

NOTICE

sur le VIN et les VIGNOBLES de JURANÇON

(Suite)

Plus tard, dans les tranchées de Sébastopol, le maréchal Bosquet, dont la statue orne la Place Gramont et qui se connaissait en vins, appela celui de Jurançon que les Béarnais et les Basques buvaient avec lui, le « vin militaire » par excellence. En 1838, nous raconte Paul Forsans, président du Syndicat national des Vins de France, Bosquet venait d'être fait Chevalier de la Légion d'honneur et, au camp de Kœnigs-Lamorieière, son colonel, lui avait remis son propre ruban en signe d'estime. Quelques jours après, on félicita avec le colonel, cette promotion et Bosquet écrivait à sa chère maman :

« Le vin de Jurançon a produit son effet ; nous étions tous d'une gaité charnante. La santé de l'excellente famille qui envoie à son enfant de si bon fil a été portée en grande joie. J'ai offert à un colonel six bouteilles choisies et il va signer comme un vrai héros. J'ai fait boire de ce vin à plusieurs camarades aussi et n'en reste-il que sept bouteilles que je mets sous clef pour le les examiner qu'à de longs intervalles. »

En Mai 1852 Camou vint trouver son compatriote, « Je lui ai offert, écrit Bosquet, un déjeuner Béarnais, il a mangé du salé d'âne et du vin de Jurançon ; c'était merveille de boire de ce vin et de manger du salé d'âne de Béarn. »

El Camou d'écrire à son ami : « Noud desbroumbeiz pas lou Jurançon qu'ann se reconterram ». Et Bosquet de répondre à Rivarès qui lui envoyait ce précieux liquide : « Tant pis pour l'ennemi si nous pouvons le boire après avoir trinqué avec ce vin là. » (1)

Le vin de Jurançon entrant encore comme cadeau offert par les Procureurs aux Magistrats, le jour de Saint-Nves.

Je n'en finis pas, si je voulais donner toutes les anecdotes que le vin de Jurançon a inspirées aux hommes de lettres tels que les Musset, les Navarrot, les Lespy, etc., et plus près de nous les Simin Palay, les Coustal, les Baudouin, etc., etc. A la fin de cette étude, j'ajouterais, avec la permission des derniers poètes cités, quelques-uns de leurs vers. On pourra constater qu'ils sont aussi anciens que le vin de Jurançon ornés aussi d'éléments d'ampleur et de talent.

« Mais pourquoi donc cette réputation, légitimement acquise, d'ailleurs. C'est que les vins rouges ont une belle couleur, de la sève, de la sève du spiritueux et le bouquet tout particulier. » (2)

« Les vins pâilllets sont très légers, fins, délicats et d'un excellent goût. Les vins blancs se distinguent par une odeur qui approche un peu de celle de la truffe, lorsqu'on la sort de terre. A Jurançon on a donné, à ce bouquet, le nom de pierre à fu- »

« Quelques crus de la localité ont même un arôme qui ressemble à ceux de Bordeaux et de Bourgogne ; ils réunissent à ce que l'un a de force, ce que l'autre a de délicatesse. »

Toutes ces qualités exquises, qui font l'éloge du vin de Jurançon, sont dues en partie à la composition du sol, au choix des cépages, aux conditions climatiques de la région et à la vinification.

Composition du sol.

La couche de terre végétale, transportée de la montagne sur les terrains géologiques anciens, ne peut contenir que les éléments reconnus dans les roches de nos superbes Pyrénées dont les plus abondantes sont des granites quartziteux et des schistes ; les roches calcaires sont moins importantes. Il y a encore des roches composées de silice, d'alumine, de potasse, de magnésie et quelque peu de phosphate.

Donc nos terres doivent renfermer beaucoup de silice, d'alumine (sable, argile) de la potasse en assez forte proportion, une faible quantité d'acide phosphorique et peu de chaux.

Les cotéaux de Jurançon, comme d'ailleurs ceux de Montéran, Gan, Boudes, et Lasseube, appartiennent aux terrains strobiliés (plocéens) alluvions anciennes d'origine glaciaire. Ils sont composés de calcaires, de grès et d'argile.

