



Le vin à plein NEZ.

Dossier coordonné par Ophélie NEIMAN, réalisé par Stéphane DAVET, Laure GASPAROTTO
et Sébastien JENVRIN — Illustrations Antonio UVE/Colagène Paris



BOUQUET garni.

LE VIN CONCENTRE DES CENTAINES DE MOLÉCULES AROMATIQUES ET CONSTITUE L'UNE DES BOISSONS LES PLUS COMPLEXES POUR L'ODORAT. UN VÉRITABLE DÉFI POUR L'AMATEUR QUI CHERCHE À IDENTIFIER NOTES FRUITÉES OU BOISÉES À LA DÉGUSTATION.

Texte Laure GASPAROTTO et Ophélie NEIMAN – Illustration Antonio UVE

L'ANECDOTE EST SI ÉLOQUENTE qu'elle est répétée et déformée à l'envi par les amateurs de vin. Elle réunit, au début du XIX^e siècle, Talleyrand, un verre de châteauneuf-du-pape 1804, et un hôte empressé qui avait vidé le sien d'un seul trait. Celui qui était à l'époque ministre des affaires étrangères se serait alors penché vers sa voisine, la duchesse de Dino, et lui aurait glissé : « *Quand un vin a une belle robe, il faut le contempler longtemps du regard. Puis vous l'approchez, vous le humez et, d'un grand soupir, vous imaginez tout ce qu'il évoque en vous : chaleur, tendresse, apaisement. Alors, vous reposez le verre, et vous en parlez.* »

Avec cette phrase, l'homme d'État (et un temps propriétaire du Château Haut-Brion) instillait la certitude qu'un vin doit se sentir autant que se boire. Que son parfum suffit à faire voyager, que ses arômes supplantent l'ivresse en émotion. Si le nez peut offrir un aller simple vers le plaisir, le vin fait alors voyager en première classe. Car Talleyrand ne le savait pas encore, mais la liste des odeurs qu'on peut y déceler est presque infinie : plus d'un millier de molécules aromatiques ont pu être identifiées.

Lors de la dégustation, l'odorat les perçoit de deux manières. Par voie nasale, quand le vin est respiré, elles sont acheminées directement au bulbe olfactif situé entre les deux yeux. C'est ce que l'on nomme les odeurs du vin. Par voie buccale ensuite (ou rétronasale), quand le vin est dans la bouche et que les molécules s'en libèrent et remontent, en passant par le palais, vers les fosses nasales, de la même manière que l'on sent quand on mange. L'amateur éclairé parle, dans ce cas, des « arômes » du vin. Qu'elles soient odeurs ou arômes, les molécules

aromatiques se concentrent au même endroit, se complétant et s'enrichissant.

Pour s'y retrouver, le coffret de fioles Le Nez du Vin, créé par l'amoureux du vin Jean Lenoir, recense les cinquante-quatre odeurs les plus fréquentes, classées par familles : fruitées (citron, cerise, abricot pour n'en citer que quelques-unes), florales (rose, violette, acacia), végétales (poivron, truffe, réglisse), animales (cuir, musc, beurre), grillées (pain grillé, caramel, café...). On pourrait encore ajouter les notes boisées (vanille, noix de coco, clou de girofle), les défauts (vinaigre, bouchon, colle) et bien d'autres. Le cépage, le climat, le sol, la date de la vendange, la vinification, l'élevage, le vieillissement, chaque étape de la naissance et de l'épanouissement d'un vin concourt à fabriquer son bouquet.

« *C'est un ensemble très complexe*, admet Julien Viaud, œnologue consultant au laboratoire Rolland & Associés. *Selon la date de vendange et le degré de maturité des raisins, on va impulser des arômes différents : si on vendange en sous-maturité, on aura des arômes floraux, herbacés et de fruits frais, acidulés. Si on vendange en sur-maturité, en revanche, on aura des arômes confiturés, qui vont vers le pruneau.* » Ainsi, le sauvignon peut osciller des arômes thiolsés, comme le buis ou le pamplemousse, vers des notes de fruit de la passion ou de mangue s'il est cueilli très mûr. À ces notes « variétales » (issues de la variété de raisin et concentrées dans sa pellicule) s'entremêlent des arômes développés par la fermentation, plus volatils, qui disparaîtront dans les premières années. S'y ajoutent enfin des odeurs nées de l'élevage et du vieillissement, influencées par le terroir. « *Par exemple, les sols calcaires font évoluer les arômes de fruits noirs vers*

la truffe. On le constate typiquement sur des vins de Saint-Émilion ou Castillon [à Bordeaux] », ajoute l'œnologue.

Cet éventail d'arômes, dont plusieurs centaines peuvent cohabiter dans un même verre, ne se retrouve dans aucune autre boisson. Notamment parce qu'il en va du vin comme de la parfumerie : l'alcool agit comme un solvant pour les composés aromatiques, les retient et les maintient dans le temps. Sans alcool, les arômes s'envolent. Catherine Vincent a d'ailleurs failli s'y casser les dents. Vigneronne dans le Minervois, après avoir travaillé en recherche et développement dans l'industrie agroalimentaire, des problèmes de santé l'ont contrainte à ne plus boire d'alcool. Tandis que son mari continue d'élaborer les vins de leur Château La Croix Martelle, elle a eu l'idée de créer une nouvelle boisson sans alcool, mais qui offrirait la même expérience à table. « *J'ai mis deux ans à trouver une recette qui me convienne. j'ai même failli abandonner*, raconte-t-elle. *J'ai finalement opté pour une base de jus de raisin, une infusion de café avec des notes torréfiées, liées à une infusion de cassis et une pointe de piment d'Espelette. Et j'ai aussi beaucoup travaillé la texture. Mais il a été impossible de s'approcher de la complexité du vin.* »

Les odeurs du vin ne sont pas seulement difficiles à reproduire. Elles sont également complexes à percevoir. Car l'objet qu'elles évoquent n'existe pas vraiment dans le vin, il faut se le représenter. La chose se complique encore quand on confronte nos opinions. Car, en réalité, personne ne sent de la même façon que son voisin. Quand deux personnes hument un verre, il est peu probable qu'elles perçoivent exactement les mêmes odeurs. « *J'ai tendance à dire qu'en matière* ○○○

○○○ d'odorat, nous sommes tous daltoniens, mais c'est bien pire que cela, s'amuse Gabriel Lepousez, neurobiologiste et chercheur en neurosciences. Nous possédons trois photorécepteurs pour la vision, mais quatre cents récepteurs olfactifs, c'est vertigineux ! Deux pour cent de notre génome est dédié à l'olfaction, ce qui la place tout en haut de l'échelle de nos sens. » Or, pour chacun de ces récepteurs, il existe plusieurs variants qui les rendent plus ou moins efficaces. Le neurobiologiste cite souvent, à titre d'exemple, la bêta-ionone, molécule caractéristique de l'odeur de violette : « Un tiers de la population française y est totalement insensible. Un autre tiers peut la percevoir mais ne sait pas la décrire, et le tiers restant la sent très fortement et identifie rapidement la violette. Et cette forte variabilité génétique se retrouve pour d'autres molécules, comme celle du goût de bouchon. »

