

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 avaient avec lui, le « vin militaire » par excellence. En 1838, nous racontait 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 Kérou, Lamoricière, 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 car il va soigner comme un vrai héros. J'ai fait boire de ce vin à plusieurs camarades aussi n'en reste-t-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, dit Bosquet, un déjeuner Béarnais, il a mangé du salé d'oie et du vin de Jurançon ; c'était merveille de boire de ce vin et de manger du salé d'oie de Béarn. »

El Camou d'écrire à son ami : « Noud desbroumbelz pas lou Yuransou qu'on se reconstruira. »

Et Bosquet de répondre à Rivarès qui lui envoyait ce précieux liquide : « Tant pis pour l'ennemi si nous pouvons le joindre après avoir trinqué avec ce vin là. » (1)

Le vin de Jurançon entra en scène comme cadeau offert par les Procureurs aux Magistrats, le jour de Saint-Nicolas.

Je n'en finis pas, si je voulais donner toutes les poésies 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 et aussi anciens que le vin de Jurançon et aussi anciens que le vin de Jurançon.

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

« Les vins pailletés 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 fusil. » (2)

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'âme vigoureuse 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 quartzifères 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 coteaux de Jurançon, comme d'ailleurs ceux de Monéin, Gan, Boudon et Lasseube, appartiennent aux terrains supérieurs (pliocènes) 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 coteaux de Jurançon, à 800 m. d'altitude, sur un versant face au midi. En voici les résultats textuels, ils con-

firmement, les observations qui précèdent concernant la composition des terres. Profondeur de la couche arable 0,50. Sous-sol, argile et galeis, perméable, en certains endroits marne ou argile plastique.

Culture : vigne ; rendement à l'ha 15 à 30 Hl. Analyse physico-chimique.

Argile	9,19 %
Calcaire	0,18 %
Matière organique	3,15 %
Acide humique	0,88 %

Analyse chimique :

Azote	0,0960 %
Magnésie assimilable	0,0300 %
Phosphore assimilable	0,0578 %
Acide phosphorique	0,0730 %
Potasse totale	0,1326 %
Silice assimilable	0,1650 %
Acide sulfurique	0,0481 %

Poids des éléments fertilisants à l'ha.

Azote	3840 Kg.
Acide phosphorique	2920
Chaux	2890
Potasse totale	5304

Cette terre est riche en potasse et contient suffisamment d'azote ; mais elle est très pauvre en acide phosphorique et en chaux, conditions fâcheuses pour la culture de la vigne.

Des chaulages considérables sont indispensables ; on améliorera aussi par l'emploi des phosphates naturels. Ainsi la fructification sera assurée.

L'engrais complet suivant conviendrait :

Azote	3 %
Acide phosphorique	15 %
Potasse	10 %
Chaux	20 %

A l'adose de 600 Kilgr. à l'ha.

Voici une autre analyse de terre de vigne dont l'échantillon a été fourni par M. J. L. de Jurançon, bien entendu ; elle date de quelques mois avant la guerre.

Cette analyse a été faite au point de vue calcaire, potasse et acide phosphorique :

Chaux assimilable	0,3300 %
Potasse assimilable	0,0510 %
Potasse totale	0,1275 %
Acide phosphorique	0,0640 %

(Communiqué par M. Breil, professeur départemental d'Agriculture.)

Cette terre est pauvre en chaux et acide phosphorique et le propriétaire avait lui-même déclaré qu'elle était surtout argileuse, imperméable et humide, inconvénients qui se tiennent et s'expliquent, avec les terrains argileux.

Les analyses qui précèdent montrent de quels éléments sont généralement composés les terres de vigne de la localité. Faut-il en conclure que tous les vignobles manquent de certaines matières fertilisantes ? Evidemment non ; on ne s'expliquerait pas des lors ni la quantité, ni la qualité des récoltes.

La culture intelligente, appliquée par les propriétaires actifs, a réussi à amender les sols quasi épuisés ou plus ou moins rebelles.

