



**ÉDITORIAL**

**La petite capitulation de Donald Trump**

JEAN-MARCEL BOUGUEREAU

Face à la chute sans fin des places boursières mondiales, Trump a fait marche arrière hier soir : il renonce à une guerre mondiale des droits de douane pour cibler uniquement la puissance impériale qui talonne l'Amérique, à savoir la Chine. Il a annoncé sur son réseau Truth Social « une pause de 90 jours et un tarif réciproque considérablement réduit pendant cette période, de 10 %, également avec effet immédiat ». Donald Trump explique avoir pris en compte les demandes de négociations de « plus de 75 pays » concernés. Un répit qui ne concerne pas la Chine, qui se voit accablée une fois de plus par le président américain : « Compte tenu du manque de respect dont la Chine a fait preuve à l'égard des marchés mondiaux, j'augmente par la présente les droits de douane imposés à la Chine par les États-Unis d'Amérique à 125 %, avec effet immédiat. » La Bourse de New York s'envole mercredi à l'annonce par Donald Trump d'une pause de 90 jours sur les droits de douane réciproques imposés depuis le début de journée par Washington à des dizaines de ses partenaires commerciaux. Vers 19 h 30 heure française, le Dow Jones bondissait de 5,61 %, l'indice Nasdaq de 7,44 % et l'indice élargi S & P 500 de 6,22 %.

**La Bourse de New York s'envole**

Contrairement à son premier mandat, où il était entouré de conseillers qui pouvaient modérer ses élans, pour ce second mandat de Trump, il n'y a plus « d'adultes dans la pièce », selon la formule consacrée, mais des idéologues qui le confortent dans sa mégalomanie et son isolationnisme, comme Peter Navarro, 75 ans, conseiller pour le commerce et l'industrie. Économiste diplômé de Harvard, il est souvent décrit comme le cerveau derrière les décisions de Donald Trump en matière de droits de douane. Condamné à quatre mois de prison en janvier 2024 dans l'affaire de l'assaut du Capitole, il a été reconnu coupable d'avoir refusé de répondre à une convocation et de fournir des documents lors de l'enquête, invoquant un « privilège exécutif ». Dans ses livres, il cite souvent un expert, un certain Ron Vara, dont la presse américaine a révélé qu'il était inventé de toutes pièces et qu'il s'agit en réalité de l'anagramme de Navarro. Une méthode pour le moins controversée qui a mis en doute sa crédibilité. On ne sait pas à cette heure ce qu'a pensé Peter Navarro qui doit être pour quelque chose dans ce revirement. Alors qu'hier la chute des bourses s'accélérait, il a fallu trois jours d'effondrement consécutifs pour que quelques grands noms de la banque et de l'industrie commencent à s'inquiéter sur les conséquences de cette guerre commerciale qui risque de saper les fondements de l'économie américaine. Et Trump, avec sa vulgarité et sa violence habituelles tempère en assurant que tous les pays du monde viennent lui « lécher le cul ». « Restez cool. Tout va bien se passer ». Tellement qu'il leur a finalement cédé.

# Clos Joliette, la renaissance d'un mythe jurançonnais

Sur les hauteurs de Jurançon, un trésor bientôt centenaire est en train d'être réhabilité : le Clos Joliette, vin de réputation mondiale, a été racheté par le Béarnais Lionel Osmin.

À chacun sa définition du Clos Joliette. Pour certains, c'est un fantôme à l'instar de Gabriele Del Carlo, meilleur sommelier d'Italie qui, invité à donner en décembre, le nom des trois bouteilles souhaitées en cadeau, a glissé le nom de Joliette. Pour d'autres, c'est un synonyme d'excellence : en interview dans le Bistro Racine de New York, la meilleure sommelière de France Pascaline Lepeltier pose devant ce jurançon-là. Pour tous un vin de légende. Mais pour le négociant oloronais Lionel Osmin (48 ans), c'est en plus sa propriété. Au printemps dernier, l'homme a gagné le privilège de s'offrir un mythe : peut-être le plus méconnu des grands vins français, un jurançon culte, un futur centenaire doucement tombé dans l'oubli. Lui, l'avait gravé dans son esprit. « Quand j'étais gosse, mon père était dans un club de dégustation. Les membres se recevaient à tour de rôle et les uns chez les autres. En début de soirée, ils dégustaient très sérieusement, à peine une gorgée pour vraiment faire attention. Une fois la dégustation achevée, ils remettaient les bouteilles à table et les finissaient en mangeant. Au fur et à mesure des bouteilles qui tombaient, l'intensité sonore montait. Mais à la fin du repas, quand ils sortaient les liquo-

reux en général Yquem ou Joliette, il n'y avait plus un bruit. Pour moi, Joliette, c'était déjà ça : un moment un peu suspendu. »

