

De Gascogne en Béarn



Du mercredi 31 mai au dimanche 4 juin 2000



Éditorial

*Quelle idée m'a pris de vouloir organiser une randonnée ?
Une envie irrésistible de faire mon intéressant ?
Mais où emmener le groupe, moi qui suis natif de la banlieue nord ?*

« Pourquoi pas le Sud-Ouest ! » me souffla Bernard

Voici donc une nouvelle fugue viticole dans une région que je connaissais très peu et que j'ai découverte à l'occasion de sa préparation.

Mais, le Sud-Ouest c'est bien vague et cela prête à confusion. En effet, la Dordogne, c'était déjà le sud-ouest, les Corbières n'en étaient pas loin.

J'ai donc souhaité nommer cette balade différemment et il m'a semblé que le meilleur choix était de la désigner par les provinces qu'elle traversait : La Gascogne et le Béarn.

Gascogne et Béarn, des noms porteurs de valeurs que cultive IVV : le panache gascon tout d'abord, (nous visiterons le musée éponyme¹) ; une cuisine de terroir avec des plats qui tiennent au corps : garbure et confits ; mais encore des plats béarnais aux noms plus mystérieux : havolade et milliassou.

Nous y rencontrerons des gens chaleureux à l'accent rocailleux portant des noms qui claquent et qui chantent : Madame Cénac, la famille Darracq, Monsieur Darroze, M. Lapeyre...

Nous y dégusterons des vins qui s'accordent avec cette cuisine et ces gens : corsés et charpentés les rouges, aromatiques les blancs.

J'allais oublier, pour faire passer tout cela, nous y ferons aussi du vélo...

¹ J'aime bien ce mot que j'ai découvert il n'y a pas longtemps, je le place dès que possible, ça fait cultivé ! Ca veut dire "qui lui donne son nom" ; nous visiterons donc le musée du panache gascon.



Sommaire

<i>Éditorial</i> _____	2
<i>Parlons vin</i> _____	4
<i>La balade jour après jour</i> _____	6
1er jour - mercredi 31 mai : de L'aéroport de PAU à Vic-en-Bigorre _____	6
2 ^{ème} jour - jeudi 1er juin : de Vic-en-Bigorre à NOGARO _____	8
3 ^{ème} jour : vendredi 2 juin - de NOGARO à AMOU _____	10
4 ^{ème} jour : samedi 3 juin - d'AMOU à MONEIN _____	12
5 ^{ème} jour : dimanche 4 juin - de MONEIN à L'Aéroport de PAU _____	14
<i>Participants</i> _____	15
<i>Revue de presse</i> _____	16
<i>Carte</i> _____	17

Remerciements

Merci avant tout à Danielle qui m'a supporté tout au long de la préparation et plus particulièrement lors du repérage durant le week-end du 11 novembre.

Merci à Daniel et Dominique pour leurs précieux conseils viticoles.

Merci enfin à Alain qui m'a prodigué les conseils du sage et a bien voulu m'accorder sa bénédiction.

Bibliographie

Vin

Le guide Hachette des vins de France 1999.

Classement 2000 des vins et domaines de France.

Guide de charme des vins et vignobles de France - Éditions Rivage.

Tourisme

Guide du routard Sud-Ouest

Béarn - collection "Le guide"

Vin et tourisme

Fugues viticoles : Madiran, Jurançon, Béarn, Irouléguy, Tursan - Rando édition

Atlas des vins de France - Éditions Jean-Pierre de Monza.



Parlons vin

Les appellations et cépages

Nous croiserons sur notre route pas moins de cinq appellations : Madiran, Pacherenc, Tursan, Béarn et Jurançon, sans parler des hauts et bas armagnacs réservés à des breuvages plus alambiqués.

Le Madiran

Vin des curés et des pèlerins de Compostelle au moyen âge, le Madiran est implanté sur les coteaux qui surplombent les petits affluents de l'Adour. Le cépage Tannat doit représenter 40 à 60% de l'encépagement, les autres cépages autorisés par l'appellation sont le cabernet franc et sauvignon, ainsi que le fer servadou ou pinenc. Le tannat, comme son nom l'indique, donne un vin très tannique, il en résulte un vin pouvant subir un long élevage, il développe alors de subtils arômes de fruits noirs et de confiture de framboise... On assure enfin que le Madiran possède des qualités toniques propres à remettre sur pied les convalescents et les fatigués. A bon entendeur...