D'ailleurs, la vigne sauvage ou disciplinée, libre ou tuteurée, résiste partout pourvu toutefois qu'elle ait, comme dit Guvau, sa part de sol, de nourriture, d'air et de soleil qui lui sont strictement nécessaires.

Même une terre absolument maigre, impropre à toute culture, lui suffit, si on lui fournit à peine quelques légères doses de sels de potasse.

Les sols pierreux, calcaires, argileux, siliceux, à quelque formation géologique qu'ils appartiennent, lui conviennent, pourvu qu'ils ne soient ni humides, ni en bas-fonds. Même dans ce dernier cas, elle résiste depuis une hauteur de quelques mètres au-dessus du fond. Le sol incliné lui convient encore, à condition que cette inclinaison se trouve entre 10° et 30°, environ ; en dehors de ces limites, il n'y a que mécomptes.

Quelques vignobles jurançonnais ont justement à souffrir de leur situation topographique ; les gelées et l'humidité les atteignent et les compromettent presque chaque année, occasionnant ainsi des pertes sensibles aux vigneronnes, toujours trop confiants dans la résistance des hivers et parfois trop oublieux du peu de perméabilité du sous-sol qui contient, dans beaucoup d'endroits, plus de 50 % d'argile.

Pourtant, certains vignobles, à sol pierreux donnent un vin dont la qualité supplée à la quantité. L'idéal serait d'avoir toujours sous-sol perméable.

En résumé, les terres de Jurançon sont assez riches en azote, mais elles sont pauvres en acide phosphorique.

D'une manière générale, il faudrait se rapprocher des terres ayant la composition suivante :

1. Sable	75 p. 100
2. Argile	10 p. 100
3. Calcaire	10 p. 100
Matière organique	5 p. 100 (3).

Il est évident, qu'à Jurançon, par suite de la pauvreté des terres en acide phosphorique et en calcaire, 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 chaulages fixeraient les gaz ammoniacaux, activeraient la nitrification des matières azotées et rendraient plus friables les terres argileuses.

D'après M. Joulie, 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 lacune ; absence de calcaire, 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 Sauvignons ; si la Bourgogne a le Franc 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'oïdium.

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'oïdium ;

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 l. 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'oïdium ;

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'oïdium. 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'oïdium ; à Gelos, on le nomme « le Guillemat ». Le vin d'un an est déjà excellent ;

7° Le picpoul à la grain serré ; il devient sucré en terrain maigre, mais il est peu estimé et peu répandu sur les coteaux, il produit et résiste à l'oïdium, mais le mildew l'attaque très vite ;

8° La « Blanquette de Limoux » à 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 « Gras 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 « Annual » ou Bourgogne ressemblant au Courbut ; il est sucré et imite 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 « Tanat » 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'oïdium. 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'oïdium, 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 fructification 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 Tanat ;

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

7° Le Cahors surnommé « Lou douce Négré » 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 Bouchy donne un excellent vin rouge qui rappelle le Bordeaux à 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 compléteraient 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 1357, 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, muscade, muscadelle, muscadé 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 : 1° 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 ;

2° 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 ;

3° 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 ;

4° 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 ;

5° 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 ;

6° 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 ;

7° 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 ;

8° 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 ;

9° 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 ;

10° 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 ;

11° 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 ;

12° 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 ;

13° 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 ;

14° 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 ;

15° 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 ;

16° 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 ;

17° 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 ;

18° 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 ;

19° 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 ;

20° 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 ;

21° 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 ;

22° 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 ;

23° 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 ;

24° 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 ;

25° 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 ;

26° 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 ;

27° 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 ;

28° 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 ;

29° 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 ;

30° 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 ;

31° 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 ;

32° 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 ;

33° 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 ;

34° 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 ;

35° 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 ;

36° 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 ;

37° 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 ;

38° 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 ;

39° 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 ;

40° 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 ;

41° 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 ;

42° 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 ;

43° 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 ;

44° 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 ;

45° 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 ;

46° 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 ;

47° 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 ;

48° 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 ;

49° que les meilleurs cépages et les plus anciens de Jurançon sont : les deux Mansenc, le Courbut et le Camar