**Caché comme un trésor**

Ça deviendra un nouveau chapitre d'une saga. Les premières lignes du précédent remontaient à 1992, quand la famille Migné, propriétaire historique, a choisi au décès de la patronne des lieux, Jeanne Migné de tout vendre : la propriété et le stock aux enchères. Sur ce dossier, il y avait du monde en lice : le vigneron Charles Hours épaulé par Pierre Casamayor et Jean-Claude Berrouet mais aussi Gérard Depardieu. In fine, c'est le caviste parisien Michel Renaud qui a rafilé la mise. Et accentué l'aura du domaine en le cachant comme on le fait des trésors. À Joliette, Michel Renaud a fait du vin mais fermés les portes du chai. Pendant 18 ans, aucune bouteille ne sera mise en vente avant qu'en 2010, le caviste ne réveille la légende en mettant à la vente le millésime 2001. « Forcément, il y a une génération qui est passée à côté », glisse Lionel Osmin.

L'histoire a de nouveau basculé en 2015 au décès de Michel Renaud. Le Clos Joliette aimante et Lionel Osmin, informé de l'opportunité, tente sa chance. « Je l'ai appris un peu fortuitement, parce que monsieur Renaud avait aussi des vignes en Armagnac. Un copain d'Armagnac qui s'intéressait au domaine mis en vente suite à son décès m'a annoncé qu'il avait aussi des vignes à Jurançon. Je me suis mis en contact avec la famille. S'en est suivi un roman. » Jusqu'à un appel pressant de la veuve de Michel Renaud : « Mon-

sieur, il faut acheter parce que je vais me faire opérer dans quelques mois et je voudrais que tout soit signé avant. »

Le point de départ d'une course contre la montre et d'un pari fou. « J'ai acheté 25 ans de stock sans goûter les vins. C'était une enveloppe à mon échelle colossale (ndlr, le montant reste confidentiel), et ce, après avoir déjà lancé Lionel Osmin & Cie quelques années auparavant. Mon père m'a dit « T'es complètement fou, t'as pas encore mis un toit sur la tête de tes enfants... » Réponse : « Oui, mais si je ne le fais pas, ça sera le regret de ma vie. Et une faute professionnelle. Je ne pouvais pas passer à côté. J'ai eu la chance à l'époque d'avoir des banquiers de confiance, qui ont compris l'enjeu. A qui j'ai raconté l'histoire et qui ont suivi. C'est aussi ça Joliette. »

Avec une touche de tragique : la vendeuse décède peu de temps après et avant que Lionel Osmin puisse écrire son histoire, s'ouvre une succession très compliquée. Elle a duré 6 ans avec des hauts et des bas. « On s'était engagé à entretenir le vignoble le temps que la succession se mette d'accord. On a fait du vin en 2018, en 2019 et en 2020. Mais entre 2021 et 2024, il n'y en a pas eu : nous avons respecté les décisions de justice liées à la succession qui interdisaient l'accès au vignoble. Nous avons regardé ce vignoble historique et quasi centenaire sans pouvoir intervenir pendant quatre ans. Un vrai crève-cœur. Mais nous n'avions pas le choix : au moindre souci, j'aurais été tenu pour responsable. »

« Je ne fais pas ça pour plaire à quiconque mais parce que ça a du sens. »

Lionel Osmin

**Embrasser le mythe**

Il a fallu attendre le point final au printemps 2024, quand les membres de la famille ont réussi à surmonter leurs différends, pour permettre à Joliette de repartir vers l'avenir. Et pour que Lionel Osmin puisse pleinement toucher du doigt son rêve et embrasser le mythe. Le rêve en valait la peine : ce qu'il a acheté sans pouvoir goûter était bien à la hauteur de ses espoirs.