Si l'on ajoute, à la diversité génétique, les différences de culture et d'expériences olfactives passées, il devient évident que décrire les arômes d'un vin est un exercice très personnel, voire éminemment subjectif. « J'ai tendance à associer le bouquet d'un vin à une illusion d'optique, reprend Gabriel Lepousez. Le type d'image où je vois un vase, tandis que mon voisin distingue deux visages de profil. L'image est identique mais les interprétations diffèrent. Le problème est que les perceptions olfactives sont floues, elles demandent une interprétation. »

Auteur d'un livre remarqué, *Les Parfums du vin* (éditions Delachaux et Niestlé, 2013), le Suisse Richard Pfister, à la fois nez et œnologue, mesure la complexité de l'exercice. « Le vin comme le thé sont les produits alimentaires les plus complexes au monde. Personne n'est capable de citer toutes les

molécules aromatiques qui les constituent. » Pour lui, « le consommateur doit se concentrer sur ce qui lui fait plaisir. Tout dépend de son niveau d'expérience. Mais même chez les œnologues et les sommeliers, il y a beaucoup d'approximations ». Ce fils de vigneron, consultant dans les vignobles d'une quinzaine de pays, spécialisé dans l'analyse moléculaire du vin, estime d'ailleurs que « les mots pour évoquer les parfums dans le monde du vin sont souvent aléatoires et, parfois, plusieurs d'entre eux correspondent à une même réalité. Citons l'exemple du *gewurztraminer*, dans lequel on sent souvent la rose et le litchi. Tous deux contiennent en réalité la même fragrance, l'alcool phényléthylrique. »

Cette complexité a de quoi filer des complexes à quiconque souhaiterait se lancer dans l'art délicat de la dégustation. Fondateur de l'École des vins et spiritueux, Olivier Thiénot observe régulièrement des élèves découragés par l'étape de l'analyse olfactive. « Les arômes, c'est un peu "je t'aime moi non plus". L'univers fascine autant qu'il intimide, constate-t-il. Certains clients ont peur de dire une bêtise et se renferment. » Alors il demande à ses formateurs de cheminer prudemment, d'évoquer, plutôt qu'un arôme précis, les grandes familles aromatiques, et préfère appuyer sur des sensations de fraîcheur ou, à l'inverse, de confiture. Il tient enfin à rassurer les dégustateurs débutants, assurant que « ce n'est que de la pratique, comme le sport ou la musique. À pratiquer à plusieurs, idéalement, pour se rendre compte que ce n'est une évidence pour personne. Et puis, *cocorico!* Les Français aiment la gastronomie et cela leur donne un avantage certain. Rien que de savoir distinguer une odeur de pain ou de viennoiserie en passant devant une boulangerie, c'est déjà une compétence qui peut servir quand on renifle un vin. »

Bonne nouvelle, pour déguster un verre par le nez, personne ne serait condamné à être nul. « Ce n'est pas une question de capteur, insiste Gabriel Lepousez. C'est une question de mémoire et de vocabulaire. D'ailleurs, plutôt que de désigner les professionnels comme des "nez", on devrait les nommer des "cerveaux". Car leur compétence est de savoir identifier les odeurs dans leur cerveau. C'est un travail de mémoire dont tout le monde est capable, mais cela demande des années de travail. »

ET si tout cela n'était pas nécessaire ? Pour le spécialiste de la perception sensorielle, l'important est moins de nommer tous les arômes identifiés que de savoir les interpréter : « Quand on dit que ça sent la cerise, ça ne mène pas à grand-chose. Mieux vaut se demander si ça nous évoque le noyau, donc un arôme légèrement boisé, ou plutôt le kirsch, qui est un signe d'évolution. »

Reste que, pour l'amateur, sentir l'odeur d'un vin sert avant tout à donner du plaisir, et qu'il n'est pas forcément indispensable de savoir la décrire, encore moins d'en nommer les molécules. S'entraîner pourrait toutefois, selon Masrour Makaremi, docteur en neurosciences cognitives à l'université de Bordeaux, permettre d'accroître encore la jouissance. « Les voies du plaisir dépendent du degré d'expertise, affirme-t-il. Quand on devient expert dans un domaine, le cerveau est capable de reproduire plus rapidement la voie du plaisir parce qu'il a acquis la capacité à cibler un élément en particulier. L'entraînement contribue à raccourcir ce circuit. Donc, plus on développe son odorat, plus on décuple son plaisir à sentir. » Le débutant aura également du plaisir à sentir un bon vin, mais cela lui demandera davantage de temps ou de concentration. De quoi, tout compte fait, en oublier de le boire.

Quant à ceux qui préfèrent le sentir sans même tenir un verre, le concepteur de parfum Maurice Roucel (nez chez Chanel, Guerlain, Hermès, Frédéric Malle, etc.) s'est intéressé de près aux notes olfactives du sauternes. Sous l'action de la pourriture noble, le *botrytis cinerea*, le sauternes acquiert cinquante fois plus de complexité aromatique qu'un autre vin. L'idée d'en extraire un parfum est née en 2020. Il s'est rendu plusieurs fois chez Jean-Jacques Dubourdiou au Château Doisy-Daëne, afin de capturer avec ses appareils les molécules pendant les vendanges, dans la vigne puis au-dessus des cuves, et enfin durant les assemblages. « En réalité, Maurice Roucel n'a fait que confirmer ce que l'on sent sur les vins jeunes, les fruits frais, la poire, l'ananas et l'abricot... Et chocolat noir, tabac, truffe et caramel, entre autres, sur les vins plus âgés, explique le vigneron. En revanche, ce sont les stades de concentration des arômes qui étaient des inconnus pour nous, et qui nous ont étonnés. » Le projet en est au stade de l'élaboration et attend d'être édité. Mais montrerait, d'une manière plus concrète encore, que certains vins ont leur place dans une parfumerie. (M)

“J’ai tendance à associer le bouquet d’un vin à une illusion d’optique. Le type d’image où je vois un vase, tandis que mon voisin distingue deux visages de profil. L’image est identique mais les interprétations diffèrent.”