Le Pacherenc du Vic-Bilh

Pacherenc vient du béarnais local qui a contracté "paxets et renqs", piquets et rangs, mode de conduite en hautins. Le Vic-Bilh désigne, lui, le vieux-pays. L'appellation occupe le même territoire que le Madiran ; l'arrufiac en est le cépage caractéristique, les autres cépages sont le gros et petit menseng, le courbu et encore le sémillon et le sauvignon. Les procédés de vinification et d'élevage sont identiques à ceux du Jurançonnais. Les meilleurs pacherenc ont alors une teinte jaune clair s'ils sont secs, dorée s'ils sont doux et développent des arômes de fruits exotiques et souvent d'épices.

Le Tursan

Les vigneron de Tursan sont fiers d'une très riche histoire qui remonte à l'époque romaine. La réputation des vins de Tursan s'est faite grâce à ses vins blancs qui étaient élaborés à partir d'un cépage disparu au XIXème siècle le claverie. Il a été remplacé par le barroque, un autre cépage local. Les cépages blancs complémentaires sont les mensegs et le sauvignon. Les Tursan rouges et rosés sont nettement plus classiques, utilisant le tannat, le fer servadou et surtout les cabernets.

Béarn

Bien que l'aire de l'appellation englobe celle de jurançon et de Madiran, les vins de Béarn proviennent pour l'essentiel de la région de Sallies et Bellocq. Les blancs sont souvent à base d'un cépage local nommé raffiat de Moncade, complétés de gros et petit menseg, courbu, lauzet, camarlet, sauvignon... Les rouges et rosés : tannat (60% maxi), cabernet franc et sauvignon, menseng noir et courbu noir.

Le rosé de Béarn est un excellent vin de vacances et de soleil.



Le Jurançon

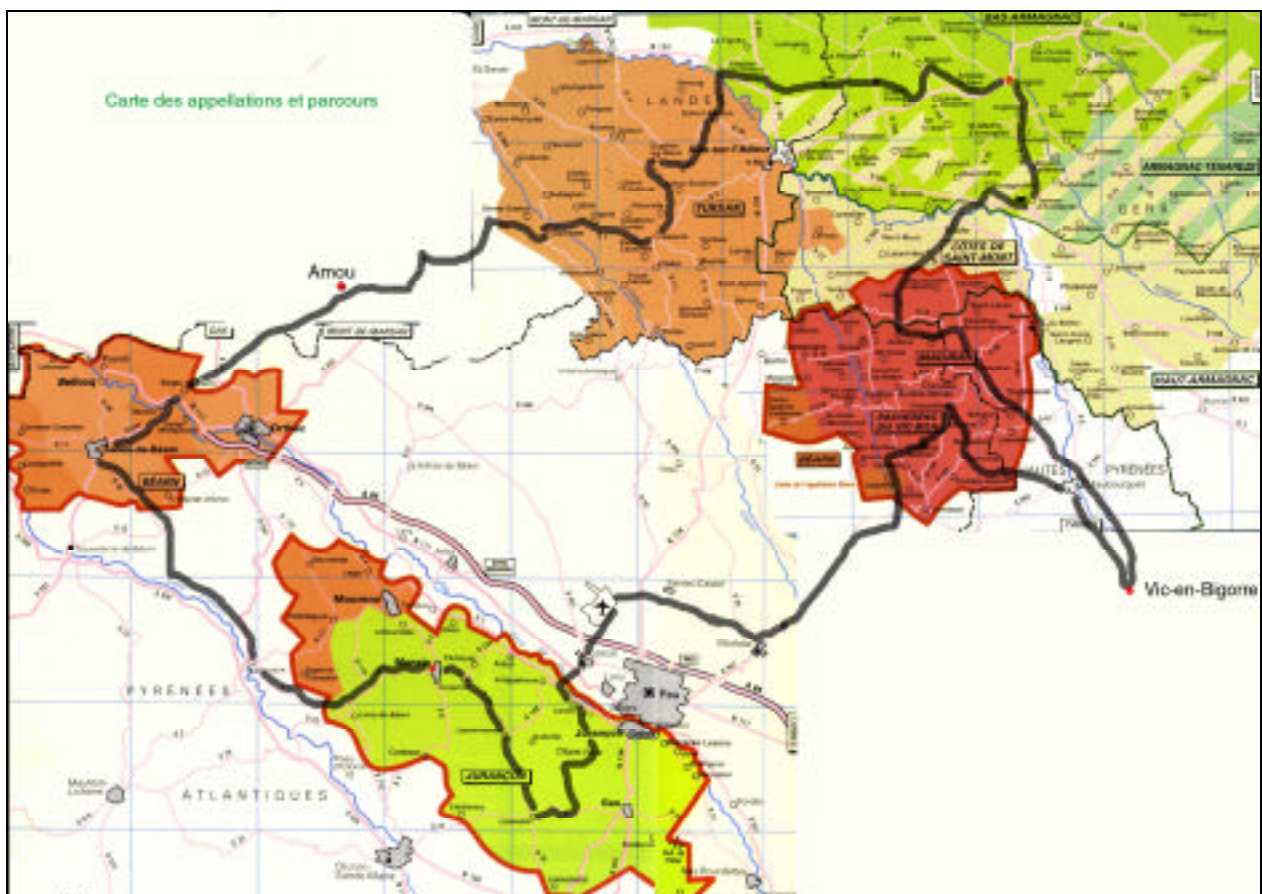
Plutôt que de rappeler encore l'épisode fameux du baptême d'Henri IV, contentons-nous de ce couplet extrait d'une chanson du chansonnier local Xavier Navarrot (1799-1862) :