Robert Parker, le critique de renommée mondiale, l'adoube dans sa dernière sélection : 100 sur 100 au millésime 2001 et 98/100 pour les millésimes 1996, 2018 et

**La République des Pyrénées**  
6, rue Despourrins  
BP 129 - 64001 Pau Cedex  
Tél. 05 59 82 20 20 - Fax : 05 59 82 20 11

Président du Conseil d'administration : **Nicolas STERCKX**  
Directeur général : **Christophe GAUCHON**  
Rédacteur en chef : **Nicolas RIBÈRE**  
Rédacteur en chef adjoint : **Eric BÉLY**

Pyrénées Presse : S.A. à conseil d'administration au capital de 228.578 euros.  
Principal actionnaire : GSO SA  
ISSN 0247-7907 - CPPA Pr n°0027 C 82082

Publié par : Éditions Despourrins, Pau  
Tél. 05 24 36 35 05  
Publicité nationale : Régie 365 - 0180 480 365

Imprimeur : Pyrénées Presse SA, 21 Barrières Molares (64160). Ce journal est imprimé sur du papier produit en Espagne. Journal certifié PEFC 10-31-8400  
Taux de fibres recyclées : 100 %  
Emissions de GES : 115 g CO<sub>2</sub> eq par exemplaire (données 2023)

---

**JE M'ABONNE À** La République des Pyrénées avec le magazine Diverto chaque samedi + l'accès gratuit au journal en numérique sur web, tablette et mobile

Nom : .....  
Prénom : .....  
Adresse : .....  
Code postal : ..... Ville : .....  
Email : .....@.....  
Tél : .....

<b>Cocher votre paiement</b>		<b>Renvoyez ce bulletin avec votre paiement</b>																									
<table border="0"> <tr> <td><input type="checkbox"/> Au comptant :</td> <td></td> <td><b>LA RÉPUBLIQUE</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 1 an</td> <td>385 €</td> <td>« Service Abonnements »</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 6 mois</td> <td>197 €</td> <td>6, Rue Despourrins / B.P. 129</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 3 mois</td> <td>102 €</td> <td>64001 PAU Cedex</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 1 mois</td> <td>35 €</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Par prélèvement mensuel</td> <td>34 € / par mois</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>				<input type="checkbox"/> Au comptant :		<b>LA RÉPUBLIQUE</b>		<input type="checkbox"/> 1 an	385 €	« Service Abonnements »		<input type="checkbox"/> 6 mois	197 €	6, Rue Despourrins / B.P. 129		<input type="checkbox"/> 3 mois	102 €	64001 PAU Cedex		<input type="checkbox"/> 1 mois	35 €			<input type="checkbox"/> Par prélèvement mensuel	34 € / par mois		
<input type="checkbox"/> Au comptant :		<b>LA RÉPUBLIQUE</b>																									
<input type="checkbox"/> 1 an	385 €	« Service Abonnements »																									
<input type="checkbox"/> 6 mois	197 €	6, Rue Despourrins / B.P. 129																									
<input type="checkbox"/> 3 mois	102 €	64001 PAU Cedex																									
<input type="checkbox"/> 1 mois	35 €																										
<input type="checkbox"/> Par prélèvement mensuel	34 € / par mois																										

Pour le paiement par prélèvement bancaire, contactez le Service Abonnements : abonnement@pyrénées.com  
Tél. 05 59 82 20 14 du lundi au vendredi (8h30-12h / 14h-16h30)



Le Clos Joliette, de retour sur le marché. Rodolphe Martin



Lionel Osmin (à dr.) entouré de Damiens Sartori, œnologue associé, et Fabrice Dubosc, vinificateur : les hommes derrière la renaissance du Clos Joliette. Rodolphe Martin

EN CHIFFRE

10

hectolitres par hectares : le record historique de production du Clos Joliette. Dans le Bordelais, c'est entre 45 et 55 hectolitres par hectare... « Il y avait des millésimes dans les années 90 où ils faisaient une dizaine de barriