

## France, Jurançon : La légende de Clos Joliette – 1974-2019



Par [YOHAN CASTAING](#) – 07 Mars 2024



Le Clos Joliette est l'une des propriétés les plus vénérables et énigmatiques du Sud-Ouest de la France. Célèbre pour l'élaboration de vins qui illustrent le caractère distinctif de son terroir exceptionnel, se distinguant par leur profondeur saisissante et leur endurance dans le temps, le Clos Joliette varie du style doux au sec, mais il est invariablement complexe et convaincant, évoquant des arômes de truffe blanche, de mandarine et de mûre, fruits du verger avec une bouche racée mais texturée. Cette récente dégustation verticale offre un aperçu fascinant de ce vin emblématique, avec des millésimes remontant à 1974.

L'histoire du Clos Joliette commence en 1929, lorsque la famille Migné plante 1,8 hectares de vignes non greffées de Petit Manseng en amphithéâtre de terrasses exposées sud et sud-est, à l'abri des vents d'ouest, sur des sols de galets arrondis, de silice, de calcaire et d'argile et soutenus par un sous-sol riche en fer. Ce mélange est appelé « poudingues ».

Si le Jurançon dans son ensemble se caractérise par ses sols de poudingues, le fer du sous-sol et l'exposition en amphithéâtre du Clos Joliette le distingue, permettant aux raisins de mûrir parfaitement et lentement. C'est pour cette raison que le domaine a rapidement acquis une reconnaissance auprès des amateurs de vin. Bertrand de Lur Saluces (1888-1968), gérant et

propriétaire du Château d'Yquem, a contribué à son mythe en déclarant que les vins du Clos Joliette étaient les seuls à pouvoir rivaliser avec ceux du Château d'Yquem. Il est intéressant de noter que les fûts utilisés pour les vins du Clos Joliette proviennent tous du Château de Fargues, une autre propriété de Lur Saluces à Sauternes.

Malgré la notoriété du domaine, Jeanne Migné, la propriétaire, ne parvient pas à dégager des bénéfices au fil des années. Sans investissement, le vignoble et le chai tombèrent dans un état de délabrement avancé, même si la famille continua à produire de très beaux vins. En 1989, la famille Migné décide de vendre le domaine à un négociant parisien, Michel Renaud. Tombé amoureux du terroir, des vignes et du paysage, Renaud entreprend de perpétuer l'œuvre de Jeanne Migné. Malheureusement, le manque d'investissement persistant, l'absence de Renaud à certains moments clés et les aléas de la vie se conjuguent pour laisser le Clos Joliette dans un état proche de l'apoplexie.

À la mort de Renaud en 2015, une succession problématique s'ensuit. Dans un premier temps, sa famille fait appel à Jean-Marc Grussaute, vigneron et propriétaire du Camin Larreyda au Jurançon. Il vinifie les millésimes 2016 et 2017 avant que le vignoble ne soit repris par Lionel Osmin, un jeune négociant palois, en 2018. Lionel Osmin a acheté l'intégralité du stock des années 1993 à 2015, à l'exception des millésimes 2010 et 2013 qui sont restés avec Grussaute. Mais de nouvelles complications juridiques ont empêché le jeune négociant de travailler la vigne et de produire du vin en 2020, 2021 et 2022. Après une longue bataille judiciaire, Lionel Osmin a enfin les mains libres et entend poursuivre le travail entamé par Jeanne Migné, avec une approche contemporaine.



La légende du Clos Joliette s'attribue non seulement à son terroir exceptionnel et à la grande qualité de ses vins mais aussi aux méthodes traditionnelles et parfois presque primitives qui y sont employées. L'approche de la viticulture et de la vinification s'écartait considérablement des pratiques dominantes de l'époque. Les propriétaires successifs ont choisi de récolter les raisins à différents stades de maturité, allant d'une couleur dorée à complètement ratatinée (passerillé). Ils déposaient ensuite les baies de Petit Manseng dans un ancien broyeur de buis et les broyaient. Suite à cette étape, ils pressaient les raisins avec un pressoir à panier vertical centenaire, permettant au jus de s'accumuler dans une cuve, parfois à l'aide d'une casserole, au sein même de la cave en terre battue. Ils transféraient le jus dans des fûts usagés pour la fermentation, qui se faisait naturellement et lentement, sans ajout de soufre ni contrôle de température. Le vin a vieilli dans les mêmes barriques

pendant cinq, six, sept, voire huit ans (chaque barrique était ouillée tous les quinze jours) avant d'être mis en bouteille, fût par fût, et n'était commercialisé qu'après cinq années supplémentaires de vieillissement en bouteille.

La diversité des vins du Clos Joliette est le résultat direct de cette approche artisanale. Parfois, les vins présentent un sucre résiduel minime, comme le millésime 1994, avec ses quatre grammes. Dans d'autres cas, ils présentent une teneur en sucre nettement plus élevée, comme le millésime 2001, à 84 grammes. Ainsi, selon les millésimes, le Clos Joliette a produit des vins secs, demi-secs et moelleux. Néanmoins, le terroir et le climat uniques du Jurançon, associés à la pratique du « passerillage » (le flétrissement naturel des raisins) plutôt qu'aux effets plus extrêmes du botrytis, ont systématiquement empêché la production de vins contenant plus de 100 grammes de sucre résiduel. Les vins produits par le Clos Joliette sont reconnus pour leur valeur exceptionnelle, car ils sont

élaborés à partir de raisins passerillés plutôt que botrytisés. De plus, ce qui distingue ce domaine, c'est l'environnement hautement oxydant auquel les raisins et les moûts sont exposés pendant le processus de récolte et de vinification. Malgré cela, les vins en bouteille affichent une qualité réductrice et présentent une remarquable résistance à l'oxygène à l'ouverture ou même après un passage de plusieurs heures en carafe. Cette résilience est l'un des secrets de la réussite du Clos Joliette.

La génétique de la vigne et le terroir du Clos Joliette jouent également un rôle central. Ses coteaux orientés sud et sud-est, ainsi que les vignes non greffées de Petit Manseng, considérées comme le meilleur cépage de la région, sur lesquelles de nombreux vignerons sélectionnent des boutures, forgent au vin une acidité vive, des bouquets lumineux et parfumés et une profondeur exceptionnelle. L'assemblage unique de sols calcaires et poudingues confère aux vins une texture vibrante et éthérée, tandis que les diverses étapes de maturité des raisins enrichissent leur complexité aromatique et leur texture. Avec le temps, les vins du Clos Joliette développent des arômes racés de mandarine et de truffe blanche, complétés par une acidité vibrante et un jeu alléchant entre douceur et amertume, quelle que soit leur intensité. Malheureusement, à chaque embouteillage fût par fût, il existe une hétérogénéité notable entre les bouteilles.

Cette extraordinaire dégustation verticale était animée par Lionel Osmin & Cie, mettant en vedette des vins issus directement des réserves du domaine, chaque bouteille étant analysée par Damiens Sartori, l'œnologue et co-fondateur associé de Lionel Osmin. Au-delà de la teneur en sucre, les analyses ont également porté sur l'acidité volatile, l'acidité totale et le pH, même si dans les notes d'accompagnement, je n'ai cité que le pH et la teneur en sucre, pour me concentrer sur l'essentiel.

Lionel Osmin a introduit un système de catégorisation des vins basé sur les niveaux de sucre résiduel. Il existe trois catégories, distinguées par la couleur de la capsule de cire. Les vins contenant moins de 14 grammes de sucre résiduel sont classés comme verts. Les capsules jaunes sont utilisées pour les vins contenant 15 à 30 grammes de sucre résiduel et les capsules orange pour les vins qui en contiennent plus de 30 grammes. Les notes de dégustation qui l'accompagnent racontent l'histoire des différents embouteillages et l'évolution inimitable du Clos Joliette au fil du temps.



De gauche à droite : Lionel Osmin, Damiens Sartori et Fabrice Dubosc de Lionel Osmin & Cie

# DÉGUSTATION VERTICALE DE CLOS JOLIETTE, THE WINE ADVOCATE – ROBERT PARKER

Réalisé par YOHAN CASTAING, en Mars 2024

<b>2001 Clos Joliette</b>	<b>RP 100/100</b>	Date de consommation : 2024-2040
---------------------------	-------------------	----------------------------------

En 2001, l'automne a été ensoleillé et sec, ce qui a entraîné une forte concentration de baies. Le Clos Joliette 2001 s'ouvre sur des arômes d'épices, d'espresso, de mangue cuite, de rose, de litchi, de rhubarbe et de fruits du verger mûrs, mêlés à des notes réductrices d'iode. Corsé, ample et satiné, avec un noyau stratifié et racé, il présente une acidité vive et un milieu de bouche délicat qui se prolonge par une longue finale saline. Pour moi, ce vin incarne la quintessence du Clos Joliette. Sucre résiduel : 83,6 grammes par litre. pH : 3,4. Capsule cirée orange.

<b>2020 Clos Joliette</b>	<b>RP 98/100</b>	Date de consommation : 2024-2050
---------------------------	------------------	----------------------------------

Encore en barriques, le Clos Joliette 2020 exhale un bouquet complexe et dense aux arômes de noix, d'ananas, de menthe, de mangue, d'abricot et de raisin frais entremêlés d'un caractère floral. Mi-corsé à corsé, charnu et équilibré, il est concentré, racé et résonnant, et se termine par une longue finale fraîche et crayeuse. Plus éthéré que le 2015, il offrira une large fenêtre de consommation. Sucre résiduel : 55 grammes par litre. pH : 3,1. Capsule cirée orange.

<b>2018 Clos Joliette</b>	<b>RP 98/100</b>	Date de consommation : 2024-2050
---------------------------	------------------	----------------------------------

L'un des sommets de cette dégustation, le brillant Clos Joliette 2018 évoque un bouquet complexe et frais avec des arômes de fruits du verger mûrs, de noix, d'épices douces et d'abricots secs entremêlés de notes mentholées. Mi-corsé à corsé, avec une texture dense et enveloppante, il est parfaitement équilibré avec un noyau fruité encadré par une tension délicate et une texture minérale et saline, concluant avec une superbe concentration qui possède un extrait structurant crayeux et une finale longue et vibrante. C'est un très beau vin élaboré par l'équipe de Lionel Osmin et Cie. Sucre résiduel : 29 grammes par litre. pH : 3,0. Capsule cirée jaune.

<b>1996 Clos Joliette</b>	<b>RP 98/100</b>	Date de consommation : 2024-2050
---------------------------	------------------	----------------------------------

Par rapport au 1998, le Clos Joliette 1996 est plus concentré. Il développe un bouquet complexe et profond avec des arômes de truffe blanche, d'abricot sec, de mandarine, de fruits exotiques et de fruits mûrs du verger. Il est dense et riche pour un Joliette avec un noyau précis de fruits, un milieu de bouche vif et vibrant avec des acides brillants et un somptueux extrait sec, le tout rehaussé par une finale saline, minérale et éthérée. Superbe ! Sucre résiduel : 7,5. pH : 3,6. Capsule cirée verte.

<b>2015 Clos Joliette</b>	<b>RP 97/100</b>	Date de consommation : 2024-2045
---------------------------	------------------	----------------------------------

Le Clos Joliette 2015 exhale un bouquet complexe aux arômes de tourbe, de gousse de vanille, de caramel, d'épices douces et de truffe blanche. Mi-corsé à corsé, caressant dans sa texture et somptueux, il est frais et tendu avec un milieu de bouche immaculé, équilibré et long, se concluant par une finale saline et appétissante. S'il commence à s'ouvrir aromatiquement, il n'en reste pas moins un nourrisson. Sucre résiduel : 41,4 grammes par litre. pH : 3,8. Capsule cirée orange.

