

Château de Rouse, des arpents de paradis

Comme posé au sommet d'un tourment de collines, le Château de Rouse déroule ses terrasses, peuplées de pieds de vigne. Un jardin en équilibre, avec ses écosystèmes différents, selon les parcelles, faisant la richesse d'un terroir, béni des dieux. Un coin du Jurançon à la beauté « surnaturelle ». Texte de Lucie d'Incau

À l'infini, un relief brodé de montagnes où alternent combes et crêtes. Un vignoble à l'abrupt autour du château de Rouse, qui garde les marques de son histoire. Et occupe un site d'une extraordinaire singularité. Deux tours de guet, en vigie, scandent la solitude des alentours, expriment la puissance liée au domaine, attribué par donation royale. À n'en pas douter, une vigne était en culture du temps des seigneurs d'Espalungue d'Arros – barons illustres à la cour de Navarre – qui octroient des contrats de *colloqui* sur l'exploitation pour satisfaire à la mode de boire le vin de sa propre vigne. Une maison de métayer, unie à l'ancien rendez-vous de chasse d'Henri IV, atteste encore d'un passé long et prestigieux. Chaque époque marque les murs. C'est Monsieur de Cazenave, conseiller au Parlement de Navarre, qui érige, en 1738, le château et le dote d'une chapelle. Avec le capitaine de corvette Sallenave la maison noble, couverte d'un toit-terrasse, prends son allure de petit vaisseau. Une curiosité architecturale qu'acquiert Jean Lahondette, l'arrière-grand-père de Marc et Olivier Labat, à son retour au « pays », en 1898. L'aïeul avait suivi la chaîne de migration transatlantique. Il avait fait le pari de s'embarquer pour l'Eldorado sur un cap-hornier, et de se lancer dans l'hôtellerie, en Californie. Ainsi, vint la fortune, en 30 ans. Depuis, le domaine de Rouse, tout en rondeur collinaire, s'étire, modelant sa terre, ses bois, ses vignes, dont la surface cultivée les éloigne de leurs parcelles originelles. Évoquant une vision du monde, *Vitis vinifera*, enroulée sur elle-même, ordonne l'espace, offrant en amphithéâtre, 7000 mètres de terrasses avec, en point de mire dans l'allée, l'Ossau, vertigineux vestige d'un volcan qui vient structurer la vue, au loin, barrant l'horizon de ses cimes azurées. Il émane de ce paysage une impression de beauté douloureuse portant les marques du démantèlement des Pyrénées. Des terrains de l'Oligocène où domine, comme élément pur, le poudingue de Palassou, à galets calcaires. Ces cailloux qui font des taches claires entre les règes, qu'on dirait jetés au hasard. Marc et Olivier défient les lois géologiques, domptent les 10 hectares d'une terre qui respire, fait le vin tendre de Jurançon. Un micro-terroir de pente, exposé sud, sud-est, où les cépages du piémont, lovés sous le soleil du ciel et son reflet miroir, qui chauffe les pierres réfractaires, offrent des vins sereins, câlins, ronds et acidulés.

« Mythologies du vin »

L'étiquette signe l'œuvre, ponctue le long process de fabrication. Axé sur le contraste entre le noir du fond et la dorure, la cuvée « Séduction » est présentée comme un produit culturel. L'utilisation de l'image du château de Rouse cherche à nous raconter l'histoire d'un vin aristocrate. La gravure ovale, exhibée au centre, convoque la référence historique tout en désignant le vin par l'intermédiaire du paysage. Volutes et pampres de vigne subliment la demeure noble, enveloppée dans cet écrin pluriséculaire. Le tracé or de sa silhouette, flanquée des deux tours, les fenêtres qui semblent éclairées comme pour un soir de fête, l'allée qui inspire un jardin, en font un modèle d'équilibre et de force, d'ordre et d'éternité. Un paradis végétal où la nature est mise en scène. En arrière plan ; une chaîne de montagnes. Ainsi, voyons nous se dresser devant nous, intégré au terroir, le pic emblématique des Pyrénées. Mention spéciale pour ce Jurançon, quintessence d'un petit manseng aux parfums intenses de surmaturité. Richesse, concentration, acidité. Le Château affiche, fièrement, médailles et récompenses attribuées par guides et concours. Résultat fantastique pour la famille, l'équipe, l'appellation. En bouche, le vin s'envole, laissant le souvenir d'un plaisir pur, comme une promenade dans un verger, un amour d'été. La version la plus envoutante d'une liqueur maîtrisée ; ananas, mangue, miel, sucre d'orge, abricot. Un équilibre de rêve entre opulent et croquant. « Quatuor » : c'est un « jeu » entre quatre cépages. Un nom sans surprise pour ce moelleux, moitié petit et gros manseng, moitié courbu et petit courbu. Un signe d'affection à Geneviève et Joseph Labat, les parents de Marc et Olivier, qui jouaient sur l'orgue de la chapelle de Rouse, oratoire du château. La vigne mûrit ses fruits. Les petites grappes de courbu, pignées, ailées, offrent alors au botrytis la pellicule fragile de leurs grains vert jaune, blanc doré. Les pulpes fondantes, suaves et doucement acidulées, sont de bon augure pour les assemblages. Autant de raisons pour justifier leur place dans « Prestige » composée, à parts égales, de petit manseng et de petit courbu. Un terrain d'expérience insolite pour Marc et Olivier, qui préfigure cette cuvée, uniquement déclinée dans les grands millésimes. Avec l'idée d'aller encore plus loin... en fraîcheur. Un vin concentré et complexe, qui a quitté le cépage pour pénétrer dans la magie du passerillage.

Lucie d'Incau

Château de Rouse – 64110 Jurançon – tél : 06 09 73 53 25 – e.mail : chateauderousse@wanadoo.fr