***Ce qui me délie la parole
C'est le dernier coup de bouchon
Le vin appelle la chanson
Surtout quand il est de Jurançon***

Les cépages de référence sont les deux menseng : le petit surnommé *mensengou* et le gros. Dans la région on dit mansenc en appuyant bien sur le C. Les mensengs sont tous les deux des cépages tardifs. Le gros menseng est plutôt destiné à la production de vins secs ou moelleux, le petit est, le plus souvent réservé aux cuvées liquoreuses. Ici pas de pourriture noble comme le sauternes, mais une concentration naturelle en sucre obtenue par passerillage, évaporation de l'eau de la pulpe sur pieds. Les vendanges tardives peuvent s'étaler jusqu'à fin novembre

Le jurançon sec, à la robe dorée teintée de vert, bien charpenté, révèle des tonalités florales où l'on décèle l'acacia et le genêt avec une note d'épices.

Le jurançon moelleux est évidemment plus riche encore d'expressions aromatiques, bouquet de miel de tilleul, de noisettes et d'amandes...



La balade jour après jour

1er jour - mercredi 31 mai : de l'aéroport de PAU à Vic-en-Bigorre

Autant vous le dire tout de suite, cette première journée ne sera pas la plus facile, puisqu'il nous faudra 70 km et quelques côtes bien raides pour gagner le droit de se reposer à Vic.

Tout commence en réalité à Orly-Ouest vol Air-France AF 7452,
départ 9h 10, arrivée 10h 30 à Pau.

RV à 8h devant le comptoir d'enregistrement de ce vol.

Les IVV ayant préféré venir par leurs propres moyens nous attendront à l'arrivée de l'avion. Ils gareront leur véhicule dans le parking P2 ; le stationnement jusqu'à dimanche leur sera facturé 136 F.

horaire	km	
11h 15	0	Départ sur la D 716
	4	Traversée de la N 134 dan la D806
	7	A l'entrée de MONTARDON direction BURROS. Côte sur 2.3 km.
	10	à BURROS à droite D222 et de suite à gauche direction MORLAAS
	16	MORLAAS Déjeuner restaurant LE BOURGNEUF <i>- Menu -</i> <i>Melon au jambon</i> <i>Magret en cocotte</i> <i>Fraise Melba</i>
		Les IVV motorisés qui n'auront pas pu être à l'aéroport de Pau pourront éventuellement nous retrouver au restaurant
	14 h	16
18		Prendre la D 943 direction Lembeye - Côte sur 700m puis vallonné
32		Simacourbe
33		A gauche D143 direction ARRICAU
39		A droite direction château d'ARRICAU-BORDÈS
40		Ça monte raide sur 3 km
horaire	km	



	43	Le Château d'Arricau. C'est un château médiéval dont la construction s'est échelonnée du 12 ^{ème} au 16 ^{ème} siècle. On dit souvent qu'il a appartenu à d'Artagnan, en fait il s'agissait d'un cousin à lui. C'est aussi le berceau de la famille d'Henri de Montpezat, prince consort (parfois) du Danemark. Hélas le château a été récemment acheté par des hollandais et n'est plus visitable. Nous ferons halte devant la grille pour admirer et nous remettre de la montée.
	44	A droite dans la D13.
	44.6	A gauche D228 vers Séméacq-Blachon.
	47	Séméacq-Blachon , ne pas tourner au calvaire mais à gauche D228 vers Crouseille, puis D139. 2 km de montée raide avant d'arriver à :
16h30	50	Crouseille. Nous dégusterons nos premiers Madirans et Pachrençs à la Cave coopérative de Crouseille.
17h		On repart en arrière,
	51	A gauche vers Montpezat. Prendre le <u>chemin du Puits</u> et au stop à droite vers Moncaupt. Au crucifix à gauche D221 vers Moncaupt.
	58	Moncaupt. Continuer d221 traverser la D48, puis D50 ça monte raide 1km vers :
	63	Sombrun.
	65	A l'entrée de Moubourguet , à droite dans la D943, puis à 500m à gauche dans la D7 direction Vic en Bigorre. Le reste est plat et sans histoire
18h30	77	Vic en Bigorre Dîner et nuit à l'hôtel Le TIVOLI tel : 05 62 96 70 39 La famille Cenac nous réconfortera d'une Garbure et d'un gigot d'agneau. Nous dînerons en compagnie de Monsieur Loumagne l'œnologue attiré de la cave de Crouseille. Il nous fera connaître et apprécier les subtilités du madiran et du pacherenc



