



# AOC / AOP Jurançon



Eindwerk academiejaar 2014 – 2015

voor het verwerven van de titel

**Sommelier-Conseil**

geschreven in opdracht van

de Vlaamse Wijnacademie

en

l' Université du Vin de Suze-la-Rousse

door

Filip Casselman

Dendermondesteenweg 441, Destelbergen

Van thuis uit is er altijd een zekere interesse geweest voor wijn. Telkens er een 'minder ordinaire' gelegenheid was werd dit steeds overgoten met een glaasje wijn. De Bordeaux streek was hiervoor dé uitgelezen wijnregio en als puber was ik dan ook heel fier enkele bekende wijnkastelen te kunnen opnoemen. Veel verder dan Bordeaux reikte de kennis echter niet.

Vervolgens kwamen zware studiejaren, zware opleiding en een drukke professionele agenda. Geleidelijk aan voelde ik de nood om toch ook iets anders naast het beroep te doen en de keuze voor wijn was snel gemaakt. Eerst volgde ik een introductiecursus maar dit kon mijn honger niet stillen. Ook het lidmaatschap van een wijnclub deed mij onvoldoende vooruit gaan in het verwerven van extra kennis. Dus besloot ik de driejarige cursus Sommelier-Conseil te volgen. Ergens vond ik dat mijn basiskennis onvoldoende was om direct op dit niveau les te volgen maar ik waagde het er maar op.

Dat er in de Jura wijn werd gemaakt, dat had ik al wel gehoord maar 'Jurançon', nee daar had ik nog niet van gehoord. Dit prikkelde mijn nieuwsgierigheid. Deze streek is naar mijn gevoel weinig bekend bij het grote publiek in België en toch heb ik in de les enkele zeer aangename wijnen uit deze streek mogen beoordelen. Ik wilde dus meer te weten te komen over deze streek, zijn historiek, zijn klimaat, zijn druiven en zijn wijnen, zijn vinificatie methoden, ... De uitgelezen mogelijkheid daartoe leek mij het besteden van mijn eindwerk aan dit onderwerp en deze streek.

# INHOUDSTAFEL

Pagina

Hoofdstuk 1 : Situering	7
1.1 : Geografisch	7
1.2 : Historisch	9
1.3 : Economisch	11
Hoofdstuk 2 : Klimaat	15
Hoofdstuk 3 : Terroir	17
Hoofdstuk 4 : Druivenrassen	19
4.1 : Gros Manseng	19
4.2 : Petit Manseng	20
4.3 : Petit Courbu	21
4.4 : Courbu Blanc	22
4.5 : Lauzet	23
4.6 : Camaralet de Lasseube	24
4.7 : Aroma's	25
4.8 : Besluit	26
Hoofdstuk 5 : Verschillende types wijn en viticultuur	27
5.1 : Verschillende types wijn	27
5.2 : Viticultuur	29