Gabriel Lepousez, neurobiologiste

STAR INTERNATIONALE DE LA PARFUMERIE, créateur de senteurs aussi célèbres que First, chez Van Cleef & Arpels, ou Un Jardin sur le Nil, chez Hermès, dont il a longtemps été le nez exclusif, Jean-Claude Ellena se décrit comme un « voleur d'odeurs ». À ce titre provocateur un brin canaille, il ajoute, de son atelier situé à côté du café sur la place du village de Spéracèdes, près de Grasse : « *Tout ce qui sent m'intéresse et peut me permettre de créer de nouveaux parfums. Les vins sont donc aussi une source d'odeurs.* »

Mais l'homme qui construit des histoires grâce à des notes olfactives mesurées dans ses pipettes, au dixième de milligramme près, ne décrypte pas un vin de la même manière qu'un sommelier. En tant qu'amateur de nectars, il reconnaît, plus avec humour que par moquerie, qu'il lui arrive de sourire quand il entend le discours imagé des professionnels du vin.

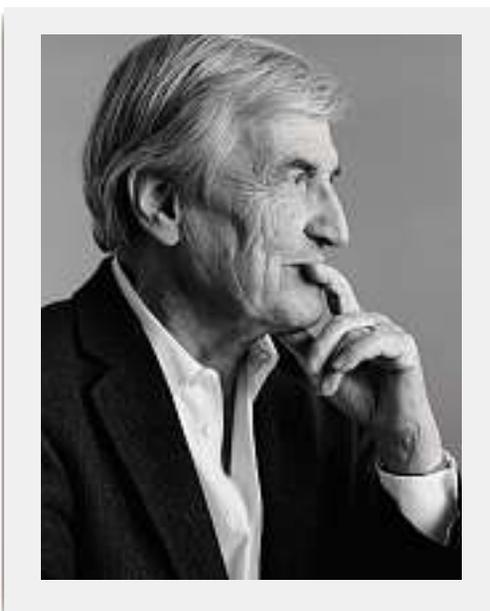
Selon lui, le vin parle de la mémoire, une boîte extraordinaire qui n'est pas fiable, qui joue des tours, mais qui, à la fin, permet de créer. C'est ainsi, alors même qu'il n'est pas œnologue, qu'il a rapproché un sancerre blanc, qu'il avait dans sa cave, au thème du parfum In Love Again, qu'il a créé pour Yves Saint Laurent. « *À mon nez, le sancerre blanc a des notes fruitées de cassis et plus encore de fleurs de sureau, cette fleur à la mode qui permet de confectionner les parfums Hugo à Milan et le Saint Germain à Paris. Le sancerre blanc exhale également la verdure des fleurs jeunes du tilleul* », décrypte-t-il.

Les notes de ce vin lui suggèrent l'amour. Tel était justement le thème du parfum qu'il a créé pour les 40 ans de la marque YSL, en 1998. Il avait donc choisi de l'exprimer avec des notes de fruits acidulés, de fruits rouges à croquer juste mûrs, comme le cassis, la groseille et la framboise, qu'il a accompagnés d'agrumes (en particulier la

bergamote, le plus floral de tous les citrus). Un parti pris à rebours de la mode de l'époque, quand les parfums avaient des odeurs de confiture de fruits rouges trop cuits et caramélisés, dont l'archétype est Angel, de Mugler. En tout cas, il était évident pour Jean-Claude Ellena que l'image du sancerre blanc était celle qui collait le mieux à l'odeur du parfum In Love Again, avec son « *accroche de fruits posée sur des muscs blancs, qui n'ont pas l'odeur du musc – qui sent le sang et la rouille –, mais des odeurs de draps propres* ». Contrairement aux œnologues, cependant, il n'existe pas de bonnes ou de mauvaises odeurs pour un parfumeur : elles sont comme des objets avec lesquels ce dernier joue, comme les mots d'une phrase. « *L'odeur du sancerre blanc et de ses notes de fruits acidulés, croquantes, me permettait de matérialiser l'histoire d'amour* », conclut l'écrivain des odeurs.

Mais qu'en est-il des vins d'autres régions viticoles, pour ce nez qui aime découvrir de nouveaux vins au restaurant avec son épouse ? « *J'aime le vin, mais je ne suis pas collectionneur de crus, je l'aime comme j'aime rencontrer les gens, des personnes et des personnalités; des amitiés se créent ainsi. Mon expérience du vin se construit au fil du temps* », raconte-t-il. Toujours est-il que les bourgognes suscitent en lui plus de surprises que les bordeaux, qui l'ennuient rapidement avec leurs notes récurrentes de copeaux de bois de chêne, de vanille et de clous de girofle. En regardant la petite balance posée sur sa grande table au milieu de son atelier, Jean-Claude Ellena se perd à évoquer les parfums complexes des bourgognes tant ils sont surprenants et divers. Il avoue : « *Je ne parviens pas à trouver le plus petit commun multiple entre eux. Prenons le meursault, que j'adore, il a un fleuri que je ne trouve pas ailleurs. Quant au chambolle ou au nuits, ils ont une légèreté sans pareille. Ils correspondent aux parfums que j'aime, caractérisés par l'épure sans pour autant être simplistes.* »

Au cours de ses recherches et pérégrinations olfactives, Jean-Claude Ellena a voulu analyser les molécules du vin, à tous ses stades d'évolution. Dans son labo, le chimiste avait constaté que, avant même qu'il ne se transforme en vin, le jus de raisin contient environ trois cents molécules odorantes. Puis il a vu ce chiffre augmenter : quand le jus se transforme en vin, il se complexifie au niveau moléculaire et en compte mille deux cents. « *Le plus étonnant, c'est que le nombre de molécules ne cesse d'augmenter au cours de l'élevage. Un vin de garde passe à mille huit cents molécules odorantes, s'enthousiasme le parfumeur. Comme le parfum, le vin est donc bien une construction humaine. Dans un cas comme dans l'autre, c'est l'homme qui s'ajoute à la matière.* » Rares pourtant sont ceux qui comme Jean-Claude Ellena aujourd'hui peuvent habilement créer un pont gracieux entre ces deux mondes. (M)



Jean-Claude ELLENA, du vin au parfum.

LE CÉLÈBRE NEZ QUI SE DÉFINIT COMME UN "VOLEUR D'ODEURS" EST AUSSI UN AMATEUR DE VINS DONT LES NOTES OLFACTIVES PEUVENT ÊTRE DES SOURCES D'INSPIRATION POUR SES CRÉATIONS.

Texte Laure GASPAROTTO

ARRIVÉ SUR LES HAUTEURS DE GRASSE sous un déluge de pluie en cet après-midi de fin d'été, on se dit que les choses ne se déroulent pas toujours comme prévu. Bhagath Reddy, fondateur de la distillerie Comte de Grasse, a appris à composer avec l'imprévisible. Originaire de Bangalore, dans le sud de l'Inde, cet ancien de l'industrie de la mode rêvait de produire un whisky premium dans son pays natal. Très vite, il s'est ravisé : « *J'ai compris que je n'allais pas pouvoir y faire ce que j'avais en tête.* » Attiré par l'art de vivre et le luxe à la française, c'est sur la Côte d'Azur, à Grasse, qu'il jette finalement son dévolu, même si aucun producteur de spiritueux ne se trouve dans les environs : « *J'ai eu le coup de cœur pour cette ville, son patrimoine et ses savoir-faire en matière de parfumerie ; et je me suis rendu compte qu'il y avait beaucoup de points communs entre les deux univers.* »

Son idée, lorsqu'il se rend ici pour la première fois, en mars 2016, est simple : restaurer d'anciens alambics ayant été utilisés par des ateliers de parfum pour distiller du whisky. « *Quand je suis arrivé, je voulais absolument acheter ce genre de machine en cuivre* », confie l'entrepreneur au volant de sa Mercedes Pagode 1967, désignant un vieux pot still trônant au milieu d'un rond-point à l'entrée de Grasse. La même année, il intègre la pépinière d'entreprises InnoGrasse, spécialisée dans le secteur des arômes, de la parfumerie et des cosmétiques. Par l'intermédiaire d'un laboratoire de recherche mis à la disposition des start-up, il entre en contact avec des chercheurs et des professeurs de chimie de l'université Côte d'Azur (Nice), dont une antenne se situe dans les mêmes locaux. Tous lui indiquent que l'alambic n'est plus utilisé dans les ateliers de parfum grassois.

Dans ce laboratoire, il rencontre Marie-Anne Contamin, enseignante à l'université et aromatisatrice. « *Grâce au soutien de la mairie et de la communauté d'agglomération, Bhagath a pu installer son site de production juste à côté, dans ce bâtiment du XIX^e siècle ayant autrefois hébergé l'usine Roure* [fleuron de la parfumerie

grassoise] », raconte-t-elle. Parmi les vestiges de l'époque, une imposante cheminée en brique domine cet écosystème mêlant patrimoine et innovation scientifique. Exit l'alambic en cuivre, donc, et place à des technologies de pointe comme la macération aux ultrasons, la distillation sous vide et l'extraction au CO₂. Aux oubliettes également le whisky : c'est finalement du gin qui sera d'abord produit, beaucoup plus souple en termes de législation puisqu'il a pour seule règle de contenir des baies de genièvre. Cet alcool offre aussi plus de possibilités créatives. Ce qu'a bien compris Bhagath Reddy. « *Il est venu me voir avec un vrai pitch de parfumeur, se souvient Marie-Anne Contamin, qui devient alors la maîtresse-distillatrice de Comte de Grasse. L'idée était d'encapsuler la lumière méditerranéenne de la Côte d'Azur dans une bouteille.* » À l'aide du partenariat réalisé avec le laboratoire de l'université Côte d'Azur, Marie-Anne Contamin procède à des tests sur cent cinquante extraits végétaux différents, avec un fort prisme Méditerranée. Elle mettra près d'un an à trouver « la » recette : « *On a pris trois directions : agrumes, florales et herbacées.* » En tout, le gin 44°N – en référence à la latitude de Grasse et au degré d'alcool du breuvage – compte vingt-deux extraits botaniques, dont plusieurs espèces cultivées dans les environs : bigarade (orange amère), rose centifolia, immortelle, lavande, verveine, cade...

Dès le départ, la distillerie développe un partenariat avec Renouer, une association d'insertion professionnelle dont l'une des activités est la cueillette. « *Il y a une dizaine d'années, on s'est rendu compte que beaucoup de fruits et de plantes qui poussent dans le coin n'étaient pas ou plus exploités*, raconte Claude Benassi, directeur de Renouer. *Ils tombent par terre et on marche dessus. On s'est tournés vers la cueillette pour lutter contre ce gaspillage.* » Les travailleurs de l'association fournissent à la distillerie plusieurs ingrédients précieux de la recette : la rose centifolia, dont la floraison ne dure que trois semaines en mai, l'orange amère, cueillie de décembre à

février, et le cade, un genévrier typique des côtes méditerranéennes, dont les baies ne mûrissent qu'une fois tous les trois ans. « *La maîtrise des saisonnalités est le plus gros challenge*, estime Marie-Anne Contamin. *C'est pourquoi nous avons fait le choix de ne travailler que des matières sèches.* » Aujourd'hui, Comte de Grasse possède son propre séchoir et est lié par un contrat exclusif à un producteur de rose centifolia local. Renouer continue de fournir les zestes d'orange amère séchés et le cade, et participe également à d'autres activités, comme l'embouteillage des spiritueux. « *Notre association, c'est l'inverse des Temps modernes, de Chaplin*, explique Claude Benassi. *La personne qui travaille pour nous réalise le cycle complet du produit.* » D'ailleurs, un des sept salariés que compte aujourd'hui la distillerie est un ancien de Renouer.

Une fois tous les ingrédients séchés, ils sont broyés ensemble grossièrement, puis macérés dans un mélange d'eau de la Foux, une source locale, et d'alcool neutre de blé français. Est également ajouté le miel d'un apiculteur de Grasse, « *pour apporter de la rondeur, de la profondeur et harmoniser l'ensemble* ». La macération aux ultrasons se fait à l'aide d'électrodes placées autour de la cuve. « *Elle crée des oscillations se traduisant à l'intérieur par des bulles microscopiques qui viennent percuter les membranes des plantes*, explique la maîtresse-distillatrice. *Cela permet d'extraire plus facilement leurs composés aromatiques.* » Le processus, appelé « cavitation », ne dure que quarante-cinq minutes, contre un à deux jours pour une macération classique.

Ensuite, la distillation sous-vide s'effectue à l'aide d'un énorme rotovap, capable de contenir le batch de 35 litres. Le liquide tourne progressivement et chauffe jusqu'à 55 degrés maximum, « *la température idéale pour retrouver un grand nombre de composés aromatiques et la fraîcheur des plantes* ». Avant la rectification à l'eau déminéralisée, la « signature Comte de Grasse » consiste à ajouter un mélange d'extraits naturels élaboré comme un parfum : notamment, un absolu de mimosa et un hydrolat de rose, pour apporter de la longueur en bouche. Lorsque l'on déguste le gin, la fleur symbole de Grasse n'est pas présente au nez, plutôt portée sur les agrumes. En revanche, elle s'épanouit en bouche dès l'attaque, puis tient sur la longueur, rattrapée sur la finale par les notes poivrées du maceron et des baies de genièvre.

En 2022, trente mille bouteilles de gin 44°N sont sorties de la distillerie, en grande partie distribuées dans les hôtels et restaurants luxueux de la Côte d'Azur et chez des cavistes haut de gamme partout en France, au prix de 75 euros les 50 centilitres. Il est également exporté vers l'Australie, le Royaume-Uni et le Canada. Sur les étagères des back bar, le joli flacon bleu Klein – un clin d'œil de plus à la parfumerie et à la Méditerranée – ne passe pas inaperçu. S'il se déguste pur, sur glace ou allongé d'un tonic, notamment le Mediterranean de Fever-Tree, il peut également être travaillé en cocktails. Au Martinez, à Cannes, l'as des shakers Emanuele Balestra a créé une

Un GIN au royaume des fragrances.

INSTALLÉE DANS L'ANCIENNE USINE ROURE, À GRASSE, LA DISTILLERIE COMTE DE GRASSE A CONÇU SA RECETTE EN MÉLANT SUBTILEMENT LES ESSENCES DE NOMBREUSES FLEURS ET PLANTES DE LA RÉGION. SON OBJECTIF : FAIRE DE SON GIN UN CONCENTRÉ DE CÔTE D'AZUR.

Texte Sébastien JENVRIN – Illustration Antonio UVE



recette, La Grande Dame, avec sa propre version du gin grassois – un batch plus concentré en bigarade spécialement créé pour lui –, qu'il mélange à du champagne et à un arôme de verveine maison. Depuis 2021, Comte de Grasse a également développé, en partenariat avec le barman et Meilleur Ouvrier de France David Palanque, une gamme de cocktails en bouteilles. Des classiques « revisités avec un twist Comte de Grasse », à base du gin 44°N et de quelques extraits aromatiques.

La distillerie produit aussi une vodka-rosé – 06, « le "06", c'est pour l'heure de l'apéro, pas le numéro du département » –, fruit d'une macération aux ultrasons d'une vodka de blé français et d'un rosé bio du Var. « On souhaitait sortir la vodka de sa neutralité et lui apporter des notes de pêche blanche

et de fruits rouges, précise Marie-Anne Contamin, tout en faisant appel à nos techniques d'extraction. » Pour renforcer la teinte et obtenir une jolie robe corail, un vin rouge est distillé et désalcoolisé à l'aide du rotovap afin de « récupérer les queues du distillat, où est concentré le pigment ». Résultat, le macérat se colore sans le goût du rouge.

Depuis quelque temps, Comte de Grasse planche sur la recette d'un rhum, avec un processus de vieillissement innovant, et envisage éventuellement de sortir un alcool d'agave. « Mais le whisky reste mon but », dit Bhaghat Reddy en souriant. Au moment de partir, un rayon de soleil traverse la baie vitrée du bâtiment, faisant rayonner autrement l'intérieur de la distillerie. Comme un signe que ce qui était prévu finira bien, tôt ou tard, par arriver. (M)

Vignes avec VUES.

LONGTEMPS CONNUE POUR SON VIN MOELLEUX, L'APPELLATION JURANÇON, EN BÉARN, AU CŒUR DES COLLINES DU PIÉMONT PYRÉNÉEN, EST AUJOURD'HUI CÉLÉBRÉE POUR SES BLANCS SECS. À L'IMAGE DES CRUS DE JEAN-MARC GRUSSAUTE, SACRÉ VIGNERON DE L'ANNÉE PAR "LA REVUE DU VIN DE FRANCE".

Texte Stéphane DAVET – Illustration Antonio UVE

MOELLEUX OU SEC ? Le jour de son baptême, en décembre 1553, le futur Henri IV a-t-il perçu des arômes de mangue, de cannelle, de truffe, d'ananas confit ou de fleurs blanches, d'agrumes, de poire et de fruit de la passion ? La légende dit, en tout cas, que, ce jour-là, son grand-père Henri II de Navarre frota les lèvres du nouveau-né d'une gousse d'ail et de quelques gouttes de vin de Jurançon, pour lui garantir une santé solide. Du jurançon, oui, mais lequel ?

Il y a encore quelques années, les vigneron se servaient de cette caution royale pour anoblir leur vin moelleux, le seul à disposer de l'AOC jusqu'en 1975. Depuis, le *bi dou rey, rey dou bi* (« vin du roi, roi des vins ») s'est petit à petit élargi à une gamme de blancs secs. Dynamique, l'appellation peut aujourd'hui se passer d'imagerie pittoresque.

Au cœur du Béarn, ce petit vignoble d'environ 1400 hectares, découpé en propriétés dépassant rarement les 5 hectares, s'éparpille discrètement de Pau, au nord, à Oloron-Sainte-Marie, plus au sud, dans les collines du piémont pyrénéen. Pour accéder à des domaines comme ceux du Bois sacré, le Clos Thou, Camin Larredya, Haugarot ou Lapeyre, il existe presque un parcours type. Après avoir longé une petite vallée, le conducteur prendra une route étroite grim pant brutalement au milieu d'un bois, pour rejoindre une ferme dominant le relief. À croire que, ici, on devient vigneron pour profiter de la vue.

« Pour faire du bon vin, il faut que la vigne voie la montagne », rappelle Jean-Bernard Larrieu, qui, en 1985, a repris la propriété familiale vouée jusque-là à la polyculture. Dans sa salle de dégustation du clos Lapeyre, on s'ébahit donc du panorama en même temps que de ses cuvées Mantoulan, La Magendia ou Vitatge Vielh. Près de 380 mètres d'altitude suffisent à embrasser la succession accidentée de forêts trouées de prairies et de combes, dans lesquelles se blottissent de petites parcelles faisant face à ○○○



○○ l'imposante présence de la chaîne des Pyrénées à l'horizon.

Conduit en hauts palissages, le vignoble de Jurançon s'étage ainsi en terrasses, suit des lignes de pentes ou serpente en amphithéâtres qui regardent vers ce sud où se détachent les pics du Midi de Bigorre, de Ger ou d'Anie. À l'heure où tant de vignerons français se demandent comment replanter des arbres, ceux du Béarn s'épanouissent dans ce cadre agroforestier. « *Nous bénéficions d'une exceptionnelle biodiversité* », se félicite Jérémy Estoueigt, du domaine Larroudé, en assurant que l'esprit de solidarité qui règne parmi les vignerons indépendants de l'appellation (qui mutualisent matériel, œnologue, laboratoire...) est autant facilité par « *la culture rugby* » que par le fait que « *chacun gère ses vignes comme un jardin isolé, sans avoir à se fâcher avec son voisin* ».

Des jardins insérés dans une nature luxuriante où il n'est pas rare de croiser palmiers, citronniers, figuiers ou bananiers. Une exubérance fruit d'un climat océanique tempéré, mâtiné d'influences montagnardes, offrant des températures généralement douces et une pluviométrie très élevée, même si les automnes y sont particulièrement doux et secs, sous l'influence des vents chauds soufflant d'Espagne. La pression du mildiou peut être forte, à l'instar d'une année 2023 catastrophique qui, à la suite de pluies diluviennes en juin et en juillet, a vu ce champignon anéantir, parfois, 80 % de la récolte.

