

Le Jurançon, un vin prestigieux de renommée internationale



«□ **Les vins qui coulent des grains menus de leurs pampres ont pris d'un soleil puissant leur esprit et tous les arômes de ces collines au vieux terroir d'Henri IV.**»

C'est en ces termes élogieux que Charles de Bordeu décrit la vedette de notre région depuis le 15^{ème} siècle, à savoir le Jurançon.

Ce vignoble de prestige est accroché aux pentes escarpées des coteaux béarnais, avec les Pyrénées en toile de fond.

Spécialisé dans les vins blancs moelleux et secs, fruités et parfumés, c'est le vignoble le plus pittoresque du Sud-Ouest.

Produit essentiellement par les cépages "petit et gros Manseng", la découverte de ce nectar s'impose car il est *"une provision indispensable nécessaire, tant pour les malades que pour ceux qui se portent bien..."* (dixit les archives communales de 1709).

Moelleux, il accompagne à ravir le foie gras, les viandes blanches et le fromage de brebis. Sec, il préfère les poissons, les fruits de mer et les charcuteries. C'est aussi un apéritif de grande classe...

Nos vignerons-récoltants, qu'ils soient producteurs ou coopérateurs, perpétuent avec amour cette tradition viticole. Ils vous accueillent avec plaisir dans leurs domaines pour vous faire partager leur passion et vous initier à la dégustation du Jurançon. Alors, laissez-vous tenter et n'hésitez pas à savourer ce vin entre amis.

Le premier week-end d'août, pour la traditionnelle fête des fruits et du vin, il est un devoir et un plaisir de venir goûter aux célèbres pêches roussanes qui se marient si bien avec les différents crus proposés.

Tout comme il est primordial d'honorer l'invitation faite par nos vignerons le deuxième dimanche de décembre, à l'occasion de la journée "Portes Ouvertes dans les Chais". Un vrai moment de convivialité et de bien-être autour d'un verre de Jurançon accompagné de produits du terroir.

Une balade gastronomique à déguster avec ou sans modération, selon ses moyens de locomotion...

Un savoir-faire ancestral, une maîtrise parfaite des techniques et des équipements modernes, tout en respectant l'héritage du passé, une commercialisation efficace ont permis au Jurançon d'acquérir ses lettres de noblesse.

Pour résumer, "l'authentique bon Jurançon est une bouteille qui égale et dépasse peut-être la meilleure bouteille qu'on puisse opposer, mais ceux qui ne l'ont pas bue n'ont aucune idée, même lointaine, de sa vertu prodigieuse" (Paul de Cassagnac, "Les Vins de France").

On distingue :

- Le gros Manseng (55 %) : cépage de base des Jurançons secs et des Jurançons moelleux jeunes,
- Le petit Manseng (35 %) : cépage à petites baies et peau épaisse, donne un vin plus fin que le gros Manseng et produit les grands moelleux de garde,
- Le Courbu (9 %) : cépage traditionnel aromatique à petites baies que l'on associe avec le gros Manseng pour l'élaboration du Jurançon sec, apporte plus de finesse et d'arômes.
- Le Lauzet et le Camaralet (1 %) : sont les deux autres cépages traditionnels encore utilisés par quelques vigneron pour l'élaboration de moelleux et de secs,

Pour en savoir plus, consultez le site de La Route des Vins : www.vins-jurancon.fr , et celui de la Cave Coopérative de Gan : www.cavedejurancon.com

La pêche Roussane



Célébrité d'antan, la pêche Roussane est une belle variété de pêche locale. Elle s'épanouit sur un sol caillouteux des coteaux baignés de soleil face à la chaîne des Pyrénées. Jadis, on la trouvait en bout des rangs de vigne. Elle en est désormais exclue en raison des méthodes viticoles actuelles. Elle se reconnaît à son volume rebondi, à sa chair jaune et parfumée qui se détache sans difficulté d'un noyau rouge sombre. Excellente à la dégustation, elle est néanmoins fragile et sensible aux intempéries. Elle est la reine des fêtes de Monein, le premier week-end d'août.

Un groupe de producteurs locaux vient d'en relancer la production. Constitués en coopérative ou indépendants, ils œuvrent pour la relance de cette variété, notamment par l'obtention d'un Label Rouge. Un rendez-vous à ne pas manquer, le 2^{ème} week-end de juillet, fête de la pêche.

La blonde d'Aquitaine



Cette vache originaire du Sud-ouest est de couleur froment et résulte de la fusion de trois rameaux : la Garonnaise, la Quercy et la Blonde des Pyrénées. La morphologie de la race assure des morceaux d'une taille exceptionnelle, caractérisés par une viande persillée avec très peu de dépôts graisseux. D'un grain très fin, elle tient parfaitement à la cuisson quel que soit le morceau choisi ; sa chair est d'une finesse gustative remarquable, tendre et racée.

La création d'un Label Rouge en 1991 a authentifié l'élevage et le goût de cette viande. En 2002, près de 9 000 bovins répondaient aux exigences de ce cahier des charges en Aquitaine. La viande Label Rouge est vendue en boucherie traditionnelle sous la marque « Bœuf Blond d'Aquitaine », créée en 1987 et en grandes surfaces sous la marque Bœuf des paysans.