

PEYROUTET-DAVANCENS CHANTAL  
CHEMIN DES CRÊTES - 64110 SAINT FAUST  
TÉL : 05.59.83.12.06 - FAX : 05.47.55.11.56



 GRU  
AROSE APPELLATION JURANÇON CONTRÔLÉE

CATALOGUE



## Propriété / Présentation

Je vous souhaite la bienvenue sur ce catalogue où vous pourrez découvrir le CRU LAROSE, petite propriété familiale que j'exploite avec mon mari et l'ensemble de la famille. Il se veut simple et convivial à l'image de l'exploitation et j'espère que vous partagerez pendant quelques instants toute ma passion pour ce métier de vigneron, mon attachement à cette terre et aux traditions.



Je vous souhaite une excellente lecture en espérant toutefois avoir l'occasion de vous rencontrer personnellement à la propriété.

*A très bientôt,  
Chantal*



**CRU  
LAROSE** APPELLATION JURANÇON CONTRÔLÉE

PEYROUTET-DAVANCENS CHANTAL  
CHEMIN DES CRÊTES - 64110 SAINT FAUST  
TÉL : 05.59.83.12.06 - FAX : 05.47.55.11.56





## Propriété / Historique

Après son mariage fin des années 40, Léon Peyroutet, mon grand père, s'installe sur la propriété dite « Larose » de sa femme. Des vignes de cépages anciens sont déjà présentes et permettent la vinification de vins rouges et blancs pour la consommation personnelle. En 1957, il renouvelle les plantations sur 20 ares en gros et petit manseng afin d'améliorer les vins blancs.

Son fils Joseph, mon père, plante en 1974, la parcelle dite « vigne de madame » et la superficie du vignoble est alors de 77 ares. En 1978, il se lance dans la commercialisation en bouteille : le CRU LAROSE est né.



Pour développer l'activité, entre 1978 et 1981, il agrandit le vignoble de 50 ares et de 43 ares entre 1996 et 1998.

A sa retraite en 2005, je reprend l'exploitation vinicole qui s'étend sur 1,7 ha. Cette reprise est pour moi un vrai challenge puisqu'elle vient concrétiser une formation de 2 ans suite à une reconversion professionnelle radicale après 10 années passées dans l'industrie de l'habillement.



 CRU  
LAROSE APPELLATION JURANÇON CONTROLÉE

PEYROUTET-DAVANCENS CHANTAL  
CHEMIN DES CRÊTES - 64110 SAINT FAUST  
TÉL : 05.59.83.12.06 - FAX : 05.47.55.11.56





## Vignobles / Un terroir

### Un sol :

Sur les coteaux de Jurançon, notre vignoble est situé sur la crête de Saint Faust, face aux Pyrénées. Il bénéficie ainsi d'une orientation Sud-Est ou Sud-Ouest selon les parcelles et ainsi d'un ensoleillement maximal. La structure du sous-sol est constituée du fameux « Poudingue calcaire de Jurançon » composé de galets agglomérés. Il est recouvert par des couches argilo-siliceuses sur lesquelles sont cultivées nos vignes.

### Un climat :

Adossé aux Pyrénées et situé à moins de cent kilomètres de l'océan Atlantique, notre vignoble bénéficie d'un climat océanique très doux. Le printemps et l'été sont généralement pourvus d'un très bon ensoleillement associé à une pluviométrie importante présente sous forme de giboulées au printemps et d'orages en été.

Cependant, la spécificité de notre climat se trouve en automne car un véritable «été indien» provoqué par des vents du sud, chauds et secs, provenant d'Espagne permet un mûrissement optimal de nos cépages.



 GRU  
LAROSE APPELLATION JURANÇON CONTROLÉE

PEYROUTET-DAVANCENS CHANTAL  
CHEMIN DES CRÊTES - 64110 SAINT FAUST  
TÉL : 05.59.83.12.06 - FAX : 05.47.55.11.56





## Vignobles / Des cépages

L'appellation du Jurançon est caractéristique de part les cépages autorisés parmi lesquels figurent principalement les Mansengs (gros et petits) qui représentent plus de 95% de l'encépagement de l'appellation.

