

Galets, sols et vignobles dans le Jurançonnais

Jeudi 25 Juin 2026

Pas encore trop chaud, mais à l'ombre on se sent quand même mieux.

Le poudingue s'étale au soleil, le long du talus de la rocade de Gan : c'est un empilement extraordinaire de chenaux, comblés par des galets parfois énormes, interrompus par des plages argileuses ou gréseuses. Du coup, on réalise que le poudingue, ce n'est pas que du poudingue, et on comprend mieux comment il a été craché par la montagne en formation.

Et hop ! Un coup de voiture climatisée, on dépasse l'usine à miel et on se retrouve au domaine Latapy.

Nous sommes reçus comme des rois par Irène, qui a rotofilé notre parcours jusqu'à faire flamber son engin.

Un sentier ombragé sur du calcaire blanc pas toujours régulier, et si vous ne voulez pas encourir les foudres de la vigneronne, éviter le terme "calcaire de Lasseube", dites plutôt calcaire Danien, ou mieux calcaire de Gan.

Ils impriment le relief d'une pente abrupte, aujourd'hui en friche mais autrefois plantée de vignes, travaillées à la main, pas moyen de faire autrement. Difficile d'imaginer des vignes sur de telles pentes !

La zone géographique de l'AOC Jurançon s'étend sur des substrats géologiques très variés, dont ces fameux calcaires. C'est bien quand ils sont fissurés, moins bien quand ils sont affleurant, et par ces temps de canicule on distingue les rangs de gros manseng heureux, de ceux qui ont eu la disgrâce d'avoir été plantés sur du calcaire affleurant, merci Lionel...

Outre la qualité du terroir qu'il procure, ce calcaire a jadis participé aux recettes du domaine de par une zone louée aux carriers, qui découpaient sur place des blocs, acheminés à Pau en vue de les y empiler sous forme de maisons.

Dégustation au frais dans le chai : sachez qu'ici tout est subjectif et qu'il n'y a pas de vérité absolue, donc vous avez le droit de dire n'importe quoi.

Ensuite, pique nique sur le boulodrome à l'ombre des châtaigniers. Vous avez bien dit châtaigniers ? Mais comment est-ce possible sur du calcaire, remarque sournoisement François ? Il en aurait fallu davantage pour déstabiliser Pierre qui saisit l'occasion d'introduire dans le paysage les fameuses argiles à galets, qui ne sont pas vraiment des argiles, et qui se déposèrent en discordance par dessus le poudingue, même là où il n'y a pas de poudingue.

En route vers Cuqueron, un stop pour observer dans le talus le passage sans transition du calcaire de Lasseube à l'argile à galets.

C'est le terroir du domaine Peyrette, où Lionel a fait creuser une fosse pédologique qui permet d'observer la structure du matériau argileux, rouge ou vert selon le niveau d'oxydation, et les cimentations ferromanganiques qui s'y sont développées au rythme des battements de la nappe phréatique.

Excellent substrat selon notre spécialiste, surtout si on choisit correctement le porte greffe adapté.



Ça, c'était la fosse du bas. Il restait à visiter la fosse du haut accessible par un chemin subvertical irradié par un soleil impitoyable.

Re-dégustation, et chapeau à Patrick qui a maintenu jusqu'au bout le cap d'une exploitation artisanale sans compromis. Qui sait ce que va devenir ce domaine, valorisé par l'expertise pédologique de Lionel ?

Et merci Pierre de nous avoir fait découvrir cet univers riche de figures emblématiques passionnées par leur métier, bravant les obstacles, et accompagnant la nature pour en tirer le meilleur.