Le château d'Arricau



2^{ème} jour - jeudi 1er juin : de Vic-en-Bigorre à NOGARO

Cette première étape un peu longue nous a mis en jambe. Nous voilà prêts à traverser le Madiranaise et à pénétrer dans le territoire de l'Armagnac.

horaire	km	
9h 00	0	Départ de l'hôtel par la D6 direction Artagnan.
	2	Artagnan. On traverse l'Adour et tout de suite à gauche D55 vers Gensac
	6,6	Gensac.
	13	Maubourguet.
10h30	14	Au rond-point à gauche D934 direction Pau, puis à droite D935 vers Castelnaud - Aire sur Adour
	21	A gauche D248 vers Madiran Ca commence à monter (enfin ! Ou déjà ! c'est selon...), belle côte sur 2 km
	27	Madiran. On se regroupe devant la mairie. On fait une petite halte pour admirer les vieilles demeures, la halle, l'église et de l'ancien Prieuré
11h 30	29	A gauche D548 vers Aydie
	33	Aydie. Village natal de Joseph Peyré, écrivain "régionaliste" aujourd'hui passé de mode Dégustation au Château D'AYDIE chez Pierre LAPLACE (A gauche après le château à la sortie d'Aydie) tel : 05 59 04 08 00, site web : www.pierre-laplace.com
12h 15		Pique-Nique à proximité
14h		On repart dans la même direction (ça monte) puis D292 vers Aubous -Viella
	36,6	Au stop à gauche
	37,5	A droite vers Viella
	39	Viella. A la sortie de Viella, à gauche D144 direction Riscle
	48	Riscle. Centre ville puis D935 direction Nogaro - Plaisance. Pont sur l'Adour
	50	A droite dans la D3 direction Marciac,
	51,6	Après 1, 6 km, à gauche (après les platanes) vers Sarragachies
	54,5	Sarragachies. A droite vers Termes d'Armagnac. La tour nous guidera



horaire	km	
15h30	57	Termes d'Armagnac. Visite de la Tour du XIIIème, reste du château où naquit Thibault de Thermes, compagnon de Jeanne d'ARC, escalier à vis de 150 marches (ça nous changera des pédales). La tour abrite le Musée du Panache gascon :
16h		Évocation de scènes historiques: salle d'Artagnan, salle Henri IV... plutôt Kitch
		On prend la D48 à gauche puis après 1km encore à gauche D108 direction Nogaro.
	66	On retrouve la D25 à droite vers Nogaro
	67	Urgosse
	70	Nogaro. Suivre la direction du circuit Automobile, l'hôtel est juste en face Dîner et nuit à l'hôtel SOLENCA
<p><i>- Menu -</i></p> <p><i>Croustillant de chèvre frais au jambon de Bayonne</i> <i>escalope de saumon au lard et beurre rouge de Madiran</i> <i>Pyrénées fermier et sa salade mixte</i> <i>Crème brûlée.</i></p> <p>Après le repas, nous dégusterons l'Armagnac de M. Duffau : Domaine de Juglaron à St-Amand, 32800 Eauze 05 62 09 88 42</p>		



3ème jour : vendredi 2 juin - de NOGARO à AMOU

Les vapeurs d'Armagnac se sont dissipées dans la nuit, d'autres plaisirs gastronomiques nous attendent... bientôt les landes et la chalosse.