Ces 2 cépages typiques car on ne les retrouve quasiment dans aucune autre appellation, s'adaptent particulièrement bien à notre terroir et climat pour donner au Jurançon des vins très aromatiques avec une acidité en bouche qui apporte une fraîcheur faisant la réputation de notre vin.

**Le Gros Manseng** permet aussi bien l'élaboration de vins secs que moelleux. Il a un rendement de l'ordre de 30 à 60 hl/ha pour un taux de sucre variant de 200 à 350g/l.

**Le Petit Manseng**, cépage noble du jurançon est, quant à lui, essentiellement dédié à la vinification en vin moelleux. Grâce à sa très grande aptitude à la surmaturation appelée aussi « passerillage » (concentration en arômes et en sucre due à l'évaporation de l'eau obtenue par dessèchement de la grappe sur pied), il permet de réaliser des vendanges tardives tout à fait exceptionnelles. Son rendement est de l'ordre de 10 à 30hl/ha et son taux de sucre d'environ 300 à 450g/l.



**GRU**  
**AROSE** APPELLATION JURANÇON CONTROLÉE

PEYROUTET-DAVANCENS CHANTAL  
CHEMIN DES CRÊTES - 64110 SAINT FAUST  
TÉL : 05.59.83.12.06 - FAX : 05.47.55.11.56





## Vignobles / Nos parcelles

La propriété est composée de plusieurs parcelles d'âges, de cépages et de terroirs différents. Grâce à cette diversité, nous pouvons ainsi élaborer nos différents vins en exploitant au mieux les qualités de notre vignoble.

Actuellement le vignoble en production s'étend sur une superficie globale de 1.7ha et se scinde en 4 parcelles :

- 1 : Parcelle « Vignes de Madame »
- 2 : Parcelle « Lacassy »
- 3 : Parcelle « En daban »
- 4 : Parcelle « Vignes de Damien »

Sur ces parcelles, l'âge moyen des vignes est de 28 ans et la répartition des cépages est la suivante :

38% en Gros Manseng  
62% en Petit Manseng

De plus, une campagne de plantation sur 3 ans est en cours depuis 2006 sur la parcelle « Vignes d'Elisa » (5) d'environ 1ha qui est réalisée en 100% Petit Manseng.



**1** Parcelle « Vignes de MADAME »  
- Superficie : 58 ares  
- Exposition : Sud-Ouest  
- Cépages : 85% Gros Manseng et 15% Petit Manseng  
- Age moyen des vignes : 35 ans

**2** Parcelle « LACASSY »  
- Superficie : 28 ares  
- Exposition : Ouest Sud-Ouest  
- Cépages : 5% Gros Manseng et 95% Petit Manseng  
- Age moyen des vignes : 30 ans

**3** Parcelle « EN DABAN »  
- Superficie : 35 ares  
- Exposition : Sud-Ouest  
- Cépages : 40% Gros Manseng et 60% Petit Manseng  
- Age moyen des vignes : 40 ans

**4** Parcelle « Vignes de DAMIEN »  
- Superficie : 51 ares  
- Exposition : Sud-Ouest  
- Cépages : 100% Petit Manseng  
- Age moyen des vignes : 10 ans

**5** Parcelle « Vignes d'ELISA »  
- Superficie : 99 ares  
- Exposition : Est Sud-Est  
- Cépages : 100% Petit Manseng  
- Age moyen des vignes : En cours de plantation



**GRU**  
**LAROSE** APPELLATION JURANÇON CONTRÔLÉE





## Nos métiers / A la vigne

Afin de tirer tout le potentiel aromatique de nos cépages sans appauvrir le terroir et en tenant compte des caractéristiques de notre climat, nous entretenons notre vignoble en respectant les traditions transmises et améliorées de génération de vignerons en génération.