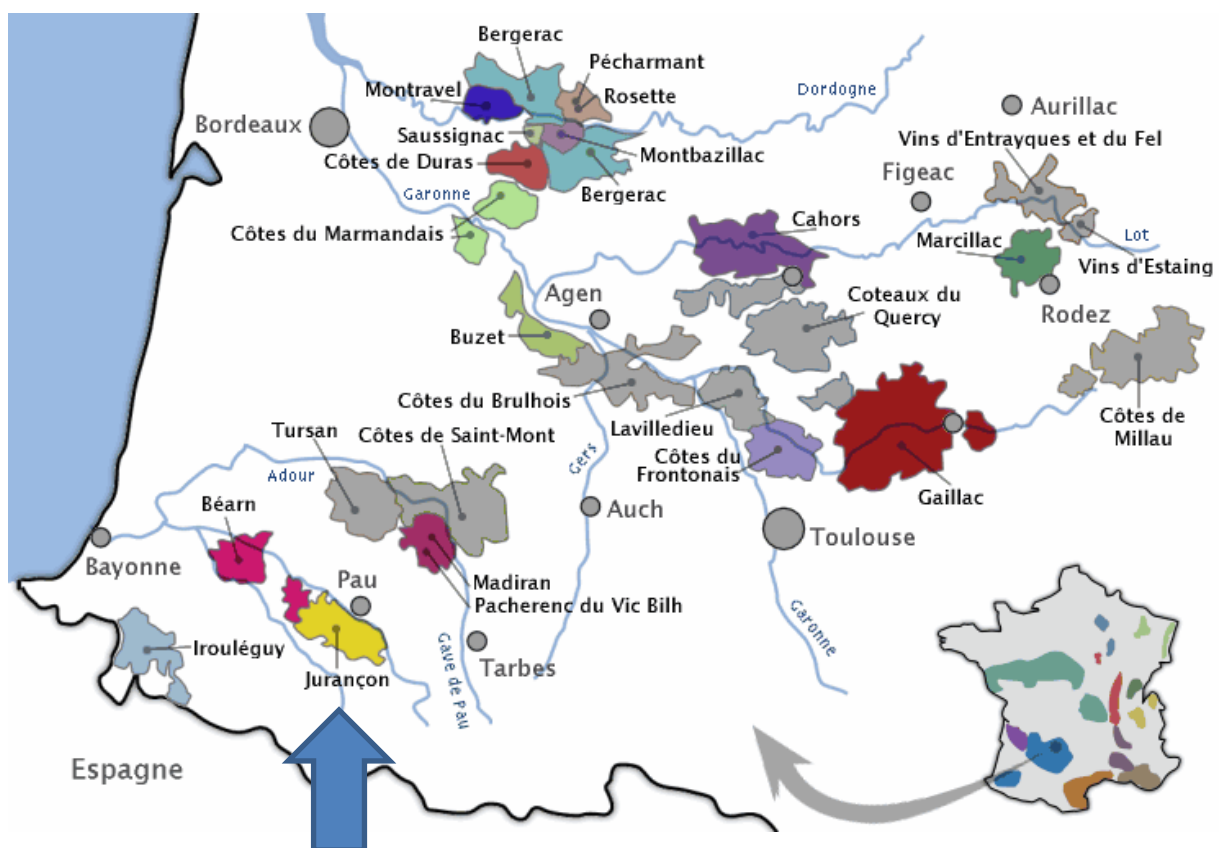
Hoofdstuk 6 : Wijndomeinen	38
6.1 : Inleiding	38
6.2 : Confrerie du Jurançon	38
6.3 : Cave de Gan Jurançon	40
6.4 : Enkele traditionele onafhankelijke wijnbouwers	43
6.4.1 : Domein Cauhape	43
6.4.2 : Domein Montesquiou	47
6.4.3 : Domein Haugarot	49
6.4.4 : Domein Nomboly-Traydou	51
6.5 : Enkele biologische/-dynamische onafhankelijke wijnbouwers	53
6.5.1 : Domein Clos Lapeyre	54
6.5.2 : Domein Nigri	56
6.5.3 : Domein Camin Larredya	57
Hoofdstuk 7 : Blinde degustatie	60
7.1 : Inleiding	60
7.2 : Gedegusteerde droge wijnen	60
7.2.1 : Cuvée 'L'Estela' Domein Montesquiou 2013	60
7.2.2 : Cuvée 'Chant des Vignes' Domein Cauhapé 2011	61
7.2.3 : Cuvée 'Mantoulan' Domein Clos Lapeyre 2012	62
7.2.4 : Cuvée 'La Canopée' Domein Cauhapé 2010	63
7.3 : Gedegusteerde zoete wijnen	64
7.3.1 : Domein 'Laserre' Coopérative de Gan 2011	64
7.3.2 : Cuvée 'Ballet d'Octobre' Domein Cauhapé 2011	64
7.3.3 : Cuvée 'Grappe d'Or' Domein Montesquiou 2011	65
7.3.4 : Cuvée 'Au Capceu' Domein Camin Larredya 2011	66
7.4 : Scoreformulier	66

7.5 : Resultaten	68
Hoofdstuk 8 : Wijn en gerecht	70
Algemeen besluit	72
Referenties	74
Appendix	77

# Hoofdstuk 1 : Situering

## 1.1: Geografisch

De relatief kleine wijnregio Jurançon ligt in het Zuidwesten van Frankrijk, ten zuiden en zuidwesten van de stad Pau. De naam van het gebied is ontleend aan het kleine dorpje Jurançon dat net ten zuiden van de stad Pau gelegen is. De wijnstreek Jurançon behoort in wijnbesprekingen tot de 'Sud-Ouest' van Frankrijk en ligt in de regio 'Aquitaine' (figuur 1). De Jurançon ligt in het departement Pyrenées Atlantiques.

