILLE NUANCES DE VERTS, JALONNÉ DE COLLINES ET DE PLAINES, L'AOC BÉARN COUVRE 240 HECTARES. ENTRE LES GAVES DE PAU ET D'OLORON, DANS LES DÉPARTEMENTS DES PYRÉNÉES-ATLANTIQUES, DES HAUTES-PYRÉNÉES ET DU GERS, LES VIGNES BÉNÉFICIENT D'UN MICROCLIMAT OCÉANIQUE.

FICHE D'IDENTITÉ

appellation
Béarn, AOC depuis 1975.

couleurs
Rouge, rosé, blanc.

cépages
Rouge et rosé : tannat, cabernet franc et cabernet sauvignon.
Blanc : petit manseng, gros manseng, raffiat de Moncade.

nature des sols
Essentiellement argilo-sableux.

superficie
240 ha.

production
9 600 hl/an.

potentiel de garde
Rouge : 2 - 10 ans.
Rosé et blanc : 2 - 3 ans.

prix moyen
Entre 3 et 13 €.

De mémoire d'homme, la vigne a toujours été une composante du paysage béarnais. Elle s'insère de façon discontinue dans des reliefs de coteaux sur les contreforts du piémont pyrénéen, où elle cohabite notamment avec la culture du maïs et l'élevage bovin. L'aire de production s'étend sur quatre-vingt-deux communes réparties en trois zones : autour du centre historique de l'appellation, centré sur Salies-de-Béarn et Bellocq, au sud et à l'ouest de Pau, et enfin dans une boucle du fleuve Adour, au nord-est.

Réputation ancestrale

Dès les XIII^e et XIV^e siècles, le vignoble béarnais anime le commerce local. Les vins rouges et blancs sont exportés vers la Hollande depuis le port de Bayonne. Plus localement, au XV^e siècle, les vigneronns échangent par la vallée de l'Adour leur vin rouge contre bois et pierres de construction fournis par les montagnards de la Bigorre et des Pyrénées. Après avoir plébiscité des vins rouges puissants et corsés, ces montagnards se tournent ensuite également vers les clairets et les vins blancs, favorisant la diversification

▼ *Le vignoble du domaine Lapeyre et Guilhemas s'étend sur les coteaux de Salies-de-Béarn. Y sont notamment cultivés les cépages ancestraux de la région que sont le tannat et le raffiat de Moncade.*

► *Le château d'Arricau-Bordes, érigé au XII^e siècle, est un fleuron architectural de l'ancienne couronne de Navarre. Ici, on produit du vin en appellation Béarn, Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh.*

des vins. Au XVIII^e siècle, la vigne fournit l'essentiel des revenus dans la zone. Anglais et Hollandais viennent même directement chercher à Bayonne les vins béarnais qu'ils apprécient grandement. Cette prospérité perdue au XIX^e siècle et le vignoble frôle les 20 000 hectares au début du XX^e siècle. C'est aussi la période de l'essor des vins rosés béarnais, très prisés en région parisienne.

Des trois couleurs

L'AOC Béarn produit des vins d'assemblage, dans les trois couleurs. Les rouges, avec leurs tanins expressifs, sont puissants, charpentés et généreux. Les rosés, vifs et fruités, expriment une belle fraîcheur et une jolie longueur en bouche. Tous deux sont marqués par la présence du tannat, cépage autochtone qui doit son nom à son grand potentiel tannique. Il doit constituer au moins la moitié de l'assemblage dans chacune



LA DÉGUSTATION du Béarn

GAMME AROMATIQUE : le rouge et le rosé sont marqués par la vive expression du fruit et des épices. Le blanc est vif, aromatique et harmonieux.

À L'ŒIL

Rouge : robe d'un rouge rubis profond, avec des reflets brillants.
Rosé : généralement d'une couleur soutenue.
Blanc : jaune pâle à reflets verts.

AU NEZ

Rouge : puissants arômes de fruits rouges et noirs (cerise, cassis) presque compotés, avec une note épicée, de réglisse.
Rosé : appétissant, avec des arômes prononcés de fruits rouges (framboise, cassis) et parfois de fruits exotiques.
Blanc : notes florales, agrumes (citron, pamplemousse) et arômes mentholés.

EN BOUCHE

Rouge : équilibré et tannique, marqué par le fruit (mûre, cassis, cerise) et une finale épicée. Avec l'âge, il développe une belle complexité.
Rosé : gourmand, charnu, équilibré, fruité avec une haute expression des fruits rouges perçus au nez.
Blanc : d'abord vif, il a une belle finale sur le fruit.

► Maisons traditionnelles béarnaises à Salies-de-Béarn, sur les bords du Saleys.



de ces deux couleurs. Il donne des vins colorés et corsés, tout en conservant une certaine fraîcheur. La fougue du tannat est cependant tempérée par les notes fruitées amenées par l'assemblage avec le cabernet franc (appelé « bouchy » localement) et le cabernet sauvignon. Les blancs, eux, sont emprunts de la typicité du raffiat de Moncade, cépage purement local, qui doit entrer là aussi, à partir de la récolte 2019, pour au moins

50 % dans l'assemblage. Assemblé avec les gros et petit mansengs, il amène une belle complexité pour produire des vins à la fois vifs et chaleureux, avec des notes caractéristiques de pierre à fusil. Tannat et raffiat de Moncade sont particulièrement cultivés sur le territoire bénéficiant de la mention communale Béarn Bellocq, couvrant un peu plus d'une centaine d'hectares au cœur du Béarn. Elle peut être adjointe à l'AOC Béarn pour les vins produits

ACCORDS METS/VINS avec le Béarn

- Les vins blancs, vifs et désaltérants, avec leurs notes florales et d'agrumes, trouvent un accord avec la plupart des entrées et hors-d'œuvre.
- Les arômes acidulés et de fruits rouges des rosés iront parfaitement avec des tartes ou des crumbles, notamment aux légumes, mais aussi avec des saveurs exotiques comme un wok de poulet accompagné de petits légumes croquants au soja ou un porc sauté à l'ananas.
- Les rouges se marieront volontiers avec du confit, un magret de canard, ou un fromage de brebis des Pyrénées agrémenté de confiture de cerises noires.



sur quatre communes à l'ouest de Pau que sont Bellocq, Orthez, Lahontan et Salies-de-Béarn.

Grands noms du cru

Le **domaine de la Caillabère** est dirigé par Jean-Marc Larroudé, Béarnais pure souche qui a repris la petite exploitation familiale de 4 hectares en 1992. Sur ce vignoble conduit en culture raisonnée, ce passionné travaille avec amour les cépages locaux. Ses vins authentiques dans les trois couleurs répondent aux noms charmeurs de Séduction, Tentation, Confidence, Plaisir ou encore Flagrance. Non loin de là, sur les

coteaux de Salies-de-Béarn, berceau de l'appellation, les **domaines Lapeyre et Guilhemas** sont exploités de père en fils depuis 1909. En amphithéâtre plein sud face aux Pyrénées, les vignes sont exceptionnellement bien exposées. Les vins blancs, rouges et rosés puisent caractère et typicité dans ce climat favorable. Acteur incontournable des AOC Béarn et Jurançon, la **cave de Gan-Jurançon** regroupe trois cents viticulteurs, dont cinquante coopérateurs pour le Béarn Bellocq. Créée en 1949, sa production en rouges et rosés du Béarn représente 90 % de la production totale de l'aire Béarn. ■

LES GRANDS millésimes



2011

2009

2005

2001

▼ Le caveau de dégustation du domaine Lapeyre et Guilhemas, propriété familiale depuis 1909 et dont l'actuel propriétaire, Pascal Lapeyre, représente la quatrième génération de vigneron.





Le Madiran

AU NORD DES PYRÉNÉES ET À L'EST DE L'ATLANTIQUE, L'AOC MADIRAN DÉPLOIE SES 1 300 HECTARES DE VIGNES SUR TRENTE-SEPT COMMUNES DES DÉPARTEMENTS DU GERS, DES PYRÉNÉES-ATLANTIQUES ET DES HAUTES-PYRÉNÉES. SUR CETTE APPELLATION, SONT PRODUITS EXCLUSIVEMENT DES VINS ROUGES, CORSÉS ET PUISSANTS, MARQUÉS PAR LE CÉPAGE TANNAT.

FICHE D'IDENTITÉ

appellation
Madiran, AOC depuis 1948.

couleur
Rouge.

cépages
Tannat, cabernet franc
et cabernet sauvignon,
fer servadou.

nature des sols
Argilo-calcaire, argile,
galets roulés.

superficie
1 300 ha.

production
65 000 hl/an.

potentiel de garde
Jusqu'à 10 ans.

prix moyen
Entre 7 et 14 €.

Comme de nombreux autres vignobles français, le vin de Madiran doit beaucoup aux ecclésiastiques. La viticulture se développe en effet dans la zone avec la création du prieuré de Madiran par les moines bénédictins au XI^e siècle. Rustique, le vin produit est d'abord consommé localement. Puis, au XVII^e siècle, par voie fluviale et maritime, il gagne le nord jusqu'à la Hollande, l'Angleterre et la Belgique. Après la crise du phylloxéra, le vignoble renaît de ses cendres au XX^e siècle.

L'AOC Madiran est reconnue en 1948. À partir des années 80, l'appellation s'engage dans une quête de qualité, en cultivant avec soin le cépage phare qu'est le tannat et en valorisant le savoir-faire de ses viticulteurs. Son heure de gloire arrive enfin dans les années 2000.

Pluralités de terroirs

Sur les premiers contreforts montagneux, la zone géographique s'étend sur cinq grandes crêtes parallèles. Les paysages sont faits de coteaux. Les natures des sols sont très

▼ *Le vignoble de Madiran aux alentours d'Aydie, village au cœur de l'appellation.*



▲ *Le frontispice du château Montus, appartenant aux vignobles Alain Brumont. L'homme est un viticulteur à la renommée mondiale, connu pour avoir rehaussé le prestige des vins du Sud-Ouest.*

variées, engendrant une belle richesse aromatique des vins. Sur les flancs escarpés dominant les sols argilo-calcaires et pierreux. Bien drainés, ils favorisent une grande pureté et un beau potentiel de vieillissement. Sur les replats intermédiaires, on trouve des argiles légers et filtrants qui captent la chaleur solaire pour la restituer aux ceps, et créer des vins souples et gourmands. Enfin, sur les

croupes dominantes, les sols sont constitués de galets roulés drainants à l'origine de vins soyeux.

Le tannat en maître

Présent dans le Sud-Ouest depuis les Romains, véritable star de Madiran, le tannat occupe 70 % de l'encépagement de l'appellation. Peu répandu ailleurs, il ne représente pas plus de 3 500 hectares dans le monde.

le coin des étiquettes



CAVE DE
CROUSELLES



CHÂTEAU
MONTUS



DOMAINE
BERTHOUMIEU

ACCORDS METS/VINS avec le Madiran

- La puissance du Madiran s'accorde avec les viandes rouges, notamment avec le bœuf qu'il soit en rôti, en tournedos ou en daube, mais aussi avec le magret de canard ou les gibiers.
- Épicé, il se boit aussi avec les cuisines du monde, par exemple avec des mets indiens.
- Il se marie volontiers avec des fromages puissants comme le bleu ou le roquefort, mais aussi plus classiquement avec la production locale de fromage de brebis.
- Corsé, ce vin rouge est harmonieux avec un dessert au chocolat, relevé d'une pointe de cardamome pour amener une légère fraîcheur.



► La cuvée Prestige du château Montus produit un Madiran 100 % tannat, qui rivalise de richesse et d'opulence avec les grands vins de Bordeaux ou de Bourgogne.

Il confère une vraie originalité aux vins de Madiran. Pour le bon déroulement de son cycle végétatif, ce cépage a besoin de beaucoup d'eau. Le climat océanique et la pluviométrie assez élevée de Madiran, notamment au printemps et en été, lui conviennent donc à merveille. De maturité plutôt tardive, il apprécie également les automnes ensoleillés, chauds et secs de Madiran. Cette période est souvent marquée par une forte amplitude thermique due à la présence toute proche des montagnes, mais aussi par la présence du föehn, ce vent chaud du sud qui assèche les baies et favorise leur belle fin de maturation.

Vins rouges de caractère

Comme dans le Béarn, le tannat doit constituer au moins la moitié de l'assemblage. Associé aux cabernets et parfois au local fer servadou, il donne des vins robustes au caractère bien trempé. Le tannat est à la fois marqué par la fraîcheur due à la montagne proche et par la gourmandise, acquise durant les automnes chauds. Madiran produit aussi bien des vins à consommer jeunes (dans les 5 ans), sur le fruit rouge et noir puissamment présent, que des



vins au potentiel de garde plus important (3 à 10 ans), évoluant fréquemment sur des notes épicées et confites. Parmi les incontournables de l'appellation, Alain Brumont, avec notamment ses **châteaux Montus** et **Boucassé**, a bâti un véritable empire. Entre tradition et innovation, avec charisme, il a grandement contribué à la renommée de Madiran. Au **domaine Berthoumieu**, créé en 1850, sont produits des rouges typiques de Madiran, où le nez de fruits rouges et de fruits compotés côtoie l'épice, et où la bouche à la fois charpentée et

LES GRANDS
millésimes



2011
2009
2005
2000

LA DÉGUSTATION du Madiran

GAMME AROMATIQUE : vin très coloré, tannique, marqué par la puissance, la force et l'expressivité du tannat.

À L'ŒIL

Robe foncée, de couleur rubis sombre, annonciatrice de toute la profondeur du Madiran.

AU NEZ

Belle palette aromatique intense marquée par les fruits noirs (cerise, cassis, mûre) et rouges (framboise), et par une touche épicée.

EN BOUCHE

Le Madiran destiné à être bu jeune est frais et fruité. Le vin de garde, production majoritaire, est ample et charnu, aux tanins puissants et soyeux, avec une remarquable concentration. Avec le temps, les tanins sont plus fondus, offrant plus de complexité et de souplesse sur les fruits confits et les épices (clou de girofle), voire des notes grillées, et une finale longue sur le fruit.

veloutée ravit les papilles, quant à eux, Chantal et Philippe Mur ont repris, en 1998, le **Clos Basté**, alors en ruines. Ils travaillent désormais 10 hectares en viticulture biologique, avec de très petits rendements, et cueillent les raisins à la main à parfaite maturité. Les vins sont fidèles à l'identité des terroirs : à la

fois tanniques, complexes et charnels. Il ne faut pas non plus oublier la **cave de Crouseilles**, qui produit des rouges de plusieurs styles : Madiran Classiques (prêt à boire), Nouveau Style (plus accessible, notamment aux non-initiés) ou Grands Vins (de garde, où le tannat est dominant). ■

▼ Les grappes de tannat, cépage phare de l'appellation Madiran, dont la couleur sombre renvoie à son caractère robuste et tannique.





Le Pacherenc du Vic-Bilh

COUSINS BLANCS DU MADIRAN, LES VINS DE PACHERENC DU VIC-BILH SONT PRODUITS SUR LA MÊME AIRE GÉOGRAPHIQUE QUE CES ROUGES CORSÉS. SECS OU MOELLEUX, CE SONT DES CRUS AUX ARÔMES ET AU GOÛT TRÈS TYPÉS, RECONNAISSABLES À LEURS NOTES CARACTÉRISTIQUES, GOURMANDES ET EXUBÉRANTES.



▲ La famille Laplace au château d'Aydie produit sur 58 hectares des Madiran et des Pacherenc du Vic-Bilh. Particularité du domaine, sa cuverie en béton centenaire.

FICHE D'IDENTITÉ

appellation

Pacherenc du Vic-Bilh,
AOC depuis 1948.

couleur

Blanc.

cépages

Courbu, petit courbu, petit
manseng, gros manseng,
arrufiac, sauvignon.

nature des sols

Argilo-calcaire, boulbène
et galets drainants.

superficie

260 ha.

production

3 000 hl/an.

potentiel de garde

Sec : 2 - 5 ans.
Moelleux : 5 - 15 ans,
voire plus.

prix moyen

Sec : 9 €.
Moelleux : 11 €.

En béarnais, Pacherenc du Vic-Bilh signifie « vignes conduites en échelas du vieux pays ». Une étymologie qui prend tout son sens lorsqu'on connaît l'histoire de ce vignoble ancestral du piémont nord des Pyrénées, situé au sud et à l'ouest de l'Adour. Les vignes sont plantées sur des coteaux bénéficiant d'un grand ensoleillement, et les sols pentus et drainants assurent une bonne évacuation de l'eau de pluie. Tirant profit de cette situation géographique et climatique,

les viticulteurs palissent les vignes dès le XVI^e siècle : les ceps sont plantés en rangs, leurs rameaux guidés par des fils tirés entre des piquets plantés dans le sol. Ce palissage permet à la liane de pousser en bon ordre, tout en favorisant une exposition optimale des feuilles au soleil réchauffant ce terroir d'altitude. À noter que la quasi-totalité des propriétés de cette zone produisent la trilogie Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh sec et Pacherenc du Vic-Bilh moelleux.

▼ Partageant la même zone géographique que l'appellation Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh ne produit, elle, que des blancs, secs ou moelleux.



Vendanges échelonnées

L'automne généralement ensoleillé, chaud et sec de la zone permet d'attendre la pleine maturité des baies pour les vendanger (vins secs), voire les mener à surmaturité (vins moelleux). Au XIII^e siècle, les vendanges étaient déjà opérées par tries successives, et pouvaient s'échelonner de fin octobre

à fin décembre. Elles permettaient d'élaborer sur une seule et même parcelle, et avec les mêmes cépages, des vins moelleux et des vins secs. Cette tradition a perduré jusqu'à nos jours. Les vins sont créés à partir de quatre cépages principaux : petit manseng gros manseng, courbu et petit courbu. Ces cépages tardifs et plutôt riches en alcool

LA DÉGUSTATION du Pacherenc du Vic-Bilh

GAMME AROMATIQUE : sec ou moelleux, le Pacherenc du Vic-Bilh est équilibré et arbore des arômes expressifs floraux et fruités, avec une touche de noisette.

À L'ŒIL

Sec : robe jaune vif à doré avec des reflets lumineux.

Moelleux : robe jaune paille éclatante aux reflets or.

AU NEZ

Sec : Frais et vif, arômes de fleurs, d'agrumes et de fruits jaunes (pêche, ananas, abricot), adoucis de miel et de noisette.

Moelleux : fruit exotique (mangue), fleurs et miel, voire des touches vanillées.

EN BOUCHE

Sec : très expressif, ample, sur le fruit, harmonieux, entre gras et vivacité.

Moelleux : sucrosité sur le fruit confit tempérée par la fraîcheur amenée par la montagne, dans un bel équilibre.



▲ Le château Viella, situé aux confins du Gers, est un domaine viticole créé en 1952 et exploité par Alain Bortolussi, troisième génération de vignerons.

ACCORDS METS/VINS

avec le Pacherenc du Vic-Bilh

- Le Pacherenc du Vic-Bilh sec, aromatique, se marie à la perfection avec les saveurs iodées. Il accompagne ainsi fruits de mer, poissons, coquillages, sushis, sashimis et autres makis.
- Le moelleux se déguste en entrée avec un foie gras puis avec un plat à base de fromage (raclette, fondue, tartiflette).
- En dessert, le moelleux est exceptionnel avec un fondant au chocolat accompagné d'un coulis de caramel, mais aussi avec une charlotte aux fruits (abricot, prunes) à la légère acidité pour tempérer le sucre.

sont tout à fait adaptés au terroir. Avec leur pellicule épaisse, ils sont peu sujets à la pourriture grise et supportent bien l'humidité, patientant pour mûrir dans de bonnes conditions sanitaires.

Version vin sec...

Créé à partir de raisin récolté à juste maturité, le Pacherenc du Vic-Bilh sec est un vin hautement identifiable que le dégustateur garde longtemps en mémoire. Vif, frais et fruité, très aromatique, il est marqué par les agrumes, les fruits à chair blanche, mais aussi les fruits exotiques. Certains dévoilent également des arômes floraux plus complexes tels que la glycine. Au **château d'Aydie**, la famille Laplace produit un Pacherenc du Vic-Bilh sec à partir de vieilles vignes exposées sud-ouest. À la couleur intense, ce vin structuré concilie au nez et en bouche fraîcheur (citron, pamplemousse) et notes chaleureuses (vanille, noix, miel). Au **domaine Capmartin**, la bâtisse, ancien couvent de Maumusson-Laguian, domine les vignes de sa majestueuse silhouette. Guy Capmartin produit sur ces terres cultivées en agriculture biologique un blanc sec, frais et gourmand, entre vivacité et remarquable rondeur, avec une finale longue sur les agrumes.

... ou vin moelleux

À l'automne, sous l'influence conjuguée du grand ensoleillement et du vent de sud chaud (effet de foehn), les baies se dessèchent sur pied, se concentrant naturellement en sucre et en arômes. Ce phénomène porte le nom de



▲ Un verre de la cuvée Brumaire du château Bouscassé, un Pacherenc du Vic-Bilh moelleux issu de vignes trentenaires et d'un assemblage de petit manseng et petit courbu.

« passerillage ». La proximité des Pyrénées maintient néanmoins une belle acidité, empêchant généralement d'atteindre le taux de sucre des liquoreux. Les vendanges, méticuleuses pour préserver les baies intactes, sont nécessairement manuelles. Fruit de ce climat si spécifique, le Pacherenc du Vic-Bilh moelleux, complexe, gras et équilibré, exprime un parfait équilibre entre sucre et acidité. Ce vin, caractérisé dans sa prime jeunesse par d'intenses arômes d'agrumes et fruits

exotiques, évolue en vieillissant vers les fruits confits, le miel, la vanille et les fruits secs. Sur ces terres, le **château Viella** produit deux cuvées moelleuses à côté de ses Pacherenc du Vic-Bilh secs et ses Madiran. Ces crus à la couleur d'or charment par leur vivacité et leur douceur savamment équilibrées. Au **domaine Laougué**, cultivé en agriculture raisonnée, les blancs moelleux sont typiques de l'appellation, avec leur bouche charnue, capiteuse alliée à une juste fraîcheur. ■

LES GRANDS
millésimes



2009
2005
2001

le coin des étiquettes



CHÂTEAU D'AYDIE



DOMAINE CAPMARTIN



DOMAINE LAOUGUÉ



Le Jurançon

TITULAIRE D'UNE LONGUE HISTOIRE, LE JURANÇON FIGURE PARMIS LES PREMIÈRES APPELLATIONS FRANÇAISES RECONNUES. NÉS AU PIED DES PYRÉNÉES, CES VINS RENOMMÉS DANS LE MONDE ENTIER EXPLORENT LA PALETTE DES BLANCS, DU SEC AU LIQOREUX, EN PASSANT PAR LE MOELLEUX, SELON LA QUANTITÉ DE SUCRE QU'ILS RENFERMENT.