horaire	km		
9h	0	Départ de l'hôtel direction centre ville puis à droite N124 direction Aire s/Adour	
	6,5	Prendre à droite D6 direction Mont de Marsan	
	9,5	Juste avant Magnan, à gauche D152 vers Lanne-Soubiran. A 100m à gauche :	
9h30		LA FERME DE LA SOURBÈRE Christine et Claude Saint-Blancard nous montreront le gavage des canards et nous feront goûter leurs produits : foies gras, confits, magrets, frittons...bref, le bonheur est dans le pré des Saint-Blancard.	
10h30	9,6	On reprend la D152 vers Lanne-Soubiran	
	11,5	On rejoint la N124, à droite direction Aire sur-Adour	
	16	A droite D169 direction le Houga	
	17	Fourche à gauche	
	21	Traversée de la D32 en face direction La Ternade	
	24,5	A gauche puis après 100m à droite vers Cazères sur Adour	
	31	Cazères sur Adour , on traverse l'Adour, D65 direction Duhort-Bachen	
	36	Duhort-Bachen après la première côte de la journée sur 600 m A droite on poursuit la D65 vers Eugénie les Bains	
	12h30	43	Eugénie-les-Bains . Village irréel, décor de carton-pâte. C'est le fief de Michel Guérard. Il règne sur l'établissement thermal, plusieurs hôtels et "les prés d'Eugénie" un restaurant trois étoiles au Michelin Nous-nous contenterons de déjeuner à LA FERME AUX GRIVES : l'autre restaurant de Michel Guérard - " <i>Les jambons sèchent au plafond, le cochon de lait tourne doucement sur la broche de la cheminée, les barriques qui l'entourent ont le parfum d'autrefois...ça chante, c'est la fête, le rêve éveillé</i> " dixit le Guide du Routard. Avant le repas nous dégusterons sur place et pourrons commander le CHÂTEAU DE BACHEN , le plus prestigieux des Tursan . Propriété appartenant à...Michel Guérard.
			- Menu - <i>La terrine de poireaux et d'asperges au jambon serrano</i> <i>Le bon poulet des fermiers landais rôti à la broche</i> <i>Le plus-que-parfait glacé au café, sauce à la vanille de bourbon</i>
horaire	km		
horaire	km		



- 14h30 43 On repart en arrière pour reprendre la D11 en direction de Geaune
49 A droite dans la D2 vers Geaune
50 **Geaune** Capitale du Tursan. regroupement devant l'église. on continue ensuite la D2 vers Samadet
61 **Samadet**. Sortir par D2 vers Haguetmau puis à 100m, D358 vers Montségur
67 **Montségur**. En face du foyer municipal, à gauche D18 vers Haguetmau. continuer sur 3 km, sans tourner dans la D441
70 A gauche direction Lacrabe
73 D439 vers la Bastide de Chalosse
74,5 Devant l'ange terrassant le dragon recueillez-vous et à droite dans la D357 vers Haguetmau, puis tout de suite à gauche on reprend la D439 vers Momuy.
76 On rejoint la D933, attention danger. A gauche dans la D933 direction Momuy. Descente puis côte moyenne sur 3 km
77 **Momuy**.
81 En haut de la côte, au Silo, à droite dans la D13 direction Amou
17h 90 Si nous ne nous sommes pas complètement perdus, nous devrions être à **AMOU**

Dîner et nuit : **HÔTEL LE COMMERCE** tel : 05 58 89 02 28

La famille DARRACQ au grand complet nous réserve le meilleur accueil au milieu de ce charmant village fleuri.

- Menu -

Médailon de foie gras

Confit de canard

Tourtière aux pommes flambée.

café et vin de chalosse

Si le temps s'y prête nous pourrions jouer à la pétanque sur la superbe place face à l'hôtel...

Appel aux IVV motorisés : amenez vos boules !



4ème jour : samedi 3 juin - d'AMOU à MONEIN

Il est temps de quitter Amou (plaisirs d'Amou ne durent pas toujours...) Si j'avais voulu baptiser cette étape à la façon de Jean-Louis dans le Jura, je l'aurais bien sûr appelée "la béarnaise", car vous l'avez deviné, le Béarn nous attend.

horaire	km	
9h	0	Sortir d'Amou par la D13 direction Orthez qui devient D21 puis D46
	5,8	A droite direction St Boès vers D947, petite côte sur 1 km
	7	Au stop à gauche dans la D947 puis traversée de St Boès
	9	Après la Boulangerie à droite D315 vers Baigt, belle descente
	14,5	A Baigt on traverse la zone pavillonnaire, au Stop D415 à droite puis 400 m plus loin à gauche vers Sallies-de-Béarn
	16	Au stop à droite dans la N117 et tout de suite à gauche D933 direction Sallies-de-Bearn. On traverse successivement le chemin de fer, le gave de Pau et l'autoroute... Montée douce sur 2 km.
	23,5	Au rond-point Sallies-centre
24,5	Au centre de Sallies de Béarn passer le pont et prendre direction Sauveterre. La cave est à 500m à droite dans l'avenue des Pyrénées.	
10h30	25	Dégustation aux Domaines LAPEYRE & GUILLEMAS . 52 av. des Pyrénées tel : 0559381002 Pascal Lapeyre est le spécialiste incontesté de l'AOC BEARN.
11h 15		On retourne sur nos pas, au sens interdit, à droite dans la D30 Ça grimpe gentiment sur 5 km, rien de dramatique
	34	Orions
	35,4	On rejoint la D23 sur la droite et tout de suite à gauche, on reprend la D30
	38	<u>Attention, toute petite route à droite non signalée face à un arbre en boule.</u> Ne vous marrez pas je n'ai pas trouvé d'autre point de repère et ça serait dommage de rater cette belle descente qui nous amène directement à Laàs (du coup c'est moi qui serais en boule!)