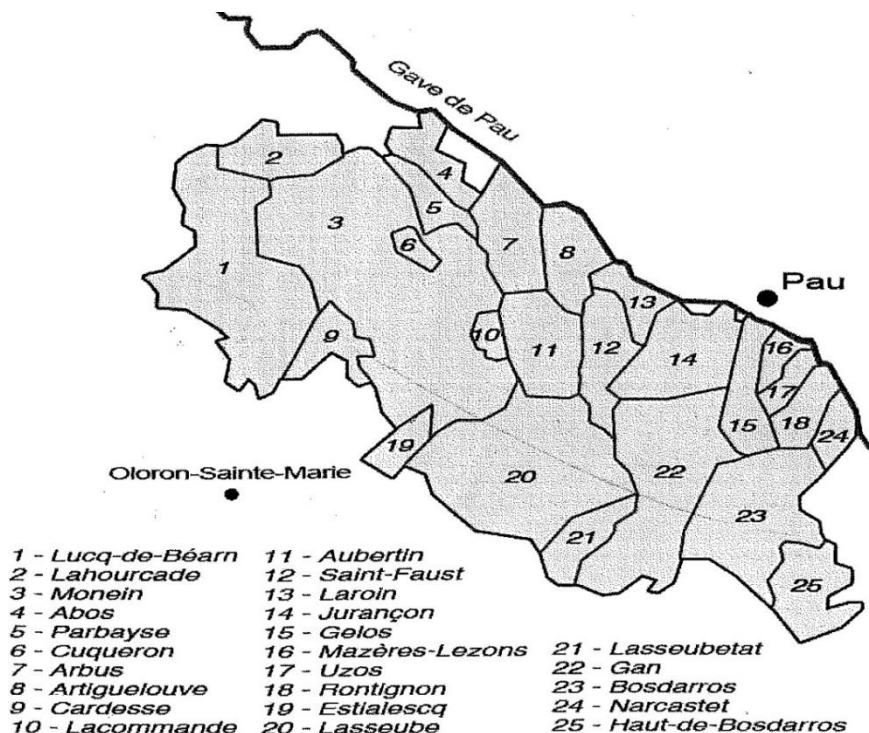


*Figuur 1 : Dit kaartje illustreert de wijngebieden in Zuid-West Frankrijk met in geel (cfr pijl) de appellatie 'Jurançon'.*

Deze wijnregio is hooguit een 40-tal km lang in Oost-Westelijke richting en ligt op de linkeroever van de rivier Gave de Pau. Het is een heuvelachtig gebied aan de voet van de Pyreneeën en wordt in zuidelijke richting op kleine afstand begrensd door de rivier Gave d'Oloron.

Het totale wijngedebied bedraagt ongeveer 1200 ha verdeeld over 25 gemeenten (figuur 2). De percelen toegelaten om Jurançon wijnen te produceren zijn duidelijk bepaald. Onder de appellatie 'Jurançon' mogen enkel witte wijnen geproduceerd worden. In dezelfde productieregio mogen blauwe druiven voor rode of rosé wijn de appellatie AOC Béarn dragen.

De percelen liggen gemiddeld op 300 m hoogte. Het betreft hier vaak kleinere wijngaarden die bovendien, gezien de heuvelachtige kenmerken van het gebied, in terrasvorm zijn aangelegd. De wijnpereelen zijn omgeven door een rijke natuur waarbij palmbomen en bananenbomen geen uitzondering zijn. Uiteraard liggen de wijnpereelen het vaakst op de zuidgerichte flanken van het heuvelachtige landschap aan de voet van de Pyreneeën.



