

# Béarn et Soule

Responsable du Café Méliès, Sébastien Jive Dabadie attend d'être surpris par les nectars proposés même s'il aime à retrouver les arômes du terroir.  
LAURENT ESTREBOOU / SO



Pour cette dégustation à l'aveugle, la photographe Sabine Perez, a dû affûter ses autres sens que la vue. LAURENT ESTREBOOU / SO

*JURANÇONS SECS, MOELLEUX ET PÉTILLANTS*

## Les sept coups de cœur de notre jury pour ces fêtes de fin d'année

Pour la septième année consécutive, « Sud Ouest » a réuni un jury mêlant professionnels et amateurs pour déguster, à l'aveugle, des jurançons secs, moelleux et pétillants de vigneron indépendants. Sept ont été sélectionnés par ces quatre dégustateurs

À l'approche des fêtes de fin d'année, les vins de Jurançon ont mis leur plus belle robe. Et 32 quilles issues des millésimes 2022, 2023 et 2024 ont défilé, ce 1<sup>er</sup> décembre, sur le podium du Grand Hôtel du parc Beaumont. Pour la septième année consécutive, un jury d'amoureux de Bacchus s'appête à déguster les vins secs, moelleux et pétillants de vigneron indépendants volontaires qui ont répondu à l'invitation de « Sud Ouest » Béarn et Soule. Pudiques, les fillettes sont enveloppées afin de ne pas dévoiler leur étiquette avant la fin de la sélection. La dégustation à l'aveugle sollicitera ainsi davantage les autres sens des dégustateurs. Durant près de trois heures, le silence monacal de cette ronde baignée de lumière ne sera brisé que par le tintement des verres, le grumage des juges, dont la



Composé de professionnels et d'amateurs éclairés, le jury de la dégustation à l'aveugle, organisée par « Sud Ouest », s'est retrouvé à l'hôtel du parc Beaumont. LAURENT ESTREBOOU / SO



Les sept bouteilles (secs, bulles et moelleux 100 % Petit Manseng) sélectionnées par le jury. LAURENT ESTREBOOU / SO



Mathilde Monsallier, du restaurant Ô Petit Pau, a eu de vrais coups de cœur durant ses dégustations. LAURENT ESTREBOU / SO

bouche fait tourner les nectars, et le crachage délicat. « Pour moi, la première rencontre avec un vin c'est le nez », confie Sabine Perez.

### 32 quilles en compétition

Les vins qui ne tiendront pas leur première promesse en bouche resteront anonymes. Les blancs secs sont au nombre de 19. Les plus nombreux à disputer la compétition, à l'image de la production des vigneron indépendants. « Au bar, on me demande plus souvent du sec que du moelleux », confie Sébastien Jive Dabadie. « Les jeunes consomment encore beaucoup de moelleux », tempore Mathilde Monsallier. Quatre lauréats secs sont retenus par le jury.

Le domaine Haugarot réunit presque l'unanimité pour sa « vivacité débordante » et « un bel équilibre aromatique ». Il est suivi de

Lou Cassou, du domaine Larroudé. « C'est frais, vivant, dense, commente l'œnologue. L'Authentique, du domaine Tinou, gagne sa place même si la sommelière estime que ce vin « mérite d'être attendu quelques années avant d'être dégusté ». Enfin, la cuvée Dentelle, du Château Lapuyade, « très expressif » trouve également sa place sur le podium. « Il est hypergénéreux, sympathique. C'est un vin qu'on déguste avec des gens qu'on aime », s'enthousiasme Sébastien Jive Dabadie.

### Des blancs secs « superbes »

À peine le temps de quelques gorgées d'eau et les quatre juges enchaînent sur les moelleux. Seuls deux candidats sont en lice et les débats seront ardues. Le cru Larose, Régaldes Grives, décroche finalement la sélection pour son élé-



Christophe Laüt, œnologue, ne cache pas son attachement pour les vigneron autant que pour leurs productions. LAURENT ESTREBOU / SO

« Pour moi, la première rencontre avec un vin, c'est le nez », confie Sabine Perez

gance. « Je le considère comme un vin de gastronomie », commente Mathilde Monsallier. Onze pétilnants, naturels ou en méthode traditionnelle, achèvent la matinée. Si

## LE PALMARÈS

### Secs

- Domaine Haugarot - Esberit - 15 € - Vente à la Viothèque: 4 rue de la Mosaïque, 64110 Jurançon; à la Maison du Jurançon: rue de l'Église, 64360 Lacommande
- Château Lapuyade - Cuvée Dentelle - 16 € - Vente au domaine lors des portes ouvertes le dimanche 14 décembre
- Domaine Tinou - L'Authentique - 11 € - Vente au domaine: 1325 chemin Rances, 64290 Lasseube
- Domaine Larroudé - Lou Cassou - 12 € - Vente au domaine lors des portes ouvertes le dimanche 14 décembre: quartier Marquesouquères, 64360 Lucq-de-Béarn
- Moelleux 100% Petit Manseng**
- Cru Larose - Régaldes Grives - 15 € - Vente à la Maison du Jurançon: rue de l'Église, 64360 Lacommande
- Bulles**
- Clos Lapeyre - Lo Pecic - Pétillant Naturel - 16 € - Vente à la Viothèque: 4 rue de la Mosaïque, 64110 Jurançon; à la Maison du Jurançon: rue de l'Église, 64360 Lacommande
- Clos Laplume - Fabuleuse - Méthode Traditionnelle - 13 € - Vente au domaine: 19 chemin de Bouhaben, 64360 Monein

les trois millésimes dégustés ce jour-là ont souffert de conditions météorologiques compliquées, Christophe Laüt promet des blancs secs « superbes » avec la récolte 2025.

Le dimanche 14 décembre, 34 domaines de vigneron indépendants ouvrent leurs portes au public, à l'occasion de la 28<sup>e</sup> édition de la route des vins du Jurançon. Tout le programme à retrouver sur le site de l'association.

## Les membres du jury

Christophe Laüt est un incontournable pour les vigneron indépendants. Le quinquagénaire est l'œnologue de la Maison des vins du jurançon de Lacommande depuis dix ans. Pour « Sud Ouest », il a fait l'intermédiaire et lancé l'appel aux échantillons. A ses côtés, Mathilde Monsallier a également les papilles bien affûtées. Responsable du Comptoir O Petit Pau depuis trois mois, la trentenaire affiche une douzaine d'années en restauration durant lesquelles elle a suivi une formation de sommelière. Le vin, les cépages et leur terroir sont, depuis, une véritable passion. Sébastien Jive Dabadie est également une figure des bars palois où l'on a à cœur de servir de fameux nectars. L'épicurien se définit davantage comme un amoureux des bonnes choses qu'un professionnel du vin. Le gourmand attend de retrouver le terroir du Jurançon parmi les candidats tout en espérant les surprises. Enfin, Sabine Perez est une consommatrice avisée en la matière. Photographe spécialisée dans la gastronomie et le vin, la quadragénaire a grandi au milieu des vignes du Lot dans une famille de vigneron. Les raisins de Monein ont remplacé ceux de Cahors puisque la jeune femme vit désormais entourée des producteurs de Jurançon.

Le journal « Sud Ouest » tient à remercier les membres du jury, ainsi que l'hôtel-restaurant du parc Beaumont de Pau, qui a accueilli cette dégustation et qui propose chaque année une sélection des meilleurs vins du jurançon.



Les vins qui n'ont pas tenu leur première promesse en bouche sont restés anonymes. LAURENT ESTREBOU / SO



Sébastien Jive Dabadie (Café Méliès), Mathilde Monsallier (Ô Petit Pau), Sabine Perez (photographe culinaire), Christophe Laüt (œnologue des Vignerons du Jurançon) et Manon Kerouedan (responsable événementiel, marketing et communication des Vignerons du Jurançon). L. E. / SO