M. de Dufourer, dans son rapport de 1885 à la Société d'Agriculture, a fait une analyse physico-chimique et chimique d'un échantillon de terre pris sur les cotéaux de Jurançon, à 500 m. d'altitude, sur un versant face au midi. En voici les résultats textuels, ils con-

Il est évident, qu'à Jurançon, par suite de la pauvreté des terres en acide phosphorique et en chaux, la matière azotée qu'elles contiennent ne peut se brûler et donner lieu à une nitrification suffisante.

El alors, l'excès de cet élément produit un excès de végétation ; la vigne présente une belle apparence, mais une médiocre récolte.

Il faudrait donc répandre des phosphates de chaux naturels. Ces chaux gâchées fixeraient les gaz ammoniacaux, activeraient la nitrification des matières azotées et rendraient plus fertiles les terres argileuses.

D'après M. Joulié, la chaux et l'azote servent à la formation du bois et des feuilles ; la potasse et l'acide phosphorique, à celle du fruit.

A Jurançon — et j'insiste tout particulièrement — il y a une double cause ; absence de chaux, pour le bois.

Absence de phosphate pour le fruit.

II

Choix des Cépages.

Il faut considérer que si les qualités du sol influent sur l'avenir d'un vignoble, le choix des cépages exerce, lui aussi, une grande influence sur la qualité des produits de la vigne, car tous les cépages ne donnent pas un raisin également bon ; certains fruits sont médiocres même.

De plus, il en est qui sont exclusivement cultivés pour le raisin de table ; d'autres pour la fabrication du vin.

A Jurançon, les variétés sont très nombreuses et les bonnes, les excellentes même ne lui manquent pas.

Si la Gironde a ses Cabernets, ses Côt et ses Sauvignon ; si la Bourgogne a le Franco Pinot, le Trousseau et le Morillon ; si la Champagne montre avec orgueil le Pinot noir et gris, à son tour, le Jurançon peut exhiber aussi ses Mansenc, ses Bouchy, ses Moura, etc., etc.

Les raisins de table sont produits par le chasselas de Fontainebleau, le Chasselas ordinaire et le Chasselas rose, très fins de goût qui mûrissent vers le 20 Août, en temps normal.

D'autres cépages fournissent encore un raisin de table très recherché :

1° Les Muscats blancs et roses qui demandent beaucoup de chaleur pour mûrir ;

2° Les Sauvignons violets, peu répandus ;

3° Les Sauvignons blancs.

Ces deux variétés donnent de petites grappes ; le cep est résistant.

On les reconnaît encore, à Jurançon, sous le nom vulgaire de « mouscaté » à cause des points dont le grain est moucheté.

4° Le « Crouchen » qui craque sous la dent ; son cep est résistant et croît en pleine terre ;

5° Le Malaga qui se conserve jusqu'au mois de Février ; mais ce plant craint les intempéries ; il faut l'adosser aux murs bien exposés ;

6° Le Malvoisier, très précoce ;

7° Le Picardeau ou Picardant, à grains ovales et médiocres de goût.

Ces variétés, quoique répandues dans la localité, ne se trouvent pas dans tous les vignobles jurançonnais ; mais tous y sont acclimatés ; tous y sont recherchés par les Palois, grands amateurs de Jurançon. C'est bien naturel !

Les raisins, donnant le vin de Jurançon le plus renommé, proviennent des cépages ci-après :

Cépages Blancs.

1° Le Mansenc blanc, petit qui est très fin.

Le Mansenc gros, de moins bonne qualité, mais très productif, et qu'on mélange avec le premier.

Les terrains du diluvium argilo-siliceux, à cailloux roulés, profonds, paraissent constituer les sols de production du petit Mansenc dont la production est très régulière et, fort heureusement assez facile à défendre contre l'oidium.