<b>1995 Clos Joliette</b>	<b>RP 97/100</b>	Date de consommation : 2024-2045
---------------------------	------------------	----------------------------------

Avec 27,6 grammes de sucre résiduel, le Clos Joliette 1995 possède l'un des bouquets les plus complexes et les plus denses de cette verticale, avec des arômes de noix, de fumée, de truffe blanche, de rose, d'abricot, de fruits exotiques et de fleurs. Mi-corsé à corsé, élégamment étagé et enveloppant, il est charmant, avec un milieu de bouche joliment tendu et minéral qui évolue vers une finale minérale et saline. Il est accessible dès maintenant, mais il est également conçu pour évoluer avec grâce. pH : 3,5. Capsule cirée jaune.

<b>2004 Clos Joliette</b>	<b>RP 96/100</b>	Date de consommation : 2024-2045
---------------------------	------------------	----------------------------------

Dense et frais, le Clos Joliette 2004 révèle des arômes de mandarine, de safran, d'épices, de kumquat et d'abricot sec, suivis d'une bouche mi-corsée à corsée, concentrée et enveloppante, avec un noyau fruité délicat et des acides brillants qui soulignent la finale saline, minérale et longue. Ce Clos Joliette contient 33,9 grammes de sucre résiduel et a un pH de 3,8. Capsule cirée orange.

<b>2003 Clos Joliette</b>	<b>RP 96/100</b>	Date de consommation : 2024-2045
---------------------------	------------------	----------------------------------

Le Clos Joliette 2003, l'un de mes millésimes préférés pour ce domaine, est un vin remarquable qui s'est bonifié après plusieurs heures d'aération. Révélant un bouquet complexe de caramel, d'orange confite, de mandarine, de safran, de fumée, d'épices et d'abricot sec, il est mi-corsé à corsé, concentré et profond, avec un noyau fruité étagé et charnu encadré par une texture légèrement phénolique et un peu tannique. Sa longue finale minérale et fruitée est tout simplement époustouflante et laisse présager qu'il vieillira bien pendant 20 ans ou plus. Sucre résiduel : 19,2 grammes par litre. Capsule cirée jaune.

<b>2008 Clos Joliette</b>	<b>RP 95+/100</b>	Date de consommation : 2024-2050
---------------------------	-------------------	----------------------------------

Avec 7,6 grammes par litre de sucre résiduel, le Clos Joliette 2008 se présente aujourd'hui en beauté avec un bouquet délicat et vif aux arômes de caramel, d'épices douces et de fruits du verger mûrs. Mi-corsé à corsé, riche et concentré sans caractère phénolique excessif, il est satiné et ciselé avec des acides racés qui soulignent l'amertume gastronomique du cépage Petit Manseng. Bien qu'il offre beaucoup de charme immédiat, il possède également la structure nécessaire pour vieillir gracieusement au cours des 20 prochaines années. Il s'agit d'une splendide fusion entre le style moderne et les éléments historiques. pH : 3,5. Capsule cirée verte.

<b>2006 Clos Joliette</b>	<b>RP 95/100</b>	Date de consommation : 2024-2050
---------------------------	------------------	----------------------------------

Le Clos Joliette 2006 vieillit avec grâce et révèle des arômes de lime, d'huile de citron, de caramel, d'épices, de vanille et de fruits du verger mûrs. Il est mi-corsé à corsé, ample et enveloppant, avec une attaque satinée qui évolue vers un milieu de bouche pur et étagé, et se termine par une longue finale saline. C'est un Clos Joliette très élégant, complet et tendu qui pourra vieillir gracieusement au cours des 20 prochaines années. Sucre résiduel : 14,2 grammes par litre. pH : 3,7. Capsule cirée jaune.