Mais ce sont aussi ces spécificités qui ont forgé un encépagement sublimant cet environnement. Dans ce Sud-Ouest, véritable conservatoire des cépages autochtones, le jurançon se révèle grâce à trois seconds rôles – le petit courbu, le camaulet et le lauzet, destinés à affiner les assemblages –, une vedette – le productif et charmeur gros manseng – et une star – le petit manseng. Avec ses petites baies accrochées à une grappe aérée, sa peau épaisse qui lui permet de résister aux intempéries, il est exceptionnellement généreux en termes d'acidité, de matière et d'arômes.

« *Il est à la fois l'un des cépages les plus précoces de France et l'un des derniers à mûrir, pour passer au-dessus des pluies de septembre et arriver au meilleur de sa maturité lors des belles journées d'automne,*

“Le petit manseng est à la fois l'un des cépages les plus précoces de France et l'un des derniers à mûrir, pour passer au-dessus des pluies de septembre et arriver au meilleur de sa maturité lors des belles journées d'automne.”

Jean-Marc Grussaute, vigneron, domaine Camin Larredya

explique Jean-Marc Grussaute, brillant chef d'orchestre du domaine Camin Larredya. *Ses qualités sont fusionnelles avec ce climat.* »

Valorisés dans la région dès le début du XVI^e siècle, les mansengs ont été quasiment rayés de la carte à l'aube de la première guerre mondiale, vaincus par les crises sociales et le phylloxéra. Relancé à partir de la fin des années 1920 par une poignée de passionnés, le jurançon redevint, en 1936, l'une des toutes premières appellations contrôlées de France, en se limitant aux blancs moelleux. Initiée par une coopérative, cette embellie est ensuite portée par des personnalités explorant en profondeur la capacité du petit manseng à sublimer le sucre par son acidité. Henri Ramonteu, du domaine Cauhapé, Charles Hours au clos Uroulat, Georges Bru-Baché et, plus tard, Yvonne Hégoburu au domaine de Souch s'affirment ainsi, à partir des années 1970 et 1980, en virtuoses du passerillage.

Car point ici de pourriture noble (le fameux botrytis cher au sauternes). Le petit manseng encaisse la pluie sans craquer, avant que l'été indien, amplifié par l'effet de foehn des vents du Sud, provoque une dessiccation de la baie concentrant sucre naturel, sucs et arômes. Par tris successifs, le vigneron cueille ensuite les grains flétris et violacés de ce raisin « *passerillé sur pied* » pour en tirer un nectar miellé. « *Ramonteu, Hours ou Bru-Baché ont ouvert nos consciences, insiste Jean-Bernard Larrieu. Ils nous ont fait rêver, en montrant au monde que le jurançon n'avait pas à pâlir des comparaisons.* »

Cette approche décomplexée mettra du temps à s'appliquer aux vins blancs secs. L'appellation en permet la vinification à partir de 1975, mais

on leur réserve longtemps des raisins de seconde zone. À nouveau pionnier, Charles Hours montre l'exemple d'un sec premium avec sa cuvée Marie. Regroupant aujourd'hui trois cents viticulteurs sur 750 hectares de vignes, la coopérative de la Cave de Gan-Jurançon popularise à l'époque une cuvée Grain sauvage, destinée à la grande distribution. La soixantaine de vignerons indépendants, structurés autour de l'association Les Vignerons du Jurançon, militera dans la foulée pour la montée en gamme du jurançon sec.

Si les aînés ont longtemps pris modèle sur Bordeaux, une nouvelle génération s'est intéressée de près à la Bourgogne et à la Loire. « *Nous avons été très inspirés par la façon dont des vignerons comme Jacky Blot ou François Chidaine, en Touraine, ont travaillé le chenin pour faire de grands secs avec un cépage que la tradition locale vinifiait majoritairement en moelleux ou demi-sec* », reconnaît Jean-Marc Grussaute. « *On s'est dit qu'on pouvait faire de même avec les mansengs.* » Le propriétaire de Camin Larredya se concentre alors sur la qualité de ses pressurages, de longs élevages sur lies et des cuvées parcelles cultivées en bio, notamment dans des sols de poudingues, ces agglomérations de galets roulés, qui dominent l'appellation. Résultat : des blancs à l'élégante tension salués par *La Revue du vin de France*, qui a élevé l'ancien rugbyman de la Section paloise au rang de « *vigneron de l'année 2023* ».

À la suite de locomotives comme Jean-Marc Grussaute, Jean-Bernard Larrieu ou Henri Lapouble-Laplace du Clos Thou, une nouvelle génération (majoritairement convertie au bio et à la biodynamie) magnifie les

vins blancs secs en exploitant la fraîcheur fruitée, mais aussi la complexité et la possible minéralité des cépages locaux. Elle multiplie les vins de garde et de gastronomie, plus versatiles que leurs homologues moelleux. Citons par exemple Jean-Luc Ducasse et Hugues Chapal, installés en 2017, à Gelos, sur le Domaine de Sarros, ou l'ancien escrimeur Jean-Baptiste Semmartin, qui, depuis 2018, produit en ferme des vins pleins d'énergie et de gourmandise, jouant sur l'oxydation pour révéler les subtilités des cépages et terroirs. « *Ce qui m'intéresse, c'est de créer du bordel en amont pour retrouver une unité dans le fût* », s'enthousiasme celui dont les initiés s'arrachent les cuvées (généralement sans sulfites) Les Poudingues, Marcel ou Haure. Un engouement que connaissent aussi Maxime et Lucie Salharang, qui cisèlent en orfèvres « *des secs de caractère et de terroir* » – les cuvées Météore et Comète –, sur de très rares sols de marnes de trias favorisant la classieuse salinité de vins... quasiment tous réservés en allocation.

Si Jean-Marc Grussaute milite pour « *une hiérarchisation des jurançons secs* », dont les différents crus pourraient en faire les « *chablis du Sud-Ouest* », lui comme d'autres ne renient en rien la culture des moelleux, même des plus concentrés (le Suprême du Clos Thou, Au Capcéu, de Grussaute, le Balaguère de Larrieu...). D'autant que, malgré le désamour de beaucoup de Français pour les vins sucrés, la consommation locale et touristique reste forte dans le Béarn.

Franck Lihour, à Castéra, veut même croire à un retour possible de cette tendance au niveau national, grâce à l'aptitude du petit manseng, « *bête à sucre et à acidité* », à équilibrer les plaisirs. « *Il faut aujourd'hui faire des moelleux plus frais et digestes* », insiste de son côté Laurent Saint-Martin, qui, à Bois sacré, propose une cuvée Las Broishas, à base de gros manseng, d'une joviale jeunesse. Beaucoup s'approchent pour cela de la notion de demi-sec, quitte à sortir de l'appellation, comme c'est le cas pour les vins très cotés de Château Lafitte ou des Jardins de Babylone, créés, en 2002, par le regretté virtuose du pouilly-fumé Didier Dagueneau (1956-2008), désormais classés en vin de France. (M)



Mines d'OR.

