

# CLOS THOU



C'est dans le Sud-Ouest de la France, au cœur du vignoble du Jurançon ( AOC de 1100 ha), sur les coteaux de la Chapelle de Rousse (entre 250 et 300m), que l'on trouve le vignoble du CLOS THOU: à 5 Kms de PAU et son célèbre château d'Henri IV, à 40 Kms des premiers contreforts pyrénéens (col d'Aubisque / Frontière d'Espagne) et 100 Kms de l'océan ( Biarritz, St Jean de Luz)...

## Historique

Les Princes du Béarn et le Parlement de Navarre en introduisant la « notion de cru » dès le XIVe siècle, en font les précurseurs des classements viticoles en France. Plus tard, en 1553, les lèvres humectées de Jurançon et frottées d'une gousse d'ail confèrent, lors de son baptême, fougue et vigueur au futur bon Roi Henri IV, instigateur de la « poule au pot » dans les familles avec Sully.

C'est durant cette période que vraisemblablement le Clos Thou doit son nom à « Raymonde de Thou » propriétaire des lieux dès 1538 avec, déjà, quelques arpents de vignes.

Aujourd'hui, étendu sur 8ha, la famille LAPOUBLE LAPLACE perpétue cette tradition vigneronne depuis quatre générations.

## Terroir et Climat



Le sous-sol est constitué des « poudingues de Jurançon » et de marnes intercalées, surmonté sur les sommets de coteaux, d'argiles à graviers siliceux (formations d'âge tertiaire et quaternaire). La couche arable est composée de terre argilo limoneuse riche en fer et manganèse.

Des coteaux exposés sud/ sud-ouest protégés des vents dominants (Altitude 250m à 300m), un climat tempéré (influence maritime de l'océan atlantique) et des automnes doux et ensoleillés (effet de Foehn, vent du sud en provenance des Pyrénées) permettent le passerillage sur pied de nos cépages et une qualité spécifique aux vins de Jurançon.



L'encépagement du domaine se compose de :  
70 % de Petit Manseng  
25 % de Gros Manseng  
5 % de Petit Courbu, Gros Courbu et Camaralet\*

\*(Le petit manseng, le plus typé, a un rendement moindre - 25 à 35hl / ha- par rapport au gros manseng - 40 à 60hl / ha. Les deux cépages correspondent à 95 % de la superficie de l'AOC Jurançon. Les courbu, camaralet et lauzet apportent des notes épicées, minérales et tempèrent l'acidité des mansengs. Ils ne peuvent dépasser 50% de l'assemblage d'une cuvée.

Le vignoble est cultivé de façon traditionnelle en hautain (1.70 m de hauteur de feuillage ) sur des pentes abruptes. Le mode de taille est la Guyot et le pliage en petite arcure. Le travail du sol est pratiqué un rang sur deux en alternance avec l'enherbement pour éviter l'érosion et le cavaillon est entretenu avec des outils intercep sans application de désherbant.



Depuis plusieurs années, la fumure est à base essentiellement de compost et d'amendements naturels. Les traitements sont effectués sans fongicides chimiques dans le souci du respect de la faune et de la flore existante.

**Fort de cette expérience, le Clos Thou est officiellement certifié en agriculture biologique pour le millésime 2010.**

Les vendanges totalement manuelles se déroulent d'octobre à fin novembre / voir décembre. Les raisins sont ainsi vendangés par tris successifs au fil du passerillage (dessèchement partiel par la chaleur et le vent du sud /Foehn, du raisin à sur maturité). Ce qui a pour effet de concentrer le sucre et l'acidité et d'obtenir ainsi une richesse et une concentration maximale, caractéristique des grands Jurançons.

**Soucieux d'allier tradition et modernité, notre mode de culture s'oriente vers l'expression maximum du terroir par nos cépages typiques du Jurançon.**



## CUVEE GUILHOURET : -A.O.C JURANCON SEC -



### CEPAGES :

Assemblage original du Gros Manseng (50%), du Petit Manseng (20%) et des cépages oubliés, Gros Courbu, Petit Courbu et Camaralet (30%).