La robe jaune or si appétissante du Jurançon moelleux. La sucrosité du liquoreux permet d'accompagner des foies gras.

FICHE D'IDENTITÉ

appellations

Jurançon, AOC depuis 1936.
Jurançon sec, AOC depuis 1975.
Jurançon vendanges tardives, AOC depuis 1996.

couleur
Blanc.

cépages

Gros manseng, petit manseng, camaralet de Lasseube, courbu, petit courbu, lauzet.

nature des sols

Sédiment marin et poudingue (sol silico-argileux).

superficie
1 200 ha.

production
44 000 hl/an.

potentiel de garde

Jurançon sec : environ 5 ans.
Jurançon moelleux : jusqu'à 20 ans.

prix moyen
Entre 8 et 17 €.

L'AOC Jurançon se situe au sud-ouest de Pau et au nord d'Oloron-Sainte-Marie, à l'abri du pic du Midi d'Ossau, entre les gaves de Pau, d'Oloron et d'Ossau. Sur ces terres de coteaux, ce sont les Romains qui, les premiers, ont

introduit la vigne il y a plus de 2 000 ans. Le terme « juransoo » apparaît quant à lui pour la toute première fois au Moyen Âge. Mais le véritable âge d'or du vignoble commence avec l'installation des vicomtes du Béarn à Pau au XV^e siècle.

▼ Avec une situation et un climat singuliers, les vendanges du Jurançon sont tardives, débutant mi-octobre et se terminant parfois mi-décembre.

Un vin de veine royale

À en croire la légende, la réputation du vignoble béarnais doit beaucoup au Jurançon. L'histoire raconte qu'Henri IV, roi de France, auparavant roi de Béarn et de Navarre, a été baptisé au vin blanc de Jurançon. Henri d'Albret, son grand-père, aurait frotté les lèvres du nouveau-né à l'ail, puis lui aurait présenté une coupe de Jurançon.

Le bébé aurait alors fort volontiers humé puis avalé un peu de ce nectar. Ces débuts dans la vie donnèrent, dit-on, sa robustesse légendaire à celui qui est connu pour ses nombreuses conquêtes féminines. Disparu en partie sous l'impact de maladies de la vigne, avec une perte qualitative à la fin du XIX^e siècle, le vignoble de Jurançon renaît au siècle suivant, avec

LES GRANDS
millésimes



2011
2005
2004
2001

LA DÉGUSTATION du Jurançon

GAMME AROMATIQUE : intense, charmeuse, avec des notes florales et de fruits, notamment exotiques, et des arômes très fins.

À L'ŒIL

Sec : jaune pâle à reflets verts.
Moelleux ou liquoreux : jaune or plus ou moins foncé.

AU NEZ

Sec : marqué par la fraîcheur des fleurs blanches et les fruits exotiques.
Moelleux ou liquoreux : très expressif, complexe, avec des notes d'agrumes, de fruits exotiques et confits.

EN BOUCHE

Sec : bel équilibre entre acidité et présence du fruit (agrumes, fruit de la passion, acacia). Belle longueur en bouche.
Moelleux : ample, frais, sur l'agrumes et les fruits surmûris, juste dose entre sucrosité et acidité. Finale longue.
Liquoreux : riche, expressif, avec un fondu sur le fruit confit et des notes vanillées, sur la longueur.





▲ Non loin de Pau, le vignoble de Jurançon et son implantation en coteaux.

ACCORDS METS/VINS avec le Jurançon

- En apéritif, le Jurançon sec peut se déguster seul ou accompagné de crème de cassis ou de pêche. Le jurançon moelleux se goûte merveilleusement avec du saumon fumé ou un foie gras mi-cuit et son pain aux figues.
- En plat, le Jurançon sec se déguste avec des viandes blanches en sauce, des poissons au grill ou des coquillages.
- Le Jurançon issu de vieilles vignes se marie avec un fromage pur brebis accompagné d'une pâte de coing ou un roquefort.
- En dessert, le Jurançon vendanges tardives s'accorde avec des gâteaux à la crème pâtissière ou un dessert à base de citron pour tempérer le sucre par l'acidité.

un retour à la tradition et une quête constante de qualité, consacrés par les reconnaissances des AOC successives.

Terroir unique

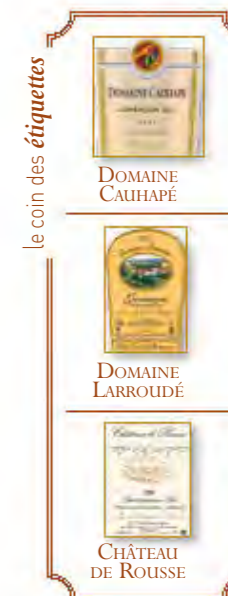
Outre la recherche qualitative des viticulteurs du cru, si le Jurançon a acquis une telle notoriété, c'est indéniablement grâce à son terroir d'exception. En terrasses, parfois en amphithéâtre, les vignes se déploient sur des sols pentus dans un environnement verdoyant. Avec en toile de fond la chaîne pyrénéenne, le vignoble se situe en haut de coteaux, à une altitude moyenne de 300 mètres. Les sols sédimentaires marins côtoient les sols de galets calcaires et d'argiles à graviers silicieux mis en place pendant la formation des Pyrénées. Sur ces terres, trois climats coexistent : la rigueur montagnarde et ses courants froids ; la douceur océanique et sa relative humidité nécessaire à la croissance de la vigne ; la chaleur méridionale avec son bel été indien béarnais, engendrant le passerillage nécessaire à la surmaturation pour la création de grands vins moelleux et liquoreux en vendanges tardives. Le gros manseng représente environ 65 % de l'encépagement associé à l'autre cépage principal qu'est le petit manseng (30 %). Les vendanges s'échelonnent de mi-octobre à mi-novembre, jusqu'à mi-décembre pour les plus tardives.

Trois nuances de Jurançon

Toujours d'or, né de cette diversité, le Jurançon est protéiforme. Trois types peuvent être produits, selon

le taux de sucre dû à la plus ou moins grande maturité lors de la récolte. Ils sont désignés soit sous les dénominations de Jurançon depuis 1936, Jurançon sec depuis 1975 et Jurançon complété de la mention vendanges tardives depuis 1996. Référence de l'appellation, le **domaine Cauhapé** produit des Jurançon secs et moelleux fins, harmonieux et ciselés. Reconnaisables à leurs étiquettes stylisées et colorées, les bouteilles abritent des vins aux arômes fruités et complexes, à la robe dorée d'une grande élégance. Au **domaine Larroudé**, Christiane, Julien Estoueigt et leur fils Jérémy,

attachés au terroir béarnais, mettent leur passion au service de la vigne et du vin. Ils œuvrent dans le respect de la nature pour laisser s'exprimer l'identité de leur terroir dans leurs Jurançon secs et moelleux. Au **château de Rousse**, propriété familiale depuis cinq générations, la vigne est cultivée depuis le XV^e siècle. À 330 mètres d'altitude, en amphithéâtre face aux Pyrénées, les vignes de petit et gros mansengs, de petit et gros courbus sont idéalement exposées. Elles produisent d'élégants Jurançon secs et moelleux, avec une belle présence du fruit et une concentration remarquable. ■



▼ Originaire des contreforts pyrénéens, le cépage petit manseng était déjà cultivé à l'époque d'Henri IV.