SECS OU MOELLEUX, LES JURANÇONS EXPLOSENT DE MULTIPLES SAVEURS GRÂCE À LA DIVERSITÉ DES CÉPAGES LOCAUX ET À LA RICHESSE DES TERROIRS BÉARNAIS.

Texte Stéphane DAVET et Laure GASPAROTTO – Illustration Antonio UVE

JURANÇONS SECS

Domaine Naba, Estia, 2022

Chaque année, ce jeune domaine de 5 hectares, créé en 2014, s'inscrit toujours plus dans son paysage pyrénéen. Pour preuve : d'une générosité extraordinaire, cette cuvée s'impose par sa fraîcheur, son équilibre et ses notes de fleurs blanches qui restent longtemps sur le palais. 10 €. DOMAINE-NABA.FR

Clos Benguères, Les Galets, 2021

Rien n'est en excès dans ce verre, qui exhale pourtant tant d'arômes, fleurs blanches, pamplemousse, citron, entre autres notes savoureuses. Le toucher de ce vin se distingue par une finesse incroyable. 12 €. CLOS-BENGUERES.COM

Domaine Coustarret, Contrastes, 2021

Comme de nombreux domaines de l'appellation, celui des Bordenave-Coustarret est familial depuis de nombreuses générations. C'est la force de ce vignoble d'altitude, avec cette cuvée qui rassemble la tendresse et l'élégance, les saveurs fruitées et fleuries. Un 100 % gros manseng dans une version aussi franche que nuancée. 12 €. TÉL. : 05-59-21-72-66.

Domaine Nigri, Pierre de Lune, 2021

C'est encore bien jeune, mais quelle complexité, quelle richesse ! La densité de ce vin concentre une expression aromatique récurrente dans les vins de son appellation. Quand on le sent, on sait spontanément où l'on se trouve : sur les contreforts des Pyrénées, grâce à une expression franche et saine des gros et petit mansengs. 12,60 €. DOMAINENIGRI.COM

Domaine Haugarot, Esberit, 2021

Jean-Pierre Proharam aime s'adonner à des expériences, telle la production atypique d'un rosé, d'un vin ○○○

○○○ orange, d'une cuvée nature (l'excellente Dame Nature) et peut-être, bientôt, d'un rouge. Mais cet aventurier casanier transcende aussi les classiques. En moelleux, avec sa cuvée André-Jean, une confiserie gorgée de fruits. Et avec ce sec, baptisé Esberit (« le fougueux », en béarnais) en l'honneur de son petit garçon, dont le tonus n'a d'égal que l'ampleur gourmande, fruit de 80 % de petit manseng et de 20 % de petit courbu.

BIO. 13 €. TÉL. : 05-59-40-60-10.

Domaine Bayard, Griffes d'Ucha, 2022

Élaboré à Monein, au nord de l'appellation, ce sec mise sur le plaisir immédiat d'expressions fruitées dynamisées par ce qu'il faut de vivacité et d'amertume. Une fraîcheur parfaite à l'apéro comme avec les fruits de mer.

14,50 €.

DOMAINE-BAYARD-JURANCON.FR

Domaine Bordenave, Les Vignes folles, 2021

Si vous aimez les agrumes, citron, pamplemousse, et les fruits de la passion, vous aimerez la tonicité de cette cuvée qui s'achève sur des notes d'acacia. Un blanc sec classique et rassurant.

14,50 €. DOMAINE-BORDENAVE.COM

Domaine de Sarros, La Vallée heureuse, 2021

Tonus des agrumes et volupté exotique se côtoient dans cette bien nommée Vallée heureuse, exclusivement constituée de petit manseng.

Façonnée en finesse par un duo de néovignerons – Jean-Luc Ducasse et Hugues Chapal –, amoureux des jurançons secs, cette cuvée pourrait idéalement s'accorder avec le suave acidulé de poisson au beurre blanc.

BIO. 15,30 €. DOMAINEDESARROS.FR

Vignobles de Pyrénéaïa, Cairn, 2019

Cette jeune structure, créée en 2012 par Simon Forgue, sans terre mais pas sans amis, élabore des cuvées à partir de raisins achetés. Grâce à un bon réseau de vignerons installés sur de beaux terroirs, les vins sont éblouissants, à l'image de cette cuvée expressive et singulière aux notes d'eucalyptus.

16,50 €. VIGNOBLESDEPYRENAIA.COM

Clos Lapeyre, Mantoulan, 2017

Installé en 1985 dans la ferme familiale traditionnellement vouée à la polyculture, Jean-Bernard Larriou est devenu l'une des figures du renouveau jurançonnais. Adeptes de cuvées parcelles et d'une tension flirtant parfois avec l'oxydatif, ce vigneron aime laisser vieillir ses vins d'exception. À l'instar du Mantoulan, qui, après un an d'élevage en foudre et six mois en cuve, attend deux hivers avant la mise en bouteille. Pour tracer avec autorité une ligne parsemée d'agrumes, pêche blanche et fruits secs.

BIO. 18,90 €. JURANCON-LAPEYRE.FR

Le Bois sacré, Agartha, 2021

Fin novembre 2021, Laurent et Pauline Saint-Martin avaient attendu une grosse pluie avant de vendanger leur petit manseng. Cette eau avait permis de vinifier en sec des raisins passerillés (surmaturés par dessèchement naturel), pour une cuvée Agartha dont l'acidité sauvegardée se pare de complexité automnale. À déguster, par exemple, avec un risotto aux cèpes ou une côte de veau aux giroles.

À noter, également, un moelleux ultra-light, Las Broishas, à l'appétissante fraîcheur.

BIO. 19 €. BOIS-SACRE.FR

Domaine Castéra, Tauzy, 2022

Adeptes d'une expression tendue et minérale de l'appellation, le jeune et exigeant Franck Lihour libère un peu de puissance aromatique dans cette cuvée Tauzy, constituée de petit manseng (60 %), de gros manseng et de petit courbu. Un équilibre maîtrisé entre séduction et élégance, qui ravira les poissons grillés. S'il sort du cahier des charges, son demi-sec, Memoria (vin de France), enchante également les gourmands.

BIO. 19,20 €. DOMAINECASTERA.FR

Lionel Osmin, Clos Cancaillau, Au lavoir, 2020

Avec Lionel Osmin & Cie, une sorte de magie opère : les vins révèlent toujours un équilibre époustoufflant. Cette cuvée n'échappe pas à cette règle. Elle rayonne de la beauté d'un moelleux avec des saveurs de pêche et d'agrumes légèrement confites, mais avec de la nervosité en plus.

21,90 €. OSMIN.FR

Domaine du Cinquau, Ambitions, 2020

Ce qui est remarquable, et qu'on oublie souvent de signaler, c'est la lumière du vin, sa robe, sa couleur. Ici, il est d'un jaune aux reflets d'or qui scintille. L'œil alarme le nez aussitôt enthousiaste : abricot, acacia, épices... Et le palais ne fait que confirmer les prémices ; on est sur du velours.