12h30	40	<p>Laàs</p> <p>Déjeuner à l'AUBERGE DE LA FONTAINE. Alain DARROZE personnalité locale nous accueillera dans son auberge sympathique et nous fera déguster ses spécialités typiquement béarnaises</p> <p style="text-align: center;"><i>- Menu -</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Garbure en gelée</i> <i>Havolade</i> <i>Milhassou</i></p> <p>En face un artisan sympa vend d'amusants galets décorés,... pour ramener un souvenir aux ivettes abandonnées ?</p> <p>S'il nous reste assez de temps, nous visiterons le château de Laàs et son parc magnifique.</p>
14h30	40	On repart direction Ossensex dans la D24. A 1,2 km tout droit, ne pas entrer dans Ossensex
	49	On suit la D27 direction Navarrenx, on traverse Audax, Bugnein
	49	On rejoint la D947, à droite vers Navarrenx
	51	Navarrenx. Centre ville puis D2 direction Monein
	53,5	Jasses. Après Jasses, deux côtes de 600m, rien de bien grave.
		On suit la D2 vers Monein
	68	2 km avant Monein tourner à droite, fléché : Domaine Cauhapé.
		On ignore le domaine Cauhapé (trop cher mon fils...) et on continue 500m mètres jusqu'à rencontrer sur la gauche une petite route qui enjambe un pont : c'est là que les choses sérieuses commencent
		A 500 : à gauche en épingle à cheveux.
		En tout un km de côte très raide, profitez-en pour admirer le paysage : sublime.
16h	70	Dégustation au Clos UROULAT. Charles Hours et sa fille Marie nous feront goûter leurs Jurançons secs et moelleux..
16h30		On repart en arrière, on continue tout droit à l'épingle à cheveux. A la fourche, à droite puis à gauche.
16h45	73	On rejoint Monein où nous ferons étape à L' ESTAMINET sur la grand place tel : 0559213018
		<i>- Menu -</i>
		<i>Assiette Félix</i> <i>Gigot de broutard grillé aux herbes et compote de tomate</i> <i>Pêche Melba</i>
		Avant le dîner, vous pourrez admirer la plus vaste église gothique du Béarn, son énorme clocher-donjon et son étonnante charpente.



5ème jour : dimanche 4 juin - de MONEIN à L'Aéroport de PAU






















Le périple touche à sa fin, mais 50 km nous séparent encore du but. Nous en profiterons pour goûter une dernière fois ce nectar des dieux nommé Jurançon.

horaire	km	
8h30	0	On quitte Monein par la D34 en direction de Lasseube. Après 1km, côte sérieuse sur 2km
	9,2	Lacommande , on continue tout droit sur la D34
	16	Lasseube . A gauche dans la D24 direction GAN. montée sur 1km puis faux plat et à nouveau montée sur 3 km.
	24	A Gaye , à gauche dans la D217, direction Laroin.
	29	A droite D230 suivre Chapelle de Rousse. 2 km de côte, sérieux.
	31,5	Prendre chemin de Larreyda en épingle à cheveux.
10h30	33	Dégustation au Domaine LARREYDA . Jean-Marc Grussaute nous fera goûter son blanc sec et son moelleux. Il est également un passionné de rugby et il joue en division d'honneur avec l'équipe de Monein.
11h		On repart vers Laroin. DESCENTE TRÈS DANGEREUSE.
	36	A droite vers Laroin.
	37	Laroin . Au stop à gauche, puis au deuxième stop encore à gauche dans la D2
	40	Au rond point : D501 direction Lescar.
	42	Lescar . On traverse cette vieille cité médiévale pour trouver la D289 en direction de l'aéroport
12h	47	Nous revoilà à l'aéroport. On se change, on pose les vélos et nous déjeunerons pour la dernière fois au Restaurant de l'aéroport : Le Cockpit <i>- Menu -</i> <i>Salade de crudités de saison à la ciboulette</i> <i>Faux filet grillé sauce béarnaise</i> <i>Gratin de pommes de terre, fagot de haricots verts</i> <i>Assiette de fromage</i> <i>Salade de filets de pamplemousses au curaçao</i>
17h		Retour par le vol AF 7453 décollage à 17h, arrivée à 18h20 Orly-Ouest .

Et voilà, tout est dit. A partir de là, il ne nous restera que des souvenirs, et aussi de quoi enrichir nos caves.