Le Saint-Mont

AU PIED DU PIÉMONT PYRÉNÉEN ET AU NORD-EST DE PAU, LE VIGNOBLE DE SAINT-MONT DOMINE LA VALLÉE DE L'ADOUR. COMME MADIRAN DONT IL EST FRONTALIER, IL DOIT SA NAISSANCE AUX ECCLÉSIASTIQUES. AOC DEPUIS 2011, IL PRODUIT DANS LES TROIS COULEURS DES VINS NÉS DE CÉPAGES LOCAUX À LA FORTE TYPICITÉ.

FICHE D'IDENTITÉ

appellation

Saint-Mont,
AOC depuis 2011.

couleurs

Rouge, blanc, rosé.

cépages

Rouge et rosé : tannat, fer servadou, cabernets franc et sauvignon.

Blanc : petit et gros manseng, petit courbu, arrufiac.

nature des sols

argilo-calcaire, graveleux, galets, argile.

superficie

1 200 ha.

production

61 000 hl/an.

potentiel de garde

Rouge : 5 - 15 ans.

Blanc et rosé : 2 - 3 ans.

prix moyen

Rouge :

entre 7 et 15 €.

Rosé et blanc :

entre 5 et 9 €.

Si le nom de Saint-Mont, « Sancto Monte » ou « Mont des Saints », apparaît vers la fin du VI^e siècle, ce n'est que vers 1050 que naît le vignoble. Comme à Madiran, les moines bénédictins y plantent les premiers ceps de vigne. Ils fondent les trois abbayes de la Case-Dieu, Tasque et Saint-Mont. Cette dernière, désormais monastère, est encore à l'ère moderne un lieu incontournable de production de vin et de pèlerinage.

▼ Le château de Sabazan est situé sur le village moyenâgeux du même nom, où cent cinquante habitants vivent au rythme de la vigne. Ici, le cépage tannat est roi.

Quête qualitative

Déjà au XVII^e siècle, les vins de Saint-Mont blancs et les rouges à la couleur légère (clairets) jouissent d'une bonne réputation. De consommation locale, ils sont également exportés vers le nord de l'Europe. À ces deux couleurs, s'ajoute ensuite une production de vins rouges, aptes à voyager, destinés aux Antilles. Prospères, la culture de la vigne et la production de vin augmentent jusqu'à la première moitié



▲ Des barriques de Saint-Mont entreposées au château de Saint-Go qui, avec le château de Sabazan, appartient à l'union Plaimont Producteurs, exploitants et défenseurs des vins du Sud-Ouest.

du XIX^e siècle. Mais impactée par les maladies (oïdium, mildiou) et la forte demande de vins de distillation pour la production de l'armagnac, la surface plantée pour les vins de qualité diminue considérablement. Ce n'est ensuite que grâce aux efforts de quelques viticulteurs tenaces que le vignoble reconquiert

ses lettres de noblesse. En 1957, une poignée de vigneron crée le Syndicat de Défense des Côtes de Saint-Mont pour protéger et valoriser le vignoble. Bien décidés à le hisser vers la qualité, ils se lancent dans une profonde restructuration. Cette lente renaissance est consacrée par la reconnaissance en AOC en 2011.

LES GRANDS
millésimes



2011

2005

2000

LA DÉGUSTATION du Saint-Mont

GAMME AROMATIQUE : le rouge voit s'associer des notes de fruits rouges, noirs et des touches épicées. Le rosé et le blanc sont très expressifs et fruités.

À L'ŒIL

Rouge : robe profonde et sombre.

Rosé et blanc : robe pâle, brillante.

AU NEZ

Rouge : exhale la cerise et le cassis, avec des notes torréfiées et épicées (réglisse).

Rosé : sur le petit fruit rouge frais.

Blanc : vif, sur les fruits blancs et la verveine.

EN BOUCHE

Rouge : généreux, dense, élégant, tanins souples, équilibré entre la puissance du fruit noir et la fraîcheur amenée par le terroir.

Rosé : vif et gourmand, aux notes de fruits rouges frais.

Blanc : belle minéralité, notes de fruits blancs et jaunes et d'agrumes.





▲ À Saint-Mont, certaines vignes en tannat ont survécu à l'invasion du phylloxéra. Celles-ci, datant de 1871, comptent parmi les plus vieilles vignes de France et sont en cela inscrites aux Monuments Historiques.

Précieux cépages

Les cépages autochtones ont été une clé de la réussite de la renaissance du vignoble. Le bassin de l'Adour est le berceau de nombreux cépages ancestraux, pour certains mondialement employés. Les cépages rouges utilisés sont le tannat, le fer servadou (ou pinenc), les cabernets franc et sauvignon, et les cépages blancs, l'arrufiac, le petit courbu,

les petit et gros mansengs. Chacun exprime sa personnalité sur l'un des trois micro-terroirs de l'appellation : la zone de Plaisance, constituée de sols argilo-calcaires, la zone d'Aignan faite de coteaux graveleux et la zone de Saint-Mont composée de galets roulés et d'argiles. Le climat, où l'influence pyrénéenne est associée à l'impact océanique, offre les conditions idéales pour une maturité optimale des raisins,

ACCORDS METS/VINS avec le Saint-Mont

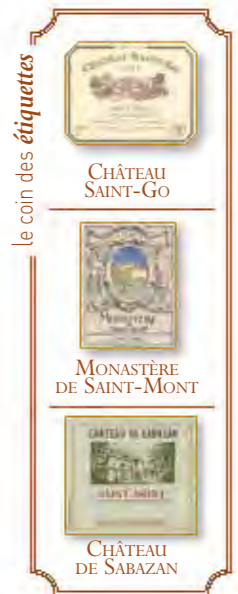
- La belle minéralité et la vivacité des blancs trouvent un terrain d'entente naturel avec les poissons à chair blanche à la plancha et autres crustacés.
- Avec les rosés ronds et gourmands, une brochette de poulet et poivrons verts au barbecue amène une pointe de fraîcheur.
- Quant aux rouges expressifs mais sans caractère tannique excessif, ils s'accordent en apéritif avec du magret de canard séché agrémenté de fruit secs (figues, abricots).
- En plat, ils conviennent aux grillades, mais aussi au canard ou même à une omelette aux cèpes.

notamment des tannats et mansengs. Conscients de ce trésor naturel, les viticulteurs ont à cœur de maintenir la typicité de leurs vins. À cette fin, ils ont créé sur l'appellation un conservatoire ampélographique, où, à côté des cépages les plus usités, figurent aussi des cépages rares encore peu connus.

Trio de couleurs

L'appellation est dominée par la production de vins rouges. Les rosés occupent 25 % de la production et les blancs 20 %. Les rouges, généreux, sont élégants et structurés. Les rosés, en rondeur et en gourmandise, mais néanmoins vifs, exhalent le petit fruit rouge. Les blancs sont frais et minéraux, avec des notes d'agrumes, de fruits à chair jaune et de noisette. Parmi les producteurs de l'appellation, le **monastère de Saint-Mont**, berceau de

l'appellation, produit un rouge de garde à la fois puissant, complexe et velouté, marqué par le tannat. Dans le Gers, la **coopérative Plaimont Producteurs** commercialise une ample gamme de vins en AOC Saint-Mont. Elle possède notamment le **château Saint-Go**, exploité depuis 1996 par six jeunes vigneronnes. Avec un encépagement typique, en rouge comme en blanc, les vins sont de dignes représentants de l'appellation. Aux confins du Gers, les 28 hectares du **domaine de Maouries** se répartissent en vingt-cinq parcelles de vignes sur trois communes, conduites en lutte raisonnée. Cet éclatement permet aux trois frères et sœurs à la tête de l'exploitation d'élaborer une large gamme de vins ronds et gourmands, en AOC Saint-Mont, mais aussi en Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh et Côtes de Gascogne. ■



▼ Sur les hauteurs de l'Adour, le monastère de Saint-Mont vient rappeler que ce sont les moines qui ont en premier fait connaître les vins de Saint-Mont. Près de 8 hectares de vignes sont toujours exploitées alentour.



