



PASSION JURANÇON

Un sacré soleil cette après-midi de septembre. Au volant de sa 2 CV d'un bleu patiné Antoine Arraou prend de l'élan pour grimper voir ses vignes. « *Les vendanges approchent, le raisin est quasiment prêt* » explique-t-il en caressant une grappe qui n'attend plus qu'un coup de sécateur. Sous sa tignasse ambrée et sa barbe blonde qui lui donnent de sérieux airs d'Henri IV, ce jeune vigneron met tout son cœur et son âme à faire vivre le domaine familial. Ses parents, propriétaires du Château Lafitte juché sur les hauteurs de Monein, s'étaient chargés de relancer la production viticole. Lui l'entretient, et s'adonne à d'étonnantes expériences : « *J'ai créé un nouveau vin, naturel, dans lequel je n'ai pas ajouté de sulfites, et que j'ai fait vieillir dans une amphore de terre cuite* ». Une idée lumineuse pour redon-

ner au vin le goût qu'il devrait toujours avoir : celui du raisin. A l'autre bout du village de Monein, Gisèle Bordenave produit son vin avec tout autant de passion, dans l'une des plus vieilles propriétés du vignoble de Jurançon. Le domaine de sa famille se transmet de père en fils ou fille depuis 1676. Après qu'elle a réellement relancé la production en 1993, ses vins ont su se classer parmi les meilleurs. Dans son chai installé dans une ancienne grange elle bichonne ses breuvages élaborés à partir de petit manseng et de gros manseng, les deux cépages traditionnels du coin. Certaines de ses bouteilles font partie des étendards du Jurançon qui ont permis à ce vignoble trop méconnu de se faire une place au-delà des frontières du Béarn. — ☺