22,35 €. CINQUAU.FR

Clos Larrouyat, Comète, 2022

En moins de dix ans, les jeunes Maxime et Lucie Salharang se sont hissés au sommet de l'appellation en misant sur des vins secs ciselés avec une rare élégance. À l'image de la cuvée Météore ou de cette Comète (75 % de petit manseng, 25 % de camaralet), dont l'énergie saline, puisée dans de rares sols de marnes exposés au levant, s'étoffe d'une puissance très longue en bouche. Indisponibles au domaine, ces vins méritent d'être pistés chez les meilleurs cavistes.

BIO. 29 €.

Domaine Lajibe, Haure, 2020

Témoin d'un jurançon en effervescence, ce domaine est également récent, mais déjà en haut de l'affiche chez les cavistes. Pour sa cuvée Haure, Jean-Baptiste Semmartin vinifie une parcelle de vignes de plusieurs cépages plus que centenaires. D'où la densité et l'intensité de ce vin joyeux, énergique et magnifiquement équilibré.

BIO. 51 €.

@DOMAINE_LAJIBE

Camin Larredya, Costa Blanca, 2021

Figure inspirante de la nouvelle vague jurançonnaise, Jean-Marc Grussaute est un défricheur d'idées et de parcelles. À l'instar de cette côte blanche taillée dans une pente abrupte et calcaire de la commune de Lasseube. Sur ce terroir atypique est née une cuvée, apogée du remarquable répertoire du domaine Camin Larredya, dont l'élégance saline et la longueur en bouche mériteraient le qualificatif de grand cru. Avec une garde (et un prix) en conséquence.

BIO. 65 €. CAMINLARREDYA.FR

JURANÇONS MOELLEUX

Château de Rousse, Quatuor, 2021

Avec cette cuvée parfaitement élaborée, l'amateur bénéficiera à tous points de vue du savoir-faire d'une famille présente au cœur de l'appellation depuis plusieurs générations. Résultat : le vin est équilibré, généreux, franc, frais et gourmand. Toute la beauté complexe des Pyrénées se retrouve dans ce verre.

11,50 €. TÉL. : 05-59-21-75-08.

Domaine Montesquiou, Amistat, 2021

Voilà une cuvée bien gérée, jamais dans le trop ou dans le pas assez, afin que nos contemporains qui craignent le sucre succombent quand même à son charme. Habilement réalisée, elle est issue d'un assemblage parfait de gros et de petit manseng, et d'un élevage maîtrisé en barriques pendant six mois environ.

13,20 €. DOMAINE-MONTESQUIOU.FR

Domaine Cauhapé, Ballet d'octobre, 2020

L'un des domaines les plus anciens de l'appellation témoigne ici de toute sa séduction et de sa vivacité. Caressant et pulpeux, ce vin s'impose comme une danse aromatique sur le palais sans perdre sa franchise.

Incontournable. 14 €. JURANCON-CAUHAPE.COM

Bru-Baché, Les Castérasses, 2020

Avec les domaines Cauhapé, Uroulat ou celui de Souch, Bru-Baché fait partie des monuments historiques de l'appellation. Claude Loustalot assure la pérennité de ce prestige, en misant notamment sur la biodynamie, en renouvelant la gamme des secs, mais en perpétuant aussi le savoir-faire qui fit la notoriété des moelleux. À la fois vif et confit, Les Castérasses peut s'inviter de l'apéro au fromage, en passant par un poulet rôti.

BIO. 15,50 €. TÉL. : 05-59-21-36-34.

Clos Thou, Suprême de Thou, 2019

Si une cuvée pouvait symboliser la façon dont le passerillage concentre à la fois les arômes, le sucre et l'acidité du petit manseng, ce serait celle de l'excellent Henri Lapouble-Laplace, vigneron phare de la Chapelle de Rousse. La robe or et cuivre de la

surmaturité libère ici une suavité acidulée approchant celle du fruit de la passion, avant un long final d'écorce de pamplemousse confit. Une étincelante friandise.

BIO. 19 €. CLOS-THOU.COM

Clos Uroulat, Uroulat, 2018

Bien ancré dans son terroir, ce domaine propose avec cette cuvée phare toute la beauté dont est capable un jurançon moelleux. Robe dorée, arômes de mangue et d'abricot, saveurs salines et éclatantes autour de notes d'agrumes : un régal d'équilibre.

19 €. BOUTIQUE.UROULAT.COM

Domaine Larroude, Fabio, 2020

Voici encore une cuvée avec laquelle le mariage entre les parfums et le toucher forment un tout subtil et habile. Marmelade d'orange, pâte de coing, nèfles se mêlent sans s'appesantir sur le sucre, mais sur un équilibre harmonieux qui twist la finale vers un élan frais appétissant.

22 €. DOMAINE-LARROUDE.COM

Domaine Vignau La Juscle, vendanges tardives, 2019

Chirurgien devenu apôtre des grands moelleux, Michel Valton a laissé sa place à son fils, Antonin, capable d'élever de beaux secs en amphore ou de planter de la syrah. Le fiston a toutefois gardé le goût des vendanges tardives, comme le prouve ce millésime à la robe dorée, fusionnant fruits jaunes, fruits secs et épices douces, sans jamais perdre le peps du petit manseng.

BIO. 23 €. DOMAINEVIGNAU.FR

Château Lafitte, doux, 2019

Récemment sortie de son appellation, cette propriété familiale a produit ici l'une de ses dernières cuvées de jurançon moelleux. Vif, digeste, onctueux, cet élixir fait preuve d'une gourmandise qui ne manque pas d'élégance.

BIO. 26 €. CHATEAU-LAFITTE.COM

Domaine de Souch, Cuvée Marie-Kattalin, 2019

Un moelleux doré qui a un charme fou, mais qui en aura encore plus si vous le carafez et mieux encore si vous le gardez quelque temps. Alors, c'est un bouquet chatoyant qui explose de multiples notes fruitées, pêche, abricot, mangue, et de touches miellées. Finale fraîche et longue.

BIO. 45 €. TÉL. : 05-59-06-27-22.

Didier Dagueneau, Les Jardins de Babylone, 2012

Ce millésime est le dernier du domaine en appellation jurançon. Les suivants ont été étiquetés en « vin de France ». Si ce 2012 est magistral aujourd'hui, il peut se garder encore bien des années, comme tout le reste des vins de ce domaine. Difficile de parler des arômes complexes (miel, fruits jaunes, agrumes confits, épices...) sans évoquer la texture extraordinaire. Plus qu'un vin, cette cuvée est une expérience.

129 € (50 CL).

LAROUTEDESBLANCS.COM