*Figuur 2 : De AOC Jurançon ligt op het grondgebied van 25 gemeenten.*



## 1.2 : Geschiedenis van de Jurançon

De wijnbouw in de Jurançon gaat terug tot de Romeinen die, zoals trouwens in gans Frankrijk, de wijnbouw geïntroduceerd hebben. Het is echter wachten tot de Middeleeuwen vooraleer de term 'Juransoo' verschijnt. Inderdaad, in **988** grijpt er een eerste geregistreerde verkoop plaats van Jurançon wijn in de abdij van Saint-Vincent in Lucq-de-Béarn.

In het begin van de 15<sup>e</sup> eeuw zijn de grotere domeinen in handen van lokale notabelen en in 1460 installeert de burggraaf van Béarn zich in Pau. Dit luidt het begin in van een 'gouden' periode.

Daarvoor echter was de term 'Manseng' reeds gebruikt in 1220 in het charter 'Fors de Morlaas' van burggraaf Guillaume-Raymond de Moncade. In **1538** introduceert Henri van Albret (Henri II van Navarra) de termen 'cru de Jurançon' en 'Petit Manseng' nadat hij eigenaar was geworden van een wijngaard in het dorp Jurançon.

In **1553** wordt Henri IV, toekomstige koning van Frankrijk, gedoopt in Jurançon. De legende wil dat zijn familie bij de doop enkele druppels zoete wijn op zijn lippen liet vallen. Wat er ook van zij, deze man zal een belangrijke rol spelen bij de verdere ontwikkeling en expansie van de wijnen van de Jurançon streek. Deze wijnen werden trouwens 'le vin de Henri IV' genoemd.

Ondertussen vindt van **1555 tot 1557** een verdere uitbreiding plaats van de Jurançon wijn op de hellingen van Gan, Jurançon en Saint-Faust. Ondanks deze uitbreiding blijft het dorp Jurançon een voorname rol spelen in de wijncultus van de streek en zal aldus zijn naam geven aan deze ganse regio. De godsdienstoorlogen aan het einde van de 16<sup>de</sup> eeuw zaaien nadien een periode van onzekerheid en er treedt in de regio toch een zeker verval op.

**Tussen 1650 en 1704** pogen de prinses van Béarn ook de diverse percelen te evalueren op kwaliteit teneinde het begin van een classificatie op te stellen. Een bijkomende bedoeling was om een zekere eigenheid te kunnen opleggen aan de wijn uit de Jurançon.

Gedurende de **17<sup>de</sup> eeuw** is er een duidelijke toename in verbruik van wijn zowel in Frankrijk als in de rest van Europa. De Jurançon wijnen die kwalitatief

goed aangeschreven stonden worden aldus ook geëxporteerd en dit voornamelijk naar Nederland en Spanje maar ook naar de Verenigde Staten van Amerika. Nieuwe wijngaarden worden aangelegd om aan de toenemende vraag te kunnen voldoen en de wijn wordt een echte 'industrie'. Dit wordt tevens in de hand gewerkt door de opkomst van het bottelen van wijnen in de **18<sup>de</sup> eeuw**. Dit betekent een ware revolutie en laat tevens toe dat de wijnen op fles kunnen verouderen. Aldus laten bronnen uit het begin van de XIXde eeuw een totale oppervlakte van ongeveer 5500 hectaren wijngaard optekenen.

De **Franse revolutie** betekent echter stilaan het einde van een bloeiperiode voor de wijnbouw. Vele gronden worden herverdeeld en komen aldus in handen van mensen met onvoldoende kennis. De kwaliteit moet enorm inboeten op kwantiteit en het verval van de Jurançon wijnen wordt versneld ingezet.