La vigne est tenue en hautain (2.30m) avec une faible densité de plantation (entre 3000 et 4000 pieds/ha) afin d'avoir une surface foliaire optimisée.



Afin de limiter l'impact sur la faune et la flore, les traitements phytosanitaires se font en « lutte raisonnée » et les inter-rangs sont enherbés et tondus.

Les vignes sont taillées en « Guyot » à moins de 40000yeux/ha afin de limiter le rendement et maintenir ainsi naturellement la richesse du sol tout en assurant une excellente qualité de vendange.

La tenue de la vigne est réalisée uniquement avec des matériaux naturels et rapidement biodégradables :

- Osier pour les ceps et les astes.
- Raphia pour les jeunes vignes.



 CRU  
L'AROSE APPELLATION JURANÇON CONTROLÉE





## Nos métiers / Les vendanges

Compte tenu de la taille de la propriété, les vendanges sont réalisées uniquement avec des amis et la famille, dans une ambiance de fête et dans la bonne humeur.

Afin de bénéficier d'une qualité de vendange optimale, les raisins sont ramassés à maturité en respectant des règles très strictes :

- Vendanges entièrement manuelles
- Récolte en plusieurs passages par tris successifs.
- Lorsque les grappes sont bien sèches après évaporation de la rosée matinale et par beau temps.



En fonction de nos vins, les vendanges s'échelonnent entre fin septembre et début décembre :

- Fin septembre, récolte du Gros Manseng pour élaborer notre Jurançon sec « Premières Vendanges »
- Mi octobre, fin de la récolte du Gros Manseng pour le « Cuvée Lacassy ».
- Début novembre, récolte du Petit Manseng pour le « Régal des Grives ».
- Et enfin début décembre, récolte du Petit Manseng après passerillage complet des grappes pour notre vendange tardive : le « Nectar d'Automne ».



AROSE APPELLATION JURANÇON CONTROLÉE





## Nos métiers / Au chai

Au chai, la vendange est pressée délicatement et longuement avec un petit pressoir vertical afin d'éviter l'écrasement des rafles et des pépins qui peuvent apporter de l'amertume et des arômes végétaux. Le moût ainsi obtenu est donc de grande qualité et ne nécessite pas de débouillage systématique.

La fermentation est uniquement assurée par les levures indigènes présentes sur la pellicule des grains de raisin. Un suivi régulier de la température du moût et de la vitalité de la fermentation permet de maîtriser cette étape fondamentale dans l'élaboration du vin.



L'élevage s'effectue tout d'abord en cuve afin de travailler le vin en fonction des dégustations (remise en suspension éventuelle des lies) puis de le clarifier naturellement par gravitation et soutirages.

Ensuite, le vin destiné au « Régal des Grives » et au « Nectar d'Automne » est descendu en barriques de chêne ayant vu entre 2 et 4 vins. Il y reste environ 1 an afin d'enrichir sa palette aromatique.



 GRU  
AROSE APPELLATION JURANÇON CONTROLÉE





## Nos métiers / Au bouteiller

La mise en bouteille de nos vins est réalisée à la propriété par un prestataire spécialisé disposant d'un matériel à la pointe de la technologie (Rinçage des bouteilles, bouchage avec vide d'air) et nous n'utilisons que des bouchons en liège naturel non colmatés.

Ces dispositions nous permettent d'assurer un conditionnement optimal de nos vins et de leurs garantir ainsi de bonnes conditions de vieillissement.

Dans un soucis de tradition, les bouteilles sont capsulées à la cire naturelle, leur donnant ainsi un cachet authentique.

L'habillage de nos bouteilles est réalisé entièrement à la main au fur et à mesure des ventes afin de garantir une qualité de finition irréprochable.



 GRU  
AROSE APPELLATION JURANÇON CONTROLÉE

PEYROUTET-DAVANCENS CHANTAL  
CHEMIN DES CRÊTES - 64110 SAINT FAUST  
TÉL : 05.59.83.12.06 - FAX : 05.47.55.11.56





## Nos vins

Grâce à la diversité de notre vignoble, nous élaborons plusieurs vins dans le cadre des AOC « Jurançon » et « Jurançon Sec ». Notre production reste artisanale et confidentielle puisqu'elle tourne autour de 8000 bouteilles par an. Nous vous proposons les 4 vins suivants :



### PREMIERES VENDANGES :

- Jurançon Sec 100% Gros Manseng.  
Dédié au poisson et crustacé



### REGAL DES GRIVES :

- Jurançon 100% Petit Manseng.  
Compagnon idéal du foie gras et du fromage de pays.



### CUVEE LACASSY :

- Jurançon 100% Gros Manseng.  
Vin convivial pouvant être servi de l'apéritif au dessert.



### NECTAR D'AUTOMNE :

- Jurançon 100% Petit Manseng en vendanges tardives  
Apéritif par excellence, reste parfait avec le foie gras et les desserts



 **CRU**  
**LAROSE** APPELLATION JURANÇON CONTRÔLÉE



## Nos vins / Premières Vendanges

AOC : Jurançon sec

Cépage : 100% Gros Manseng

Vendanges : Manuelles par tries successives généralement fin Septembre.

Vinification : Foulage puis pressurage lent vertical donnant des moûts très qualitatifs ne nécessitant pas de débourage. Fermentation réalisée uniquement par les levures indigènes et bâtonnage régulier

Élevage : 12 mois en cuve sur lies fines

Production : 1200 bouteilles.

Dégustation : Ce vin exprime tout d'abord un nez puissant sur des notes d'agrumes et de fruits secs (abricot, figue). En bouche, son attaque est fraîche et nerveuse avec en finale de la rondeur couplée à des notes grillées (noisette).

Garde : moyenne (5 à 7 ans)

Accompagnement : A servir frais (10°C) en apéritif ou pour accompagner idéalement vos crustacés, poissons et fromages frais (chèvre, brebis).



 CRU  
L AROSE APPELLATION JURANÇON CONTROLÉE

PEYROUTET-DAVANCENS CHANTAL  
CHEMIN DES CRÊTES - 64110 SAINT FAUST  
TÉL : 05.59.83.12.06 - FAX : 05.47.55.11.56





## Nos vins / Cuvée Lacassy

AOC : Jurançon

Cépage : 100% Gros Manseng

Vendanges : En surmaturité, manuelles par tries successives courant octobre.

Vinification : Foulage puis pressurage lent vertical donnant des moûts très qualitatifs ne nécessitant pas de débouillage. Fermentation réalisée uniquement par les levures indigènes jusqu'à l'obtention d'un équilibre sucre-alcool harmonieux autour de 13% d'alcool et 65g/l de sucre résiduel.

Élevage : 18 mois en cuve sur lies fines.

Production : 2800 bouteilles.

Dégustation : Le nez de ce jurançon est ouvert avec des arômes de fleurs blanches et d'épices. En bouche, rondeur et fraîcheur riment ensemble, se terminant par des notes de réglisse et de fleurs d'acacia.

Garde : moyenne (jusqu'à 10 ans)

Accompagnement : A servir frais (12°C), c'est un vin convivial à déguster en apéritif, sur des entrées (salades, charcuterie, foie gras) et avec du fromage du pays (brebis). Il peut également s'associer pendant le repas avec des viandes blanches ou un dessert.



 CRU  
L'AROSE APPELLATION JURANÇON CONTRÔLÉE

PEYROUTET-DAVANCENS CHANTAL  
CHEMIN DES CRÊTES - 64110 SAINT FAUST  
TÉL : 05.59.83.12.06 - FAX : 05.47.55.11.56





## Nos vins / Régal des Grives

AOC : Jurançon

Cépage : 100% Petit Manseng

Vendanges : En surmaturité, manuelles par tries successives au mois de novembre.

