



Autour de Pau, entre Jurançon et Madiran, quatre appellations remarquables produisent une grande variété de vins. Des crus à découvrir les yeux rivés sur les sommets des Pyrénées.

À l'assaut du Piémont pyrénéen

Ce sont quatre appellations discrètes et morcelées qui s'étendent sur trois départements (les Hautes-Pyrénées, le Gers et les Pyrénées-Atlantiques). Madiran, Jurançon, Béarn et Pacherenc-du-Vil-Bilh, des crus comme des mosaïques, plantés sur les premiers reliefs, face aux Pyrénées 1 et qui profitent tout à la fois du climat océanique et des influences froides et sèches du versant nord du massif. Des appellations qui produisent à la fois des vins rouges, des blancs secs et liquoreux, et non loin de là, un peu plus au nord, si l'on s'autorise un petit écart, les merveilleuses et trop méconnues eaux-de-vie d'Armagnac, élevées pendant des décennies dans des fûts 2.

Pour ces quatre appellations, l'identité de ces vins est aussi forte que celle de la région, imprégnée de traditions, de rites et d'une langue toujours aussi vivante qui roule comme ses graves pyrénéennes qui sont descendues de la montagne pour constituer certains des plus beaux terroirs du Sud-Ouest. Une promenade dans ces appellations est un voyage que l'on peut faire en canoë 3 ou même en rafting, du côté de Pau. Le mieux est de commencer par la région de Madiran et de Pacherenc-du-Vil-Bilh (le vieux pays en Béarnais), deux appellations qui se superposent. L'une produit du blanc et l'autre du rouge (le madiran). Ici, le relief se fait moins tour-

menté, encore imprégné des collines du Gers 4. Il est possible de visiter, ce qui est aujourd'hui presque une institution pour l'œnophile, le château Montus d'Alain Brumont 5. Le travail accompli, aussi bien à la vigne qu'au chai, par Alain Brumont et toute son équipe depuis plus de vingt ans fait de ce cru l'un des plus en pointe en France. Et la visite vaut le détour, si par chance on peut discuter avec le propriétaire, bavard et à la passion communicative. Il ne faut pas pour autant oublier les autres producteurs de la région qui pour certains d'entre eux font un travail remarquable. Ensuite, l'on peut s'avancer vers Pau et

les Pyrénées, un peu comme un pèlerin de Compostelle qui s'apprêterait à traverser les Pyrénées. Ici, le relief prend des formes plus accidentées, la toile de fond, par beau temps, n'est autre que les Pyrénées qui s'offrent à l'œil et aux pas du promeneur ou du cavalier 6. On entre dans le pays d'Henri IV. Un moyen de visiter la région passe par le circuit réalisé par la commanderie de Jurançon 7. Il permet d'aller à la rencontre d'une cinquantaine de viticulteurs passionnés qui vous présenteront leurs vins blancs secs ou liquoreux. Cette route permet également de découvrir des cépages locaux comme les manseng (la brochure *La route des vins de Jurançon* avec les

adresses de viticulteurs est disponible sur demande à la commanderie de Jurançon, par tél. au 05 59 82 70 30 lacommanderiejurancon@libertysurf.fr). Pour la première fois en France, un trek sur le vin et la dégustation a été créé par Philippe Clerc 8, randonneur passionné, sommelier de formation et directeur commercial des vignobles Charles Guizard à Aigues-Vives dans le Gard. Cette initiative originale à laquelle nous décernons un coup de cœur est un séjour semi-itinérant destiné aux randonneurs épicuriens, associant le plaisir de la marche à l'art du « savoir déguster », entre les vignobles de Jurançon et d'Irouléguy. Dans la journée, un

circuit de marche est organisé avec une découverte du vignoble et visites de chais et de monuments de la région. Et le soir, après l'arrivée à l'hôtel et avant le dîner, Philippe Clerc anime des mini-conférences sur le vin, avec chaque soir un thème différent (initiation à la dégustation, reconnaissance des arômes du vin, fromages et vins, découverte des vins du Sud-Ouest, etc.). Le niveau de randonnée est très facile avec des dénivelés peu importants (renseignements au 05 62 97 20 21 et sur le site www.balaguere.com). Un excellent moyen de découvrir la région, ses crus, ses personnalités et l'influence du magnifique massif pyrénéen. ■