



**Uroulat**  
**JURANÇON**



**Analyse de M. Jean DELFAUD**

Président de l'Université de Pau / Professeur de Géologie et Sciences de la Terre

**& Jean-François Dutilh** Cartographe



## Les composantes du terroir d'Uroulat

Le clos Uroulat est situé sur une colline, au cœur de Monein, qui est l'un des 3 terroirs de l'AOC Jurançon (Fig. A). Tout ce vignoble occupe la partie béarnaise du piémont pyrénéen. Trois séries de facteurs interfèrent pour générer de très bonnes conditions viticoles : le relief (la Morphologie), les sols (la Géo-pédologie) et l'exposition (composante essentielle du climat local).

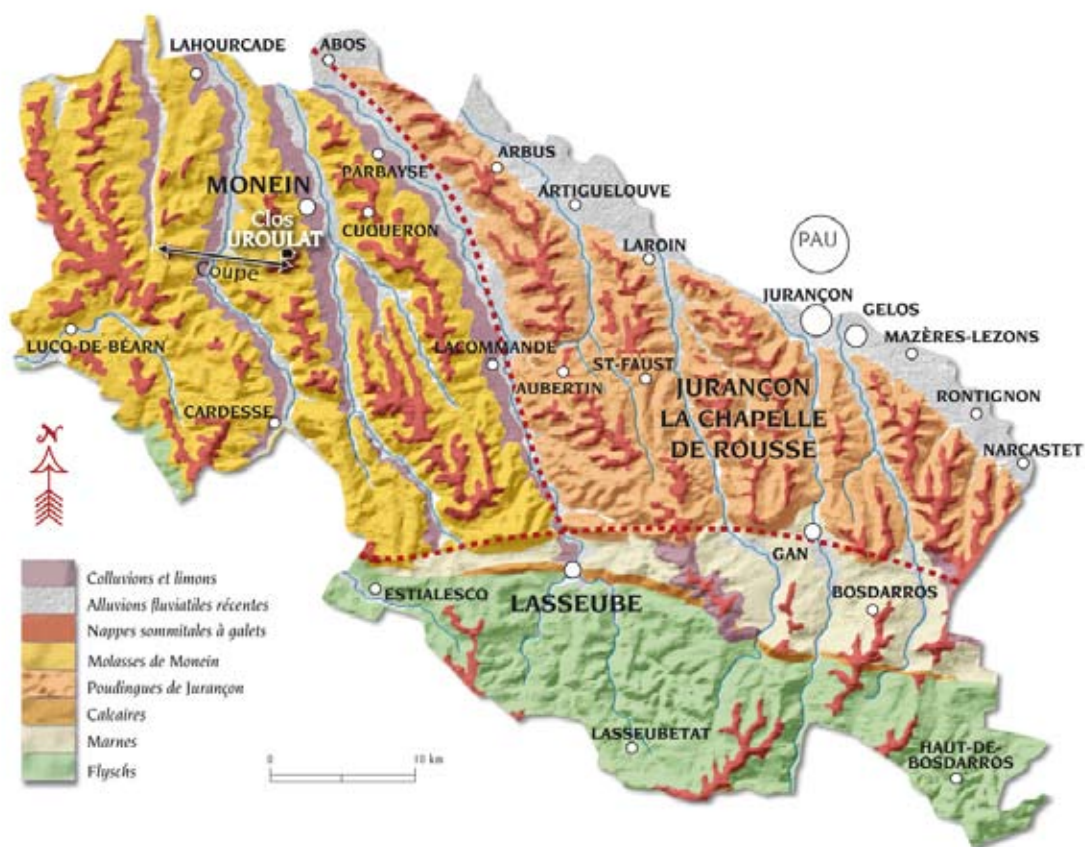
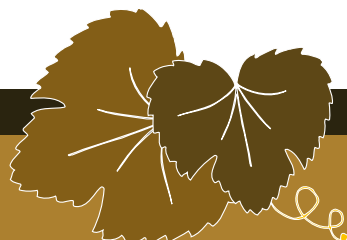


Fig. A





## 1. Situation géographique et relief

Uroulat occupe la partie médiane, appelée quartier Trouilh de la grande ligne de relief nord-sud qui se développe entre la vallée de la Baylongue (à l'Est, où se situe le village de Monein), et le vallon de Louzoué (à l'Ouest). C'est une colline d'altitude moyenne (entre 180 et 240 m) qui présente la classique dissymétrie des vallées du piémont pyrénéen : versant ouest raide et court, versant est en pente faible et allongé. Mais ce relief est également découpé par des vallées secondaires est-ouest qui génèrent de beaux versants regardant le Sud. Globalement Uroulat a des expositions sud ou sud-ouest.

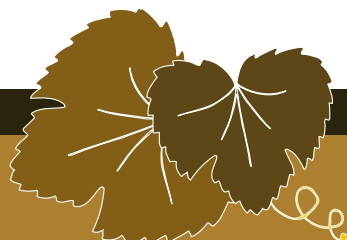
## 2. Sols et sous-sols

Tout le secteur de Monein est constitué de roches sédimentaires déposées en milieu continental durant le Tertiaire. C'est une molasse argilo-sableuse. Ce substratum est recouvert par des sédiments peu épais (quelques mètres), accumulés durant le Quaternaire. Ce sont des galets silencieux sur les crêtes (nappe dite de Maucor apportée par d'anciens fleuves provenant des Pyrénées) et limons sablo-limoneux accumulés sur les versants Est.

Les sols qui en résultent sont particulièrement équilibrés. Ils sont légèrement acides (pH 5,5 à 6,5) et surtout ils sont constitués par un mélange de galets, de sable et de limons. Cette texture favorise un bon drainage tout en assurant une réserve hydrique suffisante pour que la vigne ne souffre pas durant l'arrière-saison (automne chauds favorables au passerillage). La vigne n'a ainsi aucun problème pour développer un bon enracinement (80 cm à 1,20 m) favorable à une croissance végétative régulière. Sur la figure B (une coupe Est-Ouest), on observe l'organisation de ces sols depuis la crête jusqu'au vallon de Louzoué à l'Ouest.



Fig. B





### 3. Climat local

Globalement, le vignoble de Jurançon, implanté sur les collines au pied des Pyrénées béarnaises, jouit d'un climat de type océanique atténué. Il est chaud et relativement humide, conditions propices au cépage Manseng, à peau épaisse, supportant une forte pluviométrie. Notons que du fait de la bonne aération apportée par les vallées N-S associée à un effet d'écran qui atténue les pluies venues du Golfe de Gascogne, le microclimat de Monein est plus chaud que le reste de l'AOC. Il en résulte une relative précocité de la vigne ainsi que la production des fameuses pêches Roussanes particulièrement goûteuses. Au printemps les gelées sont rares, en été la maturité du raisin est très bonne. À l'automne, sur les pentes exposées au Sud/Sud-Est, le vent du Sud venu d'Espagne par dessus la barrière pyrénéenne (le foëne) développe la concentration du sucre tandis que la réserve en eau, liée à la matrice argilo-sableuse, évite tout dessèchement et favorise un passerillage équilibré que l'on reconnaît dans les vins harmonieux, aux notes confites et complexes associées à la vivacité propre au cépage Manseng.



 **Uroulat**  
JURANÇON



Quartier Trouilh - 64360 MONEIN  
Tél. : 05 59 21 46 19 - Fax : 05 59 21 46 90  
[www.ourolat.com](http://www.ourolat.com)  
charles@ourolat.com - marie@ourolat.com