<b>2005 Clos Joliette</b>	<b>RP 95/100</b>	Date de consommation : 2024-2040
---------------------------	------------------	----------------------------------

L'un des vins les plus singuliers de cette dégustation est le Clos Joliette 2005. Il déploie dans le verre des arômes de whisky, de gousse de vanille, de caramel, de mandarine, d'épices douces et d'une touche de chêne. Il est mi-corsé à corsé, charmant et rond, avec un riche noyau de fruits encadré par une finale minérale et éthérée. Ce 2005 est tout simplement stupéfiant de profondeur, de longueur et d'élégance. Il contient 27,2 grammes de sucre résiduel. pH : 3,8. Capsule cirée jaune.

<b>2002 Clos Joliette</b>	<b>RP 95/100</b>	Date de consommation : 2024-2040
---------------------------	------------------	----------------------------------

Racé et élégant, le Clos Joliette 2002 s'est révélé brillant en bouteille, offrant des arômes de truffe blanche, d'épices, de mandarine, de fruits du verger mûrs et de miel. Mi-corsé à corsé, satiné et étagé avec une excellente concentration et un milieu de bouche phénolique, il présente une amertume gastronomique avec une longue finale parfumée (kumquat, orange amère et pain d'épices). C'est un vin magnifiquement équilibré qui est fait pour vieillir avec grâce. Il contient 15,6 grammes de sucre résiduel et son pH est de 3,6. Capsule cirée jaune.

<b>2000 Clos Joliette</b>	<b>RP 95/100</b>	Date de consommation : 2025-2045
---------------------------	------------------	----------------------------------

Longtemps un millésime plutôt fermé à cette adresse, le Clos Joliette 2000 est brillant aujourd'hui, avec un bouquet pur et élégant aux arômes de réglisse, d'épices douces, de mandarine, d'écorce d'orange et de fruits du verger mûrs. Mi-corsé à corsé, charnu et étagé avec un noyau fruité concentré mais non riche, il est satiné avec une longue finale phénolique et fraîche aux arômes de caramel et de raisins secs. J'aime son équilibre général, mais c'est certainement un vin pour la cave ; je ne

toucherais pas aux bouteilles avant au moins 10 à 15 ans. pH : 3,7. Sucre résiduel : 8,6 grammes par litre. Capsule cirée verte.

<b>2007 Clos Joliette</b>	<b>RP 94/100</b>	Date de consommation : 2024-2035
---------------------------	------------------	----------------------------------

Le Clos Joliette 2007 présente un bouquet quelque peu fermé ; cependant, à l'aération, il offre des arômes de citron vert, de caramel, de raisin sec, d'épices et de crème brûlée. Moyennement corsé et racé, il est satiné avec un noyau enveloppant de fruits et un équilibre parfait qui apporte de l'élégance et une longue finale minérale et éthérée. S'il est moins charpenté que le millésime 2000, il partage un même noyau fruité et une fin de bouche subtile et rafraîchissante. Sucre résiduel : 9,5 grammes par litre. Capsule cirée verte.

<b>1998 Clos Joliette</b>	<b>RP 94/100</b>	Date de consommation : 2024-2045
---------------------------	------------------	----------------------------------

Bien que sa teneur en sucre résiduel soit modeste (7,1 grammes par litre), le Clos Joliette 1998 se présente bien aujourd'hui, évoquant des arômes de miel, d'abricot sec, d'écorce d'orange, de caramel, de cire d'abeille et d'épices, suivis d'une bouche mi-corsée, texturée et stratifiée, avec un noyau fruité vif et une amertume racée. La finale est longue et épicée, avec des accents d'enveloppe de cigare. Ce vin a le potentiel de vieillir gracieusement pendant encore 10 ans. pH : 3,4. Capsule cirée verte.