Le Tursan



EN LEUR TEMPS DÉJÀ, LE ROI HENRI IV ET L'IMPÉRATRICE EUGÉNIE FURENT SÉDUITS PAR LES VINS DE TURSAN. DÉLIMITÉE PAR LA VALLÉE DE L'ADOUR AU NORD, À 70 KILOMÈTRES DE L'OcéAN ATLANTIQUE, L'AOC TURSAN S'ÉTEND SUR TRENTE-CINQ COMMUNES DU DÉPARTEMENT DES LANDES ET UNE COMMUNE DU GERS.

FICHE D'IDENTITÉ

appellation

Tursan, AOC depuis 2011.

couleurs

Rouge, blanc, rosé.

cépages

Rouge et rosé : cabernet franc, tannat, cabernet sauvignon et fer servadou.

Blanc : baroque, gros manseng et sauvignon.

nature des sols

Argilo-calcaire, sable fauve, galets, limon et gravette.

superficie

400 ha.

production

20 000 hl/an.

potentiel de garde

Rouge : jusqu'à 10 ans.

Blanc et rosé : 2 - 3 ans.

Prix moyen

8 €.

C'est à Geaune, au cœur du centre historique de la vicomté de Tursan fondé en 1318 par le sénéchal de Gascogne, que l'histoire de l'AOC Tursan puise sa source. Plantées sur les pentes des coteaux, les vignes sont soumises aux fréquentes pluies nées de l'influence de l'Atlantique. Le vent d'est qui souffle souvent sur la zone favorise heureusement le beau temps et les chaleurs estivales, mais parfois aussi les risques de gelées de printemps. Comme souvent dans le Sud-Ouest, l'automne est doux.

Richesse de cépages

Dans ce climat, les cépages typiques du Sud-Ouest trouvent un terrain propice. En rouge, le répandu tannat et le confidentiel fer servadou s'épanouissent. Du côté des blancs, à côté du gros manseng, la grande originalité de l'appellation est le baroque, cépage exclusif des Landes, qui engendre des blancs pâles, aux arômes de poire et de pêche. À côté de ces stars locales, les cépages mondiaux, merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon et chardonnay ont eux aussi leur place. Cette diversité

Le climat océanique de la zone d'appellation Tursan permet l'épanouissement d'un cépage exclusif de la région béarnaise, le baroque.



Le chai entrouvert du château de Bachen, récent domaine viticole de 25 hectares dont les vignes ont été plantées au milieu des années 80. Il produit des AOC Tursan en blanc, rouge et rosé.

permet de produire des vins expressifs dans les trois couleurs. Charpentés, les rouges, production majoritaire, expriment les fruits rouges frais. Les rosés affichent rondeur et notes acidulées, et les blancs vifs et fins sont sur l'agrumes. Sur l'AOC, le **château de Bachen** cultive les cépages autochtones (petit manseng, gros manseng, baroque, tannat) mais aussi les cépages rois du Bordelais (merlot et cabernet) pour créer ses vins des trois couleurs.

Propriétaire des lieux avec sa femme, le chef Michel Guérard propose aussi de multiples prestations œnotouristiques. Le **château de Perchade** appartient quant à lui à la même famille depuis quatre générations. Il produit les trois couleurs en AOC Tursan. Autre incontournable, la **cave des vigneron landais**, créée en 1958 et qui réunit aujourd'hui cent cinquante-quatre vigneron, tous guidés par l'écoute des consommateurs pour évoluer dans le respect de la tradition. ■

LA DÉGUSTATION du Tursan

GAMME AROMATIQUE : fruit rouge, cuir et épices pour le rouge ; petits fruits rouges pour le rosé ; fraîcheur aromatique pour le blanc.

À L'ŒIL

Rouge : très sombre, reflets grenat.

Rosé et blanc : robe claire.

AU NEZ

Rouge : sur le fruit rouge puis, avec l'âge, sur le fruit confituré et le gibier.

Rosé : arômes de fruits rouges expressifs et fins.

Blanc : senteurs de fruits blancs, fleurs blanches, d'agrumes, voire de fruits exotiques.

EN BOUCHE

Rouge : puissant, corsé, épicé, apte à la garde.

Rosé : frais et désaltérant.

Blanc : sec, vif, aux notes florales, de fruits à chair blanche, d'agrumes, avec une belle persistance.

ACCORDS METS/VINS

avec le Tursan

- En apéritif, le rosé, très rafraîchissant, se boit pour lui-même, servi à 10° afin de profiter de sa bouche harmonieuse et de sa finale minérale. Il accompagne aussi la dégustation de charcuteries.
- Corsé et tannique, le rouge s'allie volontiers avec une viande en sauce (boeuf, veau), grillée ou une garbure typique du Sud-Ouest.
- Le blanc, frais et à la forte typicité, est sublimé sur des poissons ou des fruits de mer.

LES GRANDS millésimes



2009

2005

2000

le coin des étiquettes



CHATEAU DE PERCHADE



CHATEAU DE BACHEN



CAVE DES VIGNERONS LANDAIS

L'Iroulégu



AU CŒUR DU PAYS BASQUE, LE VIGNOBLE D'IROULÉGU SE DÉPLOIE SUR QUINZE COMMUNES DANS LA MONTAGNE AUTOUR DE SAINT-ÉTIENNE-DE-BAÏGORRY ET SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT. LES VINS PRODUITS DANS LES TROIS COULEURS SONT À L'IMAGE DU TERROIR QUI LEUR DONNE NAISSANCE : PUISSANTS, EXPRESSIFS ET MAGNIFIQUES.



La cuverie de la cave d'Iroulégu, une coopérative représentant à elle seule 60 % des surfaces plantées de l'appellation, soit environ 140 hectares, et 650 000 bouteilles commercialisées par an.

FICHE D'IDENTITÉ

appellation
Iroulégu, AOC depuis 1970.

couleurs
Rouge, blanc, rosé.

cépages
Rouge et rosé : tannat, cabernet franc, cabernet sauvignon.
Blanc : gros manseng, petit manseng, petit courbu.

nature des sols
Grès rouge, calcaire, argile.

superficie
230 ha.

production
7 000 hl/an.

potentiel de garde
Rouge : 3 - 10 ans.
Rosé et blanc : 1 - 3 ans.

prix moyen
10 €.

À la frontière espagnole, sur les pentes pyrénéennes, Iroulégu est le témoin d'une histoire pluriséculaire. Au Moyen Âge, les pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle passent déjà par Saint-Jean-Pied-de-Port et Roncevaux. Seule survivance du vignoble basque d'antan, les vignes d'Iroulégu sont plantées sur les terrasses des coteaux abrupts, constituées par trois types de sols (grès rouge, calcaire et argile). Placée dans une cuvette, la vigne est abritée des vents humides marins par les flancs des montagnes. Dans la zone, les automnes sont doux, caractérisés par le vent de

sud qui réchauffe le territoire et favorise une maturité optimale des baies. Les cépages régionaux tardifs comme le tannat y sont à leur aise.