Op het **einde van de 19e eeuw** houden meerdere ziekten van de wijnstok (waaronder de phylloxéra, meeldauw, etc) ook in deze regio triest thuis en grote delen van de wijngaarden worden vernietigd. Wat overblijft boet fel in aan kwaliteit. Echter, in het **begin van de 20ste eeuw** begint de wijnbouw in de Jurançon weer op te leven en proberen de wijnbouwers het rijk verleden weer op te rakelen. Dit verloopt met succes en resulteert in **1936** in een erkenning van de Jurançon als AOC ('Appellation d'Origine Contrôlée'), als een van de eersten in Frankrijk. Dit omhelst initieel enkel de 'Jurançon doux'. Meerdere wijnbouwers zien het belang in hun krachten te bundelen en op 7 april 1947 wordt de Cooperatieve boven de doopvont gehouden. Verder volgt de appellatie AOC Jurançon Sec in **1975** en de AOC Jurançon 'Vendanges Tardives' in **1996**.

Het **einde van de 20ste eeuw** kenmerkt zich door een verdere expansie van de Jurançon wijnen en op vandaag heeft deze regio zeker haar mooie plaats verworven binnen alle wijnregio's in Frankrijk. Tevens blijft men verder evolueren qua vinificatie technieken en professionaliteit. Het belang van deze regio vertaalt zich in de prijs per hectare die in de Jurançon in 2008 45.000 € bedraagt (te vergelijken met 15.000 €/ha in Monbazillac en 60.000 €/ha in de appellatie Sauternes).

### 1.3 : Economische aspecten

Ondanks het feit dat er historisch gezien ook rode wijnen geproduceerd werden in de Jurançon produceert AOC Jurançon vandaag enkel nog witte wijnen. Zoals reeds eerder gemeld onder 1.1 bedraagt de totale oppervlakte van de Jurançon wijnstreek ongeveer 1200 hectare. De jaarlijkse productie is ongeveer 44.000 hectoliter wat een gemiddeld rendement oplevert van minder dan 50 hectoliter per hectare. Dit is maximum 40 hl/ha voor de AOC Jurançon (zoet) en 60 hl/ha voor de Jurançon Sec. Jaarlijks wordt ongeveer 28000 hectoliter zoete wijn geproduceerd en 16000 hectoliter droge Jurançon.

Het typische landbouwbedrijf in de Jurançon beoefent vandaag eigenlijk een polycultuur. Dit is het rechtstreekse gevolg van de vrij kleine percelen die velen noodzaakt meerdere teelten te beoefenen. Bedrijven van meer dan 5 ha zijn niet frequent in de Jurançon. Desondanks zijn er in de recente jaren toch enkele meer bekende wijndomeinen die evolueren naar een bijna-exclusieve wijnproductie activiteit (bv o.a. Domein Cauhapé, Domein Clos Lapeyre, ...).

Er zijn vandaag in de Jurançon 61 wijndomeinen die zelfstandig werken. Daarnaast zijn er nog andere druiventelers die hun oogst hetzij geheel doorverkopen aan de 'Coopérative de Gan' of geheel dan wel gedeeltelijk aan de 'Confrérie du Jurançon'. Deze laatste is een huis van négociants gelokaliseerd in Monein. Deze grotere organisaties verzorgen vervolgens de vinificatie en commercialisatie van de wijnen.

Naast deze grotere wijnhuizen zijn er dus ook een belangrijk aantal onafhankelijke wijnbouwers. Eén van de pioniers van deze onafhankelijke wijnbouwers is Mijnheer Henri Ramonteur van het domein Cauhapé. In hoofdstuk 6 komen we terug op dit domein maar feit is dat zijn competentie en enthousiasme in die mate aanstekelijk werkt dat er gestaag een toename is van het aantal onafhankelijke wijnbouwers in de streek.

De wijnen van de Jurançon worden voornamelijk in Frankrijk geconsumeerd. De 'Cooperative de Gan' bijvoorbeeld levert ongeveer telkens een derde van zijn producten aan warenhuizen, particulieren en hotels of restauranten.

Enkele wijnbouwers exporteren ook naar andere Europese landen of zelfs de USA en Australië. Het aandeel van de export blijft echter relatief beperkt.

