

## Domaine Vignau-la-Juscle, comme un doux rêve de vignes

**C'est un lieu d'une beauté solaire, un bout du monde sauvage et merveilleux, agrippé au flanc de collines de Saint-Faust, en Béarn. Là, c'est un chirurgien, Michel Valton, qui a su écouter cette terre vivante et son message. Et aussi réaliser un rêve secret d'être vigneron. Cela donne le domaine Vignau-la-Juscle et ses cuvées d'élite en Jurançon « vendanges tardives ». Un nectar divin, mais aussi un sacerdoce pour Antonin qui fait perdurer ce miracle, millésime après millésime, depuis 2013.**

Cette terre, ces vignes, ce domaine, Michel Valton en rêvait. Mais, imaginait-il les « Everest » qu'il allait gravir ? Son itinéraire de médecin « nomade » débute par un parcours ponctué de questions et autres contradictions qui mènent à l'engagement. Cap sur l'archipel des Tuamotu, le temps d'une gestation humanitaire. Et la recherche d'une expérience d'ouverture aux autres cultures. Il y aura deux années sabbatiques comme on en fait plus. En 1980, le chirurgien part en mission, en Iran, pour Médecins Sans Frontières (MSF), avant d'être déporté en Inde, après un séjour en prison. Entre temps, il opère en territoire afghan avec Ayman al-Zawahiri, devenu le chef d'Al-Qaïda. Une « bourlingue médicale ». Un voyage au fin fond d'une nuit. On croit connaître l'essentiel de la suite. C'est là, qu'avec une patience et une passion infinies, le futur médecin, initié, en parallèle, à l'œnologie avec Émile Peynaud, dévoile un peu plus un rêve qui prend la forme d'une vigne. Aventure humaine, affaire de famille autour de grappes dorées ; le domaine, autrefois, animé par une dynastie de vignerons, est à acheter, en 1968, faute de succession. Il faudra deux générations pour faire renaître les terres. Et rendre l'idée des bâtiments anciens. Il s'agit là d'une restitution poussée des lieux. Toute trace de vigne ayant été anéantie. Ainsi naît le domaine Vignau-la-Juscle, suspendu entre ciel et combes, sur les hauteurs de Saint-Faust, en Béarn. Ressentir le terroir, veiller sur lui, replanter de la vigne, la voir grandir, l'élever, récolter, ressusciter les temps anciens... Les premiers rangs de petit-manseng implantés, en 1981, dans une mer de galets, préfigurent les 60 ares de la parcelle Vignau. Le temps que les ceps grandissent et arrivent à maturation, Filhou et Lacan blanc, Lahoun sont accrochées dans la pente, réunies autour du chai. En plus, Michel Valton fait pousser des cépages de raisin à grain noir-bleu pour former un « pré-carré » de 5 hectares, en six parcelles. À Vignau, la philosophie culturelle repose sur l'idée d'une liberté de la terre et d'un écosystème autour du vignoble. Préserver la biodiversité et la stabilité du sol, permettre à la vigne de se développer dans un jardin sauvage, au vin d'évoluer sans autre apport que celui du temps qui se mesure aux caprices du ciel. Attendre et vendanger « plus tard »... Suprême récompense d'un risque consenti, les cuvées mythiques « vendanges tardives » consacrent le fruit devenu liqueur.

## Un élixir à hauts risques

Jeux du foehn et du soleil, le passerillage, en Jurançon, révèle le microclimat qui fait ou défait les millésimes. Tel est ce phénomène de surmaturation, cette aberrante fructification où l'eau contenue des grains s'évapore. Nous sommes, ici, dans le registre de la sublimation, dans la transmutation du fruit de la vigne, dans la concentration extraordinaire du moût à très haute teneur en sucres résiduels. Torsion de la rafle sur la souche. Les grappes, protégées des grives par les filets, attendent sur les ceps l'arrivée du gel. À chaque trie, seules les baies, transformées en raisins de Corinthe, sont prélevées et seulement celles-là. À Vignau, quand le givre blanchit la vigne, l'ultime vendange officielle ouvre son banc aux frimas de novembre. Soit cinq semaines, au moins, après les vendanges de doux. Un décret de l'Inao, de 1994. Grappes et grappillons promettent les nectars liquoreux. Mais pour obtenir la mention « vendanges tardives » sur l'étiquette, la récolte ne suffit pas. Le cahier des charges de l'Appellation, sous haute surveillance, est donc strict et précis. Antonin Valton qui est venu enrichir l'aventure des vendanges « magiques », en 2013, a l'art de donner un sens à la matière en conservant l'expression du terroir. La subtilité des cuvées, c'est lui, maintenant. Dans les vignes, aucune mécanique... Les vendangeurs processionnent jusqu'à la Saint-Vincent comme les initiés d'un rite essentiel et immuable. Preuve ultime de vins uniques ; le certificat d'agrément, délivré après une double dégustation et un élevage de 18 mois, minimum. Le plus incroyable dans ces vins hors normes, c'est l'équilibre entre sucre et acidité. Un équilibre hallucinant, une acidité salvatrice, une douceur maîtrisée, une pureté cristalline, tout simplement. Bel exercice du « raisin de Jurançon », 100% petit manseng, qui ouvre toutes les perspectives d'un grand liquoreux. Le vin riche en rondeur adore l'onctuosité... Vient un mot : tendre. Un autre mot : douceur. Encore un autre mot ? Abricot ! Saveurs tendres de pâte de fruits portées haut. Et voilà un millésime d'or et de lumière qui traverse sans sourciller les décennies. Derrière la concentration, une palette complexe avec ses notes envoûtantes de fruits exotiques (mangue, passion), d'agrumes confites et d'abricot. Un nez qui rappelle la confiture. L'abricot se mêle à l'orange dans un tourbillon « fruité-acidulé ». Exquise sensorialité dans la recette du canard à l'orange qui combine suavité de la sauce, amertume de l'orange bigarade et peau caramélisée du canard. Le rêve continue.

## Lucie d'Incau

Domaine Vignau-la-Juscle  
Michel et Antonin Valton  
364 chemin dit de Pau  
64290 Aubertin  
Tél : 05 59 83 03 66  
Email : [antonin.valton@gmail.com](mailto:antonin.valton@gmail.com)