<b>2019 Clos Joliette</b>	<b>RP 93/100</b>	Date de consommation : 2030-2060
---------------------------	------------------	----------------------------------

Avec un pH de 3,1 et six grammes par litre de sucre résiduel, le Clos Joliette 2019, élaboré par l'équipe de Lionel Osmin, évoque un bouquet complexe et épicé avec des arômes de fleurs, de fruits exotiques, de mandarine, d'écorce d'orange et de gousse de vanille. Moyennement corsé, long et satiné, le vin est parfaitement équilibré en bouche avec un noyau fruité délicat et une finale aérienne aux notes de vanille et de whisky. Il offrira une large fenêtre de consommation. Un seul foudre et une seule barrique (800 litres au total) ont été produites. Capsule cirée verte.

<b>2014 Clos Joliette</b>	<b>RP 92/100</b>	Date de consommation : 2024-2035
---------------------------	------------------	----------------------------------

Le Clos Joliette 2014 révèle un bouquet frais et délicat aux arômes de menthol, d'huile de citron, de fruits du verger mûrs et de mandarine. Moyennement corsé et moins concentré que les millésimes précédents, il est étagé et séveux, avec un milieu de bouche délicat et une longue finale gourmande et pénétrante. Sucre résiduel : 29,5 grammes par litre. pH : 3,6. Capsule cirée jaune.

<b>1997 Clos Joliette</b>	<b>RP 92/100</b>	Date de consommation : 2024-2030
---------------------------	------------------	----------------------------------

Le Clos Joliette 1997 possède un bouquet fermé et timide avec des arômes de pain d'épices, d'abricot et de safran, suivi d'une bouche mi-corsée, ronde et élégante avec un noyau fruité juteux et une amertume gastronomique. Dans le contexte du millésime, il s'agit d'un grand effort. Il contient 34,3 grammes de sucre résiduel et son pH est de 3,6. Capsule cirée orange.

<b>1994 Clos Joliette</b>	<b>RP 91/100</b>	Date de consommation : 2024-2035
---------------------------	------------------	----------------------------------

Le Clos Joliette 1994 contient le taux de sucre résiduel le plus bas de tous les vins de la dégustation verticale, avec seulement 5,2 grammes par litre. Il offre un bouquet timide et fermé avec des arômes de caramel, d'abricot, de pain d'épices et de champignons frais, suivi d'une bouche mi-corsée, longue et juteuse avec un caractère légèrement métallique en finale. pH : 3,5. Capsule cirée verte.

<b>1999 Clos Joliette</b>	<b>RP 90/100</b>	Date de consommation : 2024-2040
---------------------------	------------------	----------------------------------

Le Clos Joliette 1999 présentait le caractère le plus oxydé de la première volée de dégustation, révélant un bouquet ouvert de caramel, de fruits du verger cuits au four, d'abricots mûrs et de nuances métalliques. Moyennement corsé avec une attaque juteuse, il est équilibré et texturé avec un milieu de bouche phénolique qui évolue vers une finale légèrement oxydative. pH : 3,6. Sucre résiduel : 7,8 grammes par litre. Capsule cirée verte.

<b>2009 Clos Joliette</b>	<b>RP 89/100</b>	Date de consommation : 2024-2035
---------------------------	------------------	----------------------------------

Dans le verre, le Clos Joliette 2009 présente d'abord un bouquet radieux avec des notes d'épices, de miel, de fruits exotiques et de fruits du verger mûrs, mais avec le temps et l'exposition à l'air, il s'oriente vers un bouquet avec des notes de soufre et un caractère quelque peu métallique. Modérément pondéré et légèrement phénolique, il est un peu rigide et présente une finale métallique et délicatement saline. Il contient 15,9 grammes de sucre résiduel et un des pH les plus bas (3,3) de la dégustation verticale. Capsule cirée jaune.