Participants

Nom	Prénom	adresse	CP	Ville	Téléphone	Avion	
BAUDOIN	Nadine	1, résidence Claude Gally	78590	Noisy-le-Roi	01 60 14 01 62	non	
COMMUNAL	Bernard	65, rue de l'Avenir	92170	Vanves	01 46 62 00 71	oui	
COMMUNAL	Renée	65, rue de l'Avenir	92170	Vanves	01 46 62 00 71	oui	
DION	Gérard	3, rue Rosenwald	75015	Paris	01 48 42 20 22	oui	
DOLEZ	François	4, rue de Vimoutiers	75013	Paris	01 45 85 99 50	oui	
GAMBIER	Richard	8, rue Berthomié	93250	Villemomble	01 45 28 55 83	oui	
HOSXE	Jean-Pierre	1178, av. Roger Salengro	92370	Chaville	01 47 50 90 27	oui	
HUET	Dominique	12, escalier Croix Bosset	92310	Sèvres	01 46 26 61 29	non	
LABOUR	Thierry	894, rue de la République	07500	Guilherand Granges	04 75 44 96 87	non	
LABOUR	Christine	894, rue de la République	07500	Guilherand Granges	04 75 44 96 87	non	
LEMAIRE	Olivier	96, avenue du Maine	75014	Paris	01 43 22 17 27	oui	
LEVESQUE	Véronique	8, rue Berthomié	93250	Villemomble	01 45 28 55 83	oui	
de LORGERIL	Alain	17, rue des Gallons	92190	Meudon	01 45 07 96 92	oui	
MAZZA	Daniel	5, passage de l'Industrie	92130	Issy-les-Moulineaux	01 40 93 06 16	non	
MENU	Yves	60 bis, rue des Bergers	75015	Paris	01 45 58 55 46	oui	
de MONES	Bernard	197, rue de la Convention	75015	Paris	01 42 50 14 93	oui	
MORGENTHALER	Jean-Louis	22, chemin des lacets	92190	Meudon	01 41 14 40 96	oui	
PESCAROU	Philippe	52, rue d'Alleray	75015	Paris	0145 31 36 86	oui	
RAGUENES	Philippe	48, rue du Colonel Driant	54220	Malzeville	03 83 33 21 55	non	
TRICOIRE	jacques	54, av. Théophile Gautier	75016	Paris	01 40 50 91 20	non	
TRICOIRE	Martine	54, av. Théophile Gautier	75017	Paris	2 40 50 91 20	non	
VIGNON	Marie-France	33, av. des Molières	78	Saint Rémy lès Chevreuse	01 30 52 98 72	non	



Madiran et Pacherenc du Vic-Bihl

Château d'Aydie

Élaboré avec une part importante de tannat et un appoint plus que conséquent de cabernet-sauvignon, ce madiran s'avère forcément dense et charpenté. La grande maturité du raisin et une bonne proportion de bois l'arrondissent un peu. Avec un vin autrefois traditionnel et désormais moderne, ce grand

“ DANS LE VASTE SUD-OUEST, MADIRAN, JURANÇON ET MÊME PACHERENC DU VIC-BIHL SORTENT DU LOT, ET SONT SUR ORBITE. ”

LA REVUE DU VIN DE FRANCE - MARS 1999

CHÂTEAU D'AYDIE

MADIRAN

TTT RR VV EF PP

Rouge : 55 hectares. Tannat 60 %, cabernet franc 20 %, cabernet-sauvignon 20 %.

Blanc : 15 hectares. Armillac 20 %, manseng 40 %, coubru 10 %, gros manseng 30 %.

Production totale moyenne : 500 000 bt/an.

Les madiran de cette belle propriété ont toujours été irréprochables et ont encore progressé ces dernières années. A partir d'un fort pourcentage de tannat et avec un appoint conséquent de cabernet-sauvignon, Aydie a conservé la densité tannique des madiran classiques tout en acquérant l'étoffe et le caractère soyeux de la nouvelle école. Tout en équilibre, Aydie est peut-être aujourd'hui le vin du Sud-Ouest (hors Bordeaux, évidemment) le mieux construit. Les cuvées secondaires Odé et le plus souple Fleury-Laplace sont honorables. Ses Pacherenc du Vic-Bihl, en particulier les moelleux, sont intéressants et parfaitement élaborés.

Les vins :

• Madiran Domaine Fleury-Laplace 1997	28 F	■■■
• Madiran Odé d'Aydie 1997	45 F	■■
• Pacherenc du Vic-Bihl		
Frédéric Laplace sec 1997	47 F	■■■
• Madiran 1997	69 F	■■■■
• Madiran 1996	65 F épuisé	■■■■
• Pacherenc du Vic-Bihl		
Fleury-Laplace moelleux 1996	29 F	■■■■
• Pacherenc du Vic-Bihl		
Château Aydie moelleux 50 cl 1996	46 F	■■■
• Madiran 1995	55 F	■■■■

Château d'Aydie, 64330 Aydie.
Tél : 05 59 04 03 96 - Fax : 05 59 04 01 53

Jurançon

Domaine Larrédy

L'impeccable sélection des Terrasses (le 1996 à 75 F) est élaborée exclusivement avec du petit manseng. Ample, d'un équilibre parfait, elle ne traduit pas de recherche de puissance à tout prix, mais se montre d'une grande longueur.

Avec davantage de liqueur, la cuvée François 1995 (140 F) possède un cachet supplémentaire, mais reste toujours aussi équilibrée.

Clos Uroulat

Avec le sec et le moelleux, Charles Hours entretient deux fers au feu. Le jurançon sec — la cuvée Marie (1997 à 50 F) — apparaît remarquablement équilibré entre finesse et puissance, avec une matière assez exceptionnelle. Par sa régularité, cette cuvée est devenue le meilleur vin blanc sec du Sud-Ouest. Très savoureux, le Jurançon moelleux (1997 à 75 F) se révèle aussi très équilibré.

LE CLASSEMENT 2000 DES VINS ET DOMAINES

DOMAINE DE BACHEN

TURSAN

TTT RR VV EF PP

Blanc : 17 hectares. Baroque 50 %, sauvignon 20 %, petit et gros manseng 30 %.

Production totale moyenne : 60 000 bt/an.

Entièrement créé par le restaurateur et hôtelier Michel Guérard au début des années 1980, le domaine commence à démontrer une véritable personnalité dépassant le cadre d'un vin techniquement irréprochable. Il présente un encépagement plus varié qu'à l'ordinaire dans la région (ne reposant pas sur le seul baroque), ainsi que des vinifications et un élevage luxueux ; en outre, les dernières cuvées ont été élaborées avec un réel doigté : le premier vin, Baron de Bachen, fermente en barrique, comme le second, Château de Bachen. Le domaine a été dévasté par un orage de grêle en 1995 et très peu de vin a donc été élaboré cette année-là.



Béarn

Domaines Lapeyre et Guilhemas

Sur les onze hectares d'un seul tenant et exposés plein sud, la famille Lapeyre produit un vin en fût de chêne à proportion non négligeable de tannat. Joliment élaborés, ces vins doivent se boire dans les deux ans.

DOMAINE LARREDYA

JURANÇON

TTT RR VV EF PP

Blanc : 8 hectares. Petit manseng 60 %, gros manseng 40 %.

Production totale moyenne : 30 000 bt/an.

Ce domaine très bien situé est apprécié avec juste raison par les vrais connaisseurs de l'appellation Jurançon. Si artifices ni volonté d'épater le chaland, voici en effet des vins très purs, rafraîchissants, qui exaltent un fruit délicieux. On ne cherche pas ici à se lancer dans une énième course à la richesse en sucre, mais à illustrer au mieux un terroir qui sait produire des vins équilibrés et harmonieux. Trois cuvées de Jurançon existent, d'ambit croissante. La cuvée François, remarquablement construite, riche en liqueur, est destinée à vieillir deux trois décennies. Les deux autres cuvées ne sont pas à négliger pour autant, tant leur plénitude en bouche réjouissante, surtout la Sélection des Terrasses, élaborée exclusivement avec du petit manseng.

Les vins :

• Jurançon 1998	45 à 50 F	■■■
• Jurançon Sélection des Terrasses 1997	75 F	■■■
• Jurançon 1997	45 F	■■■

Domaine Larredya, Chapelle de Rousse, 64110 Jurançon.

Tél : 05 59 21 74 42 - Fax : 05 59 21 76 72

CLOS UROULAT

JURANÇON

TTT RR VV EF PP

Blanc : 7,5 hectares. Petit manseng 75 %, coubru 5 %, gros manseng 20 %.

Production totale moyenne : 35 000 bt/an.

Dans un style moderne — des vinifications sous bois à la manière des nouveaux bordeaux — mais sans caricature, Charles Hours a fait de son Clos Uroulat l'une des meilleures adresses de la région, tant pour ses vins secs que pour ses jurançons. La cuvée Marie est un jurançon sec à la fois fin et goumand, capable de se marier harmonieusement avec bon nombre de compositions de poissons. Par sa régularité, ce blanc est devenu le meilleur vin blanc sec du Sud-Ouest. Le Clos Uroulat, quant à lui, est à un jurançon long et savoureux, au parfait équilibre entre acidité et corps.

Les vins :

• Jurançon sec Marie 1997	52 F	■■■
• Jurançon 1996	75 F	■■■

Clos Uroulat, quartier Trouilh, 64360 Monein.
Tél : 05 59 21 46 19 - Fax : 05 59 21 46 90