

Camin Larredya, la vigne en toute liberté

Sur les terres de son enfance, Jean-Marc Grussaute a mis en place une approche globale du vignoble, fondée sur une harmonie entre la terre et le ciel, les cépages et le climat, la flore et la faune, les hommes du domaine Camin Larredya. Une vision nouvelle du biotope.

La terre connaît à Rousse un vertige originel : un horizon sur les vallons suspendus, les sommets qui cisèlent l'azur, la ligne des Pyrénées... Dans cette vision à 180 degrés, Camin Larredya s'offre d'un seul regard. Le vignoble, à l'adret, est un formidable capteur solaire. Rayons tombés du ciel ou réfléchis par les cailloux, chaleur restituée aux grappes au passage de l'ombre. Et la nuit. Rien ne lui échappe. C'est là, sur ce coteau « *a l'arrai deu dia* » (tourné vers le soleil), que Jean Grussaute, premier de la lignée, s'installe, en 1900. Un doux désir de campagne, bien à l'écart de son auberge de Pau. Comme partout, il y a eu du raisin dans le coin. Et cela, il y a bien longtemps. On trouve une origine au vignoble, au XIVe siècle, avec mention du feu « Larredya » sur le censier de Gaston Fébus. Jean a la liberté de se réinventer. Il trouve sa raison dans une vie avec les saisons. Et pense au vin qu'il peut faire sur la parcelle du domaine. La vigne y a déjà tracé ses sillons. François, son fils, lui, mise sur la diversité des productions et s'engage dans l'élevage bovin et la culture fruitière, jusqu'à ce qu'en 1964, Jean et Jany, les parents de Jean-Marc, restructurent le vignoble, imposant une relecture du paysage où la vigne s'accroche à la pente par des terrasses. Le raisin est alors en partie livré à la cave coopérative. Oui, mais voilà : il y a comme un vent d'indépendance qui souffle sur l'oustau. Jean multiplie les stages d'œnologie, maîtrise les « process » de la mise en bouteille... Lorsque il disparaît en 1983, laissant la famille seule, mais soudée, Jany mène les 4 hectares en production « raisonnée », consciente que l'image de son vin est liée aux conditions dans lesquelles il est produit. Et la quatrième génération montre le bout de son nez avec Jean-Marc, 15 ans, encore étudiant au lycée agricole, mais déjà impliqué. Face à un chemin tracé, il applique le système familial où la succession de la maison est transmise à l'aîné. Du coup, il file à Bordeaux pour un BTS viti-œno, avec des allers et retours sur « sa colline ». Cette colline où il habite aujourd'hui. Ensuite, il fait confiance à ses intuitions. C'est dans les vignes, tout de même, qu'il a grandi. En tout cas, il repense complètement son rapport au travail de vigneron et à la vigne ; il décide de quitter la cave, de planter sur plus de 5 hectares. Et de faire des vins qui lui ressemblent, sans se presser, sans presser sa vigne. Sa quête profonde de cohérence personnelle et de vie en symbiose avec un bocage de petites parcelles aux bonnes vibrations.

Un monde dont la vigne est le centre

« *Bacchus aime les collines* », dit le dicton virgilien. Pour le vérifier, promenons-nous dans les 9,5 hectares qui s'étirent vers les points cardinaux. Et s'inclinent face au ciel. Des vignes à la hauteur de la pente ! Jean-Marc a valorisé ces paysages en jouant sur le lien entre l'orientation des parcelles et le nom des cuvées. Un visuel sur l'étiquette qui donne un sens supplémentaire en l'écrivant en béarnais. Premier arrêt « *Au Capcèu* », au zénith de la colline. Une position éminente pour des vignes en terrasses qui cascaded sur 200 mètres de dénivelé, exposées sud et est. Fait-on, ici, référence à la capacité du lieu à capter la lumière, à sa nature qui projette dans la vigne le travail et l'intention mis par le vigneron, ou aux bienfaits du souffle chaud d'un vent d'Espagne qui passerille les raisins dorés ? Si on file sur « *Costat Darrèr* », le côté ouest, on épouse les ondulations de la géologie. Aucun obstacle naturel dans la course du soleil. Douceur du sud... Saveurs fruitées, cœur minéral des cuvées. Au creux de « *La Virada* », la vigne, apprivoisée, se replie pour mieux se protéger. Retour à « *La Part Davant* » ; là, elle regarde l'orient et unit l'homme à la maison. Arrivé « *A Sólhevat* », quelques rangs orientés plein est, on se dit que cette parcelle a tout d'une grande pour recevoir les doux rayons du soleil levant. Les vins y brillent de mille feux. C'est fini ? Non, bien sûr. Jean-Marc s'est acheté une vigne « à part », qu'il appelle « ma Côte Blanche ». Le calcaire de Lasseube, c'est son enfance, sa vibration tellurique. Nous sommes sur des pentes de vertige, travaillées à la pioche. Une folie ! Avant de se lancer, il a fait une étude des sols jusqu'à la roche-mère. Et les a reliés à la climatologie, à l'exposition des terroirs. Capter l'énergie du lieu et la restituer en goûts et en arômes. C'est sans doute ce qui l'a amené à choisir une viticulture « humaniste » : la mystérieuse biodynamie qui respecte les cycles de vie, exclut tout intrant, dynamise les échanges entre la terre et le ciel, et qui tient compte du jeu de la lune et des planètes. Alors, comme en homéopathie, Jean-Marc travaille en prévention. Les préparats ne sont pas des remèdes, mais des « *forces de vie* » qui aident les ceps à résister aux maladies. Comme de petites antennes, les feuilles, renforcées, captent l'énergie du soleil et du cosmos. Les racines, quant à elles, plongent jusqu'à la roche nourissante qui est, seule, capable de donner au vin son « *moi profond* ». Le but ultime est que tout fonctionne en harmonie pour qu'à la fin la qualité et le terroir se retrouvent dans les vins. « *Des vins qui exigent de ceux qui les boivent un silence intérieur.* »

Lucie d'Incau

Domaine Camin Larredya
Chapelle de Rousse
2051 Chemin de Larredya
64110 Jurançon
Tél : 05 59 21 74 42
contact@caminlarredya.fr