

Jean-Bernard Larrieu, pour un vin éthique

Du côté de la Chapelle de Rousse, dans ces coteaux perchés de Jurançon, Jean-Bernard Larrieu prend soin de ses vignes, mais pas seulement ! Le barbu hipster, au look de biker, n'hésite pas à leur parler en béarnais, à les cajoler. Une relation « intimiste » qui illustre un état d'esprit autour des principes de la culture biologique et de la biodynamie. Texte de Lucie d'Incau

Un vertige de vignes, accrochées dans l'azur, jaillit sans préavis de l'horizon. Parti à l'assaut des coteaux de Jurançon, le Clos Lapeyre connaît des variations selon les caprices du relief. Le dénivelé est de 400 mètres. Ce qui en fait, presque, un vignoble d'altitude. C'est cette terre cosmo-tellurique qui constitue l'identité, même, des vins de Jean-Bernard Larrieu. Biker affirmé, assumé, le vigneron glisse entre les rêges sur son Harley, à l'écoute du murmure de la nature. De ses silences. Une intimité, un échange profond avec 18 hectares, découpés en 7 îlots, au parcellaire précieux. Des courbes en cirque, ouvertes au levant, qui structurent autant de « petits bouts du monde » qui s'effacent devant le pic du géant Ossau. Ici, la terre respire de tous ces cailloux, cimentés en poudingues. Un millefeuille de strates de sédiments, mélange chaotique, formé lors du méga soulèvement des Pyrénées. Galets en liberté, galets fantômes, allant jusqu'à s'effriter comme des mottes, donnant aux vins leur grande minéralité. Jean-Bernard n'a pas cédé à la tentation de faire un vin parfait, mais d'œuvrer à l'élaboration d'un vin représentatif d'une terre vivante. Pur et dur. Il fait du vin comme il vit, libre, sincèrement à l'écoute du ciel et de sa terre de Rousse. Dès l'enfance, il apprend la vigne auprès de son grand-père, qui achète le domaine, en 1920. Il apprend aussi en Alsace ; une découverte œnologique. Au milieu de la cour fermée du corps de ferme béarnais, il nous raconte un air du temps où l'autonomie de la production se conjugait avec la sortie de la Cave coopérative, assumée pleinement par son père. Avec la création du Clos Lapeyre, en 1985, l'échange et le partage avec les visiteurs au chai où se déroulera, désormais, la vinification. Et les vignes gagnent du terrain. Le Clos s'agrandit des 6,50 hectares de vieilles vignes de Nays-Labassère. Sans focaliser sur le « bio », Jean-Bernard convertit son territoire à la meilleure viticulture possible. Une agriculture « thérapeutique ». Un travail naturel, assurant la santé du sol et des ceps. Au-delà de la non-utilisation de produits chimiques, le vigneron mise sur la biodiversité et tient compte des effets de la lune sur ses vignes. Le résultat de réflexions, d'observations, de décisions, de l'intuition.

Des vins à l'esthétique d'épure

Le vivant s'entretient, se cultive, se chérit. Parce qu'il attache beaucoup d'importance au monde souterrain, Jean-Bernard s'inspire de la méthode Hérody pour réaliser un profil cultural jusqu'à la roche-mère. Un simple test à la bêche le renseigne sur la structure des horizons, le parcours des racines ; si elles freinent les échanges verticaux, air, eau, minéraux. Pour soulager les argiles, le vigneron brise les mottes tenaces pour s'affranchir des caprices du ciel. À chaque sol son meilleur labour. Et l'herbe fait le reste. La flore-adventice indique une carence, un excès, une variation de pH, crée une activité microbienne où l'enracinement prend pleine vie. La vigne, mise en harmonie avec son milieu, exprime, à merveille, chaque terroir, poursuit sa vocation de liane, aidée dans sa croissance par la mystérieuse solution de silice. Dispersée dans l'air et la lumière, elle lui permet le lien avec le cosmos tout entier. Effet « éliciteur », les extraits de plantes agissent comme des « vaccins » végétaux. Infusion de fougère pour repousser les insectes, décoction de prêle contre le mildiou... Sur cette terre reconquise on n'a pas besoin de beaucoup chercher pour trouver des nids d'abeilles, des araignées, des papillons. Et les rêges ont retrouvé les fleurs sauvages et les oiseaux. Il n'y a pas de super-parcelle. Juste un vignoble qui exprime la singularité du lieu. Qui montre qu'une autre voie est possible. Le vigneron fait naître non pas de bons vins, mais des vins vrais, libres d'exprimer un millésime, des émotions. Volume confidentiel, tout ambre et cuivre, « Vent Balaguèr » doit son exubérance et sa douceur aux baies qui ont concentré leur sucre sur claie. Dans le monde des vins libres, « Amaròs », clairement orange, et son infusion d'arômes et de tanins, « Evidència », libéré de tout sulfite et filtration, évoluent, sans contrainte, dans cette sphère préservée. Un esprit qui commence dès l'étiquette et fini, comme un défi, sur la face opposée. Jean-Bernard nomme ses vins en béarnais, profite de cet espace pour défendre un lien social, une idéologie linguistique, un patrimoine culturel : « *Vrenhat, gavidat e boçat en Biarn* » (Vendangé, élevé et bouché, en Béarn). Des mots qui portent l'identité d'un monde rural.

Lucie d'Incau

Clos Lapeyre – 64110 Jurançon – tél : 06 74 28 73 54 – e.mail : contact@jurancon-lapeyre.fr