Vinification : Foulage puis pressurage lent vertical donnant des moûts très qualitatifs ne nécessitant pas de débouillage. Fermentation réalisée uniquement par les levures indigènes jusqu'à l'obtention d'un équilibre sucre-alcool harmonieux autour de 13.5% d'alcool et 85g/l de sucre résiduel.

Élevage : 12 mois en cuve sur lies fines puis 12 mois en barriques pour la moitié du volume.

Production : 2800 bouteilles.

Dégustation : Le Régal des Grives développe un nez intense sur des notes de grillé et de fruits exotiques. En bouche, la fraîcheur et l'ampleur laissent place à une finale où l'acidité réveille les arômes de boisé, d'ananas et de grillé.

Garde : longue (10 à 15 ans)

Accompagnement : A servir frais (12°C) en apéritif mais il reste le compagnon idéal du foie gras et du fromage du pays.



 CRU  
LA ROSE APPELLATION JURANÇON CONTRÔLÉE

PEYROUTET-DAVANCENS CHANTAL  
CHEMIN DES CRÊTES - 64110 SAINT FAUST  
TÉL : 05.59.83.12.06 - FAX : 05.47.55.11.56





## Nos vins / Nectar d'Automne

AOC : Jurançon

Cépage : 100% Petit Manseng

Vendanges : Après passerillage complet, manuelles par tries successives, fin novembre voire début décembre.

Vinification : Foulage puis pressurage lent vertical donnant des moûts très qualitatifs ne nécessitant pas de débourage. Fermentation réalisée uniquement par les levures indigènes jusqu'à l'obtention d'un équilibre sucre-alcool harmonieux autour de 14% d'alcool et 110g/l de sucre résiduel.

Élevage : 12 mois en cuve sur lies fines puis 12 mois en barriques

Production : 1200 bouteilles.

Dégustation : Le nez de ce nectar est tout en complexité autour de notes vanillées, pâte de coing, fruits confits et exotiques .... En bouche, c'est une explosion de suavité, d'onctuosité sur lesquels se greffent des arômes de miel, fruits confits, épices et de torréfaction, (réglisse, café).

Garde : très longue (15 ans et plus....)

Accompagnement : A servir frais (12°C), il ravira vos convives en apéritif et sur du foie gras. En fin de repas, il s'harmonisera parfaitement avec un dessert puissant à base de chocolat.



 **CRU**  
**L'AROSE** APPELLATION JURANÇON CONTRÔLÉE

PEYROUTET-DAVANCENS CHANTAL  
CHEMIN DES CRÊTES - 64110 SAINT FAUST  
TÉL : 05.59.83.12.06 - FAX : 05.47.55.11.56





## Nous trouver

### **PEYROUTET-DAVANCENS Chantal**

Chemin des Crêtes  
64110 SAINT FAUST  
TÉL : 05.59.83.12.06  
FAX : 05.47.55.11.56

#### Depuis Laroin :

Dans le village prendre la direction de Saint Faust par la D502 (ne pas prendre la D218 direction Saint Faust, Gan, Chapelle de Rousse). Monter le coteau, traverser Saint Faust de Bas, vous trouverez la propriété sur votre gauche, 500m après la cité des Abeilles (environ 5km de Laroin).

#### Depuis Gan :

Au feu, prendre la D24, direction Lasseube. A environ 5 km, au sommet d'une côte prendre à droite, puis à 600m reprendre à droite la D502 direction Saint Faust. A 5 km, traverser le village de Saint Faust, continuer tout droit sur 500m et vous trouverez la propriété sur votre droite.

#### Coordonnées GPS :

Paramétrer le lieu dit "Larose" dans le village "Saint Faust" et laissez vous guider.



 **AROSE** APPELLATION JURANÇON CONTROLÉE



## Nous trouver



**Cru**  
**L'AROSE** APPELLATION JURANÇON CONTRÔLÉE

PEYROUTET-DAVANCENS CHANTAL  
CHEMIN DES CRÊTES - 64110 SAINT FAUST  
TÉL : 05.59.83.12.06 - FAX : 05.47.55.11.56