Rouge, blanc, rosé

Le rouge occupe la majeure partie de la production. Avec son bon potentiel de garde et ses arômes de cerise et fruits noirs, il est charnu et épicé. Ses tanins méritent généralement une attente de trois à cinq ans pour être plus intégrés, révélant ainsi la plénitude de ces crus. Les vins rosés et blancs sont nerveux et vifs, avec de beaux arômes fruités. Cerclé par les Pyrénées, le domaine

Le domaine Brana, situé sur les communes d'Ispoure et de Bussunarits, a la particularité d'avoir 90 % de son vignoble en terrasses.



ACCORDS METS/VINS

avec l'Iroulégu

- Ils s'accrochent à merveille avec la cuisine locale. Les blancs secs, avec leur belle acidité, sont sublimés par des plats de la mer, éventuellement épicés, comme les chipirons ou les piquillos, fameux poivrons farcis à la crème de morue.
- Les rosés, vifs et aromatiques, agrémentent à la perfection le typique axoa de veau.
- Les rouges s'allieront volontiers avec un fromage de brebis ou de vache agrémenté de confiture de cerises noires, ou en dessert avec un gâteau basque à la crème ou à la cerise.

LA DÉGUSTATION de l'Iroulégu

GAMME AROMATIQUE : fruits rouges et noirs, notes sauvages pour le rouge, très expressif et aromatique pour le rosé et le blanc.

À L'ŒIL

Rouge : robe rubis à reflets grenat.
Rosé : robe rose aux éclats framboise.
Blanc : robe dorée à reflets verts.

AU NEZ

Rouge : arômes de cerise et de cassis, touches de violette, d'épices et de sous-bois.
Rosé : sur le fruit rouge, notes épicées.
Blanc : sur les fleurs blanches et le fruit exotique.

EN BOUCHE

Rouge : charnu, plus ou moins tannique, équilibré et rond, avec une appréciable longueur sur le fruit noir.
Rosé : gourmand, charpenté, charnu et souple.
Blanc : vif, frais, avec une jolie persistance.

LES GRANDS millésimes



2011

2009

2005

2001

le coin des étiquettes



DOMAINE
ARRETXEÀ



DOMAINE
D'ABOTIA



DOMAINE
BRANA

CONNAÎTRE & CHOISIR Le VIN

À LA DÉCOUVERTE DES VINS ET DE LEURS TERRAINS

7

VOLUME
Pour ranger et classer vos livrets,
reportez-vous aux numéros indiqués
devant chaque titre sur ce plan de collection
(et que vous retrouverez sur la couverture
et le dos de chacun des livrets).



Parution 1
Volume 7

PARUTION
Les numéros indiqués entre parenthèses
sur ce plan de collection correspondent,
quant à eux, à l'ordre de parution
(vous les retrouverez également sur
la couverture de chacun des livrets).



LES VINS DE FRANCE

ALSACE

- 1 AOC ALSACE (5)
- 2 HAUT-RHIN (12)
- 3 BAS-RHIN
- 4 CRÉMANTS
ET VINS DE MOSELLE

BEAUJOLAIS

- 5 BEAUJOLAIS VILLAGES
ET NOUVEAUX (9)
- 6 CRUS DU BEAUJOLAIS

BORDELAIS

- 7 MÉDOC (1)
- 8 ENTRE-DEUX-MERS (8)
- 9 GRAVES (14)
- 10 SAINT-ÉMILION
ET LIBOURNAIS
- 11 BLAYAIS
ET BOURGEOIS

BOURGOGNE

- 12 CÔTE DE NUITS (2)
- 13 CHABLIS ET
VIGNOBLE DE LYONNE (10)
- 14 VIGNOBLE DE
LA CÔTE-DE-BEAUNE-1
- 15 VIGNOBLE DE
LA CÔTE-DE-BEAUNE-2
- 16 VIGNOBLE DE
LA CÔTE CHALONNAISE ET
VIGNOBLE DU MÂCONNAIS

CHAMPAGNE

- 17 MONTAGNE DE REIMS (6)
- 18 VALLÉE DE LA MARNE (15)
- 19 CÔTE DES BAR

CORSE

- 20 AOC CORSE

JURA

- 21 AOC JURA

LANGUEDOC

- 22 TERROIRS DES
COTEAUX DU LANGUEDOC (7)
- 23 MINERVOIS
- 24 TERROIRS DE CORBIÈRES
- 25 VINS DOUX NATURELS
DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

PROVENCE

- 26 AOC PROVENCE (11)

ROUSSILLON

- 27 CÔTES DU ROUSSILLON
ET COLLIOURE (16)

SAVOIE-BUGEY

- 28 AOC SAVOIE-BUGEY

SUD-OUEST

- 29 PYRÉNÉES
ET PIÉMONT (18)
- 30 DORDOGNE
- 31 LOT, LOT-ET-GARONNE,
TARN-ET-GARONNE,
AVEYRON

VALLÉE DE LA LOIRE

- 32 ANJOU-SAUMUR (3)
- 33 PAYS NANTAIS
ET VENDÉE (17)
- 34 TOURAINE
- 35 VINS DE L'ORLÉANAIS
- 36 CENTRE

VALLÉE DU RHÔNE

- 37 VALLÉE DU RHÔNE
SEPTENTRIONALE (4)
- 38 VALLÉE DU RHÔNE
MÉRIDIONALE (13)
- 39 CÔTES DU RHÔNE
VILLAGES-1
- 40 CÔTES DU RHÔNE
VILLAGES-2

Bien lire votre plan de collection

29 LES PYRÉNÉES (40)
ET LE PIÉMONT
N° volume N° parution

En gras et italique sur ce plan de collection :
les numéros déjà parus.



LE LIVRE
+ L'ARÔME
NOIX



À PARAÎTRE

JURA

AOC JURA

CÔTES DU JURA • ARBOIS • ARBOIS PUPILLIN
L'ÉTOILE • CHÂTEAU-CHALON
VIN JAUNE • VIN DE PAILLE
CRÉMANT DU JURA • MACVIN DU JURA

ÉDITÉ PAR :

HACHETTE COLLECTION, SNC
395 291 644 RCS Paris
58 rue Jean Bleuven
CS 700 07, 92178 Vanves Cedex

RENSEIGNEMENTS RÉSEAU PRESSE ET ABBONNEMENTS :

• POUR LA FRANCE (Abonnement et service clients) :

Hachette Collections
59893 Lille cedex 9
Numéro : 01 60 39 65 14
(coût d'un appel local ou national à partir d'un poste fixe)

• POUR LA BELGIQUE :

Data Base Management
Hachette Collections
Pegasuspark - De kleetlaan 12A/B
1831 Diegem
Belgique
Numéro commercial : 070 22 54 54 (0.30 €/min)
Hors surcoût éventuel de votre opérateur téléphonique

• POUR LA SUISSE (uniquement réservé au réseau presse, non disponible à l'abonnement) :

Naville SA
38, avenue Vibert CH
1227 Carouge / CE
Numéro : 00 41 22 308 04 44

• POUR LE QUÉBEC :

Express Mag
8155, rue Larrey H1J2L5 Anjou QC
Numéro : 514-356-4906 (région de Montréal),
Numéro : 1 877 356 4906 (sans frais)
Numéro de fax : 514 355 3332
Adresse Courriel : expressmag@expressmag.com

VENTE AU NUMÉRO (Pour la France) :

Les numéros parus peuvent être obtenus chez les marchands de journaux ou, à défaut, chez l'éditeur au prix de 5,99€.

Merci d'adresser votre commande majorée de frais d'envoi (1-2 numéros : 3,99€, 3-6 numéros : 5,99€, 7-12 numéros : 8,99€, 13-18 numéros : 11,99€, à partir de 19 numéros + 0,80€ par numéro supplémentaire) accompagnée de son règlement à Hachette Collections 59893 Lille Cedex 9

ou sur le site internet www.hachette-collections.com, rubrique Commander.

