

El Jurançon - Vino de Reyes

El Jurançon fue ciertamente el primer vino del mundo en beneficiarse de una denominación controlada garantizando su calidad: ésta fue, en el siglo XIV por una decisión del Parlamento de Navarra.

En 1533, el futuro Enrique IV es bautizado con un diente de ajo frotado por sus labios y con una gota de Jurançon, el sagrado vino dorado "Vino de los Reyes". A este acto luego se le llamará el "bautismo bearnés". Aprovechará esta publicidad real hasta el siglo XIX.

Devastado por la filoxera en 1882, el viñedo fue renovado en su totalidad y se beneficia desde 1936 de una denominación de origen controlado o AOC.



Ubicación

El pequeño viñedo del Jurançon, aproximadamente 1.000 hectáreas, está situado en el corazón del Béarn entre la Gave de Pau y la de Oloron. Las comunas son: Abos, Arbus, Artiguelouve, Aubertin, Bosdarros, Cardesse, Cuqueron, Estialescq, Gan, Gelos, Haut-de-Bosdarros, Jurançon, Lacommande, Lahourcade, Laroin, Lasseube, Lasseubetat, Lucq-de-Béarn, Mazères-Lezons, Monein, Narcastet, Parbayse, Rontignon, Saint-Faust y Uzos. Las viñas son cultivadas en los flancos de las laderas orientadas Sud-Sud-Este y al abrigo del viento. Ellas son plantadas en el sentido de la pendiente o en terrazas cuando ésta es muy fuerte.



Las cepas

Estas cepas locales se adaptan al clima: cepas muy altas para huir de las heladas de primavera y uvas muy resistentes.

El Gros manseng es la cepa de base del jurançon seco y joven suave (70%).

El Petit Manseng de pequeñas bayas produce los grandes vinos suaves de crianza (25%).

El Courbu, el Camaralet y el Lauzet aportan una nota de picante.



La vendimia

La vendimia que se hace solamente a mano y transportadas a la bodega en pequeñas cajones a fin de evitar el aplastamientos de los racimos, se realiza a fin de octubre y principios de noviembre para el Gros Manseng y a fines de noviembre para el Petit Manseng. Se recoge la uva por un sistema de selección es decir las primeras en retirarse serán las que estén más en contacto con el sol y así sucesivamente.



Los Jurançons

Al origen el Jurançon es un vino blanco suave, rico en aromas, que lo hace muy agradable en la mesa. El Jurançon seco fue creado en los años 50 y cuesta aún que sea aceptado. Es estructurado y con una hermosa paleta aromática. La cosecha más famosa es la de 1975, luego le siguieron cosecha muy buenas por la regularidad de la calidad como las de 1981, 1982, 1983, 1987, 1989, 1990.



El Consejo del Bodeguero

El Jurançon suave (servir a 10°C-12°C) se bebe en el aperitivo, luego con el foie gras, y también con la carne blanca en salsa o el queso de oveja.

El Jurançon seco (servir entre 8°C y 10°C) con marisco, crustáceos y pescado a la parrilla, al horno o en salsa.

Más información

http://fr.wikipedia.org/wiki/Vignoble_du_Jurançon
<http://www.vins-jurancon.fr/>
<http://www.pyrenees-decouvertes.com/es/visites/vins/jurancon/index.php>
<http://www.cavedejurancon.com/>
<http://www.domaine-bordenave.com/>
<http://www.domainebellegarde-jurancon.com/>
<http://www.chateauloysel.com/degustation/sud-ouest-jurancon.htm>