2° Le « Camarad » blanc, à la tige puissante et résistante mais à grains de maturation irrégulière. Son vin est exquis. — Depuis quelques temps, il est devenu sensible à l'oidium ;

3° Le « Camarad » blanc, produisant, même seul, un excellent vin de Jurançon très apprécié des gourmets. Mélangé avec le Mansenc, il donne un vin extra-supérieur qu'on vend 5 et 6 f. les 75 cl. en temps ordinaire ;

4° Le « Crouchen » blanc qui n'a pas la valeur du « Camarad » il est productif, mais il est sensible à l'oidium ;

5° Le « Courbut » blanc, très productif et dont le vin est très coloré. Comme le petit Mansenc, ce dernier cépage se plaît dans les sols argilo-siliceux, à cailloux roulés et profonds ;

6° Le « Clavierie » blanc, vulgairement « Clabérien », est très sensible à l'oidium. Il se couvre de grosses grappes à gros grains, se rapprochant du gros Mansenc, mais dont il n'a pas la finesse. Il demande à être vendangé aussitôt mûr parce que le fruit se détache

très facilement. Ce cep est très sensible au vent et à l'oidium ; à Gelos, on le nomme « le Guillemat ». Le vin d'un an est déjà excellent ;

7° Le picoupi à la grappe serrée ; il devient sucré en terrain maigre, mais il est peu estimé et peu répandu sur les cotéaux, il produit et résiste à l'oidium, mais le mildew l'attaque très vite ;

8° La « Blanquette de Limoux » a quelque rapport avec le Malvoisier qui est sucré et précoce ; ce cep vient du Gers ;

9° Quelques cépages de « Picardeau » existent dans certains vignobles ; mais ils disparaissent insensiblement ; ses grappes sont fourchues ; ses grains pointus et peu sucrés ;

10° Le « Gros Président » à la grappe courte, épaisse, le grain serré ; il produit beaucoup et est très résistant ; mais sa qualité est des plus faibles ; seul, il peut à peine fermenter ;

11° Le « Almagat » ou Bourgogne ressemble au Courbut ; il est sucré et mûrit le vin de Bordeaux. M. Bidot en récolte 2 et même 3 barriques par an ; ce cépage venu de Bordeaux n'est pas très ancien à Jurançon ni très répandu dans nos vignobles ; il n'aurait guère plus de 200 ans ;

12° Le « Ansel », autre cépage venu de Lasseube ; il donne un bon vin blanc. Les vignobles de Lacausse, Lacroust, Cazale, etc., en possèdent des plants qui lèvent beaucoup. Sa fleur embaume au loin et fait ainsi reconnaître sa présence.

Toutes ces qualités sont souvent confondues dans les mêmes cuvées et fournissent un vin généreux, avec son goût particulier et fort agréable au palais.

Le vin rouge est produit par :

1° Le « Tunal » très répandu, à fruit rond, acide, mais irrégulier dans sa production ; si sa fragilité est extrême, au moment de la floraison, il résiste à l'oidium. Ce plant est relativement nouveau à Jurançon ; il s'est surtout multiplié depuis 50 ans. Ce plant aurait eu pour berceau la propriété Santa-Fé, anciennement Regaust ;

2° Le Mansenc « surnommé encore le « Moustardé » donne un très bon vin peu atteint par l'oidium, sensible au mildew ;

3° L'Arrouya dont les grains sont serrés et acides ; il lève beaucoup tous les ans, mais sa maturité est tardive. Cette variété est difficile à défendre contre les maladies cryptogamiques. Enfin, il ne millerande pas c'est-à-dire il ne fait pas de petits grains ; son jus est peu coloré et de moyenne qualité. On ne le reproduit plus ;

4° Le « Bouchy », regardé avec le « Moura » comme le premier cep jurançonnais, donne le vin en quantité et de très bonne qualité, surtout s'il est mélangé avec le Mansenc et le Moura, ce dernier lui faisant une belle couleur noire ;

5° Le « Moura », de maturation très régulière, est très noir ; il a de belles grappes et fournit un vin très fin ; ce cep greffé sur plant américain produit beaucoup moins abondamment ; il est fragile et beaucoup plus ancien que le Tunal ;

6° Le « Ardonnel » à un petit grain ; c'est une variété de Bouchy dont il se rapproche très sensiblement ;

7° Le Cahors surnommé « Lou douce Nègre » ou « Malbec » ou « Chasselas » noir à cause de son fruit sucré dont les merles et les grèves se montrent des plus friands ; ces oiseaux le choisissent même parmi les autres variétés.

8° Le « Camarad » produit en quantité considérable mais sa maturité est tardive « deux points de ressemblance sensibles avec l'Arrouya ». Le Camarad est des plus anciens ; il proviendrait d'une région de la Côte-d'Or. Dans ce département existait autrefois une localité du nom de Camaricus où avait été bâtie l'abbaye de Flavigny qui possédait, au 12^e siècle des

vignes renommées ; témoin, un diplôme de l'empereur Lothaire (4).

Le Boupat donne un excellent vin rouge qui rappelle le Bordeaux et s'y méprendre, s'il est bien soigné.

D'une manière générale, tous les vins sont mélangés et ont un goût amer, nécessaire au vin rouge ; le goût sucré ne sied pas au vin rouge de Jurançon.

Tels sont à peu de chose près, les cépages connus dans la localité qui composerait une quarantaine de variétés ; la plupart d'entre eux sont difficiles, peut-être impossibles à identifier avec les cépages des autres régions viticoles de la France ; leur ensemble forme ce que l'on appelle, le « Jurançon ». C'est un nom commun employé dans le grand dictionnaire Larro use, p. 1298 ; certainement il désigne le groupe de cépages connus dans la localité et les environs seulement.

Le Muscatel et le Picardeau, nommés dans le document ancien de 1557, déjà cités, se trouvent toujours dans nos vignobles ; nos braves viticulteurs les appellent « Mouscaté » moucheté et picardeau. Mais le premier rappelle la racine et ses dérivés : muse, muscadelle, muscadelle ou muscadé ; le deuxième n'est qu'une corruption du mot Picardeau, employé dans les autres vignobles de France. Enfin une dernière observation nous amène à dire : que les meilleurs cépages et les plus anciens de Jurançon sont : les deux Mansenc, le Courbut et le Camarad pour la production du vin blanc ; ils sont cultivés depuis un temps immémorial. Ainsi les fameux vins de la vigne de Gave, que jadis Henri IV fit garder sont produits par Le Bouchy, le Mansenc noir, le Crouchen blanc, l'Arrouya et le Lanbrusquet (5).

9° Les viticulteurs comptant avec le passé ne gardent sur leurs vignes certains cépages qui produisent la qualité dont dépend le renom du vin de Jurançon ; malheureusement la plantation est un peu délaissée.

(A suivre) J.-E. P.

(1) Paul Forsans.
(2) Durcner : Panorama de Pau, édition de 1839, p. 365 et suivantes.
(3) Aubin et Ristler.
(4) D'Arbois et Jubainville, année 1890 : Recherches sur l'origine de la Propriété et des noms des lieux habités en France.
(5) Fonderville, de Gan.

Voir 1^{er} article dans le numéro de l'Indépendant portant la date de dimanche-lundi 29-30 juillet 1917.

VENTE DE TUIES

Le 11 novembre 1917, à deux heures, il sera vendu à l'Hôtel de Ville de Pau, à la vente aux enchères publiques, par lots, de tuiés croissant sur sa superficie. On vendra également les tuiés ses pites. Les prix et 5 p. 100 en sus seront payables le premier novembre prochain.

DEVOIRS DE VACANCES
Leçons particulières — Prix Modérés.
M^{me} LACAZE, 6, rue Samozet.

Bonne STENO-DACTYLOGRAPHIE demande emploi. — Adresse au Bureau.

Optique Médicale
VERRES de TOU¹ COU²
YEUX ARTIFICIELS
Grand choix en Collections
Exécution d'après nature. — Respectabilité garantie. — Fournisseur des Hôpitaux civils et militaires et des Cliniques ophtalmologiques.
Maison DAIGNAS, 14, rue Taylor, - PAU

SCULPTURE, MARBRERIE, DECORATIONS
Monsieur VERT Paul CAPDEVILLE et ses fils
41, rue Bayard, — (au 2^e étage) —
Construction de Caveaux
& CROAPELLES
CREUSES - GRÈS - STAFF - CIMENT
FABRIQUE DE PIÈRES CREUSES
ET BUSES EN CIMENT ARME

Envoyer aux adresses de fronts et prix réduits en Allemagne des
PETITS PALAIS et des PAU-GARÉS
gâteaux fins se conservant frais plus d'un mois, spécialité de la Pâtisserie P. L. L. 52, rue Serviez.
La Maison se charge des envois, même en Allemagne.

ROSNILEY
du Docteur CHATELAIN
Poudre de Riz LIQUIDE
Fait disparaître Les RIDES
avec la même facilité que la crème et sans danger. Placé à 4 fr. 60. Labor. DEPOUEPARE, 21, rue de Valenciennes. Vente : Pharmacies, Parfumeries, Cosmétiques, etc.
Pau — Imprimerie Garet-Baristoy.
Le Gérant : L. MINGENETTE.

VENTE de MEUBLES
d'Occasion et Neufs.
ANTIQUITES - BIBELOTS - ACHAT - ECHANGE
OBJETS POUR CADEAUX
Jules COUX
42 & 44, rue de la Préfecture, PAU
PRIX REDUITS

ORTHOPÉDIE - INSTRUMENTS DE CHIRURGIE - PROTHÈSE
A. COUDERC MÉCANICIEN
ORTHOPÉDIE
Ex contre-maître des Maisons DUBOIS et COSSIN, de Paris.
Inventeur du nouveau gilet métallique à porteur de ressorts, modèle extra léger (1.500 grammes), est appliqué aux personnes souffrant de tout degré de l'empatement, même avancé sur les moelles lombaires, donne la marche facile avec le minimum de fatigue.
Braz, jambas, piéds articulés avec ressorts aux prothèses articulaires. Nouvelle jambe artificielle rigoureusement parfaite, se légers, ses mouvements automatiques en font un appareil de grand succès, irréprochable.
ATELIER & BUREAU : 9, RUE SERVIEZ - PAU

HERNIES BAS VARICES CEINTURES
MAISON DAIGNAS
Fournisseur de l'Hôpital civil et militaire de Pau ; des Sociétés de Secours aux Blessés Militaires ; Fournisseur titulaire du Bureau de Bienfaisance ; de l'Asile St-Luc, et de la Cité du chemin de fer du Midi.
MAISON DE FABRICATION : 14, rue Taylor, PAU
Médaille d'Or, Exposition Internationale de Paris.
BANDAGES Application parfaite. Traitement des Hernies les plus rebelles.
BAS A VARICE Les mieux supportés. Le plus recommandé par le corps médical.
BANDAGES sans ressort de jour et de nuit BRUYÈRE
Corsets Orthopédiques.
Bras et Jambes artificiels.
Téléphone 1-47 14, rue Taylor, 14, - PAU Téléphone 1-47

Ateliers spéciaux de Réparations
d'Horlogerie, Bijouterie, Optique
Garanties deux ans sur Facture - Prix de Fabrication.
Ouvrier spécialiste pour la Bijouterie

Aux Ouvriers Réunis
23 rue Carnot 23
Anciennement place Gramont rue Tran. — Tranchées de l'Indépendant
Existait à PAU depuis 1906
Maison de Confiance fondée en 1906, soumise à P.A.U. (voir sur les tables de la région)
Travaux livrés le même jour.

Nos Ateliers sont les plus importants et les mieux installés de la Région. — Outillage moderne perfectionné — Réparations de Répétitions Chronométriques et Phonographiques

Montres et Révolvs réglées	2.70	Verre de montre double	0.10	Nettoyage de Révolvs	1.00	Nettoyage de Gylindres et Pendules	2.00	Soudures	0.15
Repassés et réglés	4.00	Grand ressort supérieur	1.00	Ressorts	0.75			Epingles	0.20

Achats de vieux or (de 2 à 3 fr. le gr.) Argent, Platine, Diamant — Vente de Montres, Révolvs, Pendules en L. genres et L. prix (garanties de 5 à 10 ans) Sautoirs, Chaines, etc.

NOS ATELIERS Aux Ouvriers Réunis (place Gramont rue Tran, 30) ayant été supprimés, nos seules adresses à Pau, sont : 23, rue Carnot.