Le prix de vente est de 5,99€. Exceptionnellement le prix du n° 1 est de 1,50€ et le prix du n° 2 est de 2,99€.

HACHETTE COLLECTIONS :

Directrice de la publication : Isabelle Magnac
Directeur Hachette Collections : Céléste Surugue
Directrice de projets : Béatrice Capelle
Responsable de projets : Sophie Landais
Directrice marketing : Caroline Hottot
Chef de projet : Charlotte Borelle
Responsable de la fabrication : Pascal Vautier
Fabricante : Sophie Droit
Responsable logistique et distribution : Xavier Balesdens
Logisticienne France : Sarah Joachim
Logisticienne export : Flavie Goncalves

ONT CONTRIBUÉ À CETTE ŒUVRE COLLECTIVE :

Jean-François Beau, Nicolas Bercot, Laura Bernaulte,
Etienne Gendron, Alexandra Reveillon.
Direction artistique, conception et suivi éditorial :

Pour l'éditeur, le principe est d'utiliser des papiers composés de fibres naturelles, renouvelables, recyclables et fabriqués à partir de bois issus de forêts qui adoptent un système d'aménagement durable. En outre, l'éditeur attend de ses fournisseurs de papier qu'ils s'inscrivent dans une démarche de certification environnementale reconnue.

Photos de couverture : 1, 4, 5 : © Scope Image (Jean-Luc Barde)
2 : © Scope Image (Mikeas)
3 : © Scope Image (Jacques Guillard)
Photographie de Pierre Arditi : © Jean-Claude Roca
Cartographie page 5 : Romuald Belzacq (Légendes Cartographie)
Pages 2, 8, 10, 13, 19, 28 : © Scope Image (Jean-Luc Barde)
Pages 6, 7, 9, 11, 12, 14, 15, 16, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 29 :
© Scope Image (Jacques Guillard)
Page 17 : © Scope Image (Mikeas)

En achetant votre numéro chez le même marchand de journaux, vous faciliterez la précision de la distribution et vous serez certain d'être immédiatement servi. Nous vous remercions d'avance. Le fascicule et les éléments qui composent la collection ne peuvent être vendus séparément.

Imprimé par : Graficas Estella en Espagne

© Hachette Collections

Reproduction interdite et droits réservés

pour les documents signés DR

Dépôt légal février 2016.

Arômes fournis par Prosentos,

59 Blé du Général Martial Valin, 75015 Paris.

Conseils d'utilisation et de conservation : Ne pas avaler. Ne pas appliquer sur la peau. Laisser hors de la portée des jeunes enfants. Ranger à l'abri de la lumière et de la chaleur. **Attention :** Les arômes sont uniquement destinés à l'olfaction. Ne les utilisez en aucun cas à d'autres fins, notamment alimentaires, cosmétiques ou de parfumerie. Évitez tout contact avec les yeux et les muqueuses. Peut produire des réactions allergiques en cas d'usage inapproprié. En cas de contact avec les yeux : rincer les yeux sous l'eau courante pendant plusieurs minutes. En cas d'ingestion : en cas de trouble persistant, consulter un médecin.



Le fruit de la passion

QUE CE SOIT EN PHOTO AVEC SES LIGNES COMPLEXES
ET SES COULEURS CHATOYANTES,
OU EN CUISINE GRÂCE À SES EFFLUVES ENVOÛTANTS,
LE FRUIT DE LA PASSION ET LA FLEUR DONT IL TIRE SON NOM
NE PEUVENT S'EMPÊCHER DE DÉCLENCHER LES PASSIONS !



Originaire du Brésil, le fruit de la passion est découvert à la fin du XVI^e siècle par les premiers missionnaires espagnols. Il est issu d'une liane grimpante tropicale, appelée passiflore, du latin *flor* (fleur) et *passio* (passion). De couleur variée selon son espèce, de pourpre à jaune, sa peau, lisse ou fripée, est dure et résistante. La référence à la passion pour désigner ce fruit serait née de l'imagination des missionnaires, qui ont vu dans la forme de cette fleur une représentation des différentes étapes de la Passion du Christ. Son cœur figurerait ainsi

Le fruit de la passion est un arôme primaire qu'on retrouve dans les vins blancs, et plus particulièrement dans ceux issus de vendanges tardives.



la couronne d'épines ; les pétales, les apôtres ; les cinq étamines, les plaies du Christ ; et le pistil, les marteaux servant à enfoncer les clous dans la croix.

Du Brésil à l'Hexagone

Déjà utilisé par les Indiens pour leur nourriture mais aussi à but médicinal, ce fruit est ensuite introduit en Amérique centrale, en Asie puis en Afrique, et dans les Antilles. Il apparaît pour la première fois sur le sol européen en 1629. Aujourd'hui, on recense près de cinq cents espèces de passiflores à travers le monde, les plus utilisées étant celles employées en cuisine.

La pulpe violacée est composée d'une kyrielle de graines. Elle se déguste fraîche, seule, en salade composée, dans les jus, les glaces ou les sorbets. Cette plante pousse dans de nombreux pays tropicaux comme le Brésil, la Côte d'Ivoire, Hawaï, l'Inde, les Antilles, l'Australie, Ceylan, l'Afrique du Sud, le Kenya, l'Angola... Mais il est possible d'en apercevoir également dans le sud de la France, où ensoleillement et chaleur sont plus importants.

La passion, roi des cépages blancs

L'arôme de fruit de la passion est un arôme primaire caractéristique

des cépages blancs. Une fois vinifié, il transcende plusieurs types de vins, qu'ils soient secs, moelleux ou liquoreux. En Alsace ou en Allemagne, on en retrouve trace dans les vins à base de riesling. Le fruit de la passion est plutôt typique des rieslings vendanges tardives, liquoreux expressifs à la belle vivacité avec des notes omniprésentes d'agrumes. Dans cette même région, comment ne pas parler du gewurztraminer, exubérant, puissant et épicé. Lui aussi, dans sa version vendanges tardives, déploie la pleine puissance de ses notes de fruits à chair jaune (pêche, abricot), de fruits exotiques, de miel, voire de caramel.

Dans le Rhône ou le Languedoc-Roussillon, l'arôme de fruit de la passion est amené par la clairette à côté de notes de miel, d'abricot et d'une pointe de fraîcheur, mais aussi par le muscat liquoreux avec des notes de fruits confits et surmûris (raisin, figue, miel...).

Dans le Sud-Ouest, cet arôme caractérise le petit manseng, lui qui confère des notes entêtantes de fruits exotiques et confits, de miel, de pêche et de pain d'épice aux Jurançon secs et moelleux. Dans le Bordelais également, on le retrouve dans le sauvignon blanc aux côtés de notes fraîches de pamplemousse et de buis.

LA PASSION DES FRUITS EXOTIQUES

Avec ses fleurs chatoyantes, on le visualise dans un paysage tropical aux mille couleurs, baigné de soleil et d'effluves suaves.

Le fruit de la passion, très parfumé et entêtant, est l'un des arômes de fruits exotiques par excellence. Mais dans le vin, il n'est pas seul. Il doit souvent partager l'affiche avec d'autres arômes exotiques.

À ses côtés, on peut notamment retrouver la banane, l'ananas, la mangue ou le litchi. Il n'est pas non plus rare de le voir cohabiter harmonieusement avec des notes florales, notamment de fleurs blanches (acacia, aubépine...), expressives mais relativement fraîches, qui tempèrent la fougue du fruit exotique.

Autant de senteurs qui composent une vraie symphonie des sens !