\*Rendements 50 à 55 hl/ha

### VINIFICATION :

Issus des 1<sup>er</sup> tris début octobre, la vendange entière fait l'objet d'un pressurage lent et attentionné.

Fermentation en fûts de chêne (1/4), en cuves (3/4) et élevage sur lies fines pendant 6 mois à 8mois.

### DEGUSTATION

La robe est jaune avec des reflets verts.

Le nez dévoile des notes florales, épicées, cannelle, fruits blancs.

L'assemblage de ces 5 cépages, vendangés à maturité permet de produire un vin sec fruité, riche et gras en bouche avec des arômes de fleurs sauvages, de fruits blancs...des notes d'épices...

ACCORD METS / VIN : T° de dégustation 10°C.

De garde moyenne (5 ans environ), il accompagnera les charcuteries, moules marinières, tourteaux, homards grillés sauce beurre - échalotes, saumons, truites de rivières ainsi que les viandes blanches, ou la tomme de chèvre au Jurançon...

Aptitude au vieillissement : 5 ans environ

## CUVEE JULIE : - A.O.C JURANCON -



### CEPAGES :

Gros Manseng 60% associé à un pourcentage variable de Petit Manseng (40% environ).

### VINIFICATION :

Cet assemblage, des deux cépages vendangés à sur maturité, est fermenté 1/4 en barriques et 3/4 en cuves. Elevage sur lies et bâtonnage pendant 10 mois.

### DEGUSTATION :

Robe jaune clair, très légèrement ambrée.

Nez de fruits frais, lichies, agrumes, légèrement acidulé.

En bouche, ce vin est très plaisant avec beaucoup de fraîcheur, de vivacité. Des notes mentholées, de fruits exotiques, de mangues ... caractérisent ce vin suivant les millésimes.

ACCORDS METS / VIN : T° de dégustation 10 à 12° C

C'est un vin convivial à déguster entre amis, à l'apéritif, avec une andouille béarnaise, un foie gras mi-cuit, toutes les volailles (poule au pot, poulet grillé au curry, poularde, chapon...). Mais aussi, vous le dégusterez avec un camembert ou autres pâtes molles. Son équilibre sucre / acide se marie très bien aux cuisines aigres-douces chinoises et du moyen-orient.

Aptitude au vieillissement : 7 à 10 ans.

## CUVÉE SUPRÊME DE THOU : - A.O.C JURANCON -



### CEPAGES :

100% Petit Manseng.  
Rendement : 25 à 30 hl/ha.

### VINIFICATION :

Vendangé par tris successifs, c'est de la sur maturité tardive par passerillage sur souche que cette cuvée 100% Petit Manseng puise toute sa puissance aromatique. Après foulage et pressurage, fermentation et élevage en fûts de chêne (dont 15 à 20% de fûts neufs). Bâtonnage sur lies fines et élevage pendant 18 mois.

### DEGUSTATION :

Robe racée couleur jaune or soutenue.

Nez concentré et complexe de tilleul, d'ananas, d'épices rares, de miel ou de nèfle...

En bouche une trame raffinée, puissante et structurée reflète les soins apportés à cette cuvée et exhibe le terroir typique du Clos Thou. On retrouve un mélange irrésistible d'agrumes et d'épices, de fruits confits (mangue, abricot...). Le Petit Manseng évoluera avec le temps vers des senteurs de fruits secs, fruits confits, des nuances de truffes blanches, de torréfaction...

### ACCORDS METS / VIN : T° de dégustation 12 à 14°C

Dès l'apéritif, ou avec un foie gras dont il exhale la saveur il vous surprendra (foie gras en conserve, foie frais poêlé aux raisins ou aux pommes). Jeune, il vous étonnera sur un turbo braisé à la crème, un pavé de saumon aux noix de St Jacques ou une fricassée de homard à la crème de petit manseng ainsi qu'un jarret de veau...Le petit manseng sublime les grands fromages de Brebis des Pyrénées (avec une gelée de coing), ou des fromages à pâtes persillées comme le Roquefort ou le Saint Agur...

Au dessert, terrine de fruits frais ou tarte tatin...

Aptitude au vieillissement : digne d'un grand vin, 20, 30 ans.