Naar aanleiding van de 400ste verjaardag van de geboorte van Henri IV in 1953 werd de 'Confrèrie de la Vignerie Royale du Jurançon' opgericht. Deze wordt geleid door de 'Grand Vignier' samen met een bestuur van 15 leden. Hun doel is de Jurançon als wijnstreek beter te leren kennen bij het brede publiek.



*Figuur 3 : de Confrèrie de la Vignerie Royale du Jurançon*

Naast deze confrèrie bestaat er sinds lang eveneens een syndicaat van de wijnproducenten. Zij baten in Lacommande hun eigen 'Maison des Vins et du terroir de Jurançon' uit. Ook zij doen inspanningen om de Jurançon wijnstreek beter te laten kennen en aldus werd er in 1994 een 'Route des vins' uitgedokterd. Dit circuit is prima bewegwijzerd en laat de geïnteresseerden de wijngaard beter kennen. Vele domeinen liggen trouwens langs de route en kunnen ook bezocht worden.

Samen proberen de Confrèrie en het syndicaat een goede marketing ambassadeur te zijn voor de regio. Aldus worden vele initiatieven gesteund en is er een waar 'oenotoerisme' ontstaan : wijndegustaties, bezoek van

wijkelders en producenten, educatieve cursussen over wijnmaken en diverse vinificatietechnieken, uitleg over druiven en terroir, informatie over de appellatie en de lokale gastronomie, e.d. Bovendien worden ook regelmatig wandelingen of zelfs mountainbike tochten georganiseerd in de wijngaarden. Al deze initiatieven dienen bij te dragen tot een verdere mondialisering van de Jurançon als wijnstreek.



*Figuur 4 : Bewegwijzering van de diverse domeinen.*





*Figuur 5 : Wandeling in de wijngaard*

## Hoofdstuk 2 : Klimaat

De Jurançon streek ligt aan de voet van de Pyreneeën maar ondergaat tevens invloeden van de weersomstandigheden in de Golf van Biskaje. Er is dus een samenspel van een bergklimaat en een atlantisch klimaat. In de zomer voegt zich hier nog een mediterrane warme wind aan toe (de Foehn) die aan de oorsprong ligt van de 'Indische zomer.

Bovendien is de omgeving zeer bosrijk wat meerdere wijngaarden beschermt tegen overdreven invloeden van wind, regen en felle temperatuur schommelingen. Aldus ontstaan er meerdere microklimaten in deze regio, geaccentueerd door het feit dat de meeste wijngaarden gelegen zijn op de zuidelijk georiënteerde hellingen.

De Atlantische weersomstandigheden scheppen een aanvoer van zachtere temperaturen en de noodzakelijke regen voor een harmonieuze groei van de wijnstokken. Deze zorgen ervoor dat de winters vrij nat zijn maar tevens ook koud door de invloed van het bergklimaat van de Pyreneeën en het feit dat de wijngaarden toch gemiddeld op een hoogte van 300 m liggen. Ook lentevorst kan hierdoor voorkomen en om schade te vermijden aan de wijnstokken wordt 'palissade en hautain' gebruikt. De wijnstokken worden toegelaten te groeien tot op een hoogte van maximaal 2,3 m. Ook blijft het onderste deel van de stam vrij en laat men pas vanaf ongeveer een halve meter hoogte zijtakken groeien. Op die manier krijgt grondvorst minder kans om een nadelige invloed uit te oefenen op de vruchten (figuur 6).

De wolken die vanuit het zuiden (van over de Pyreneeën) komen aangewaaid hebben onderweg grotendeels hun regen verloren en brengen dus weinig extra vochtigheid mee. In de winter zijn deze winden koud en droog maar in de zomer (de Foehn) eerder warm en 'uitdrogend'. Dit verklaart waarom de zomers in deze regio warm en droog kunnen zijn ofschoon er in dit jaargetijde ook wel regelmatig aanvoer kan zijn van regen van over de atlantische oceaan.

Deze regio heeft vaak een vrij late herfst die ook warm is en 'Indische zomer' wordt genoemd. Aldus worden ideale omstandigheden geschapen voor overrijpe druiven in de nazomer eventueel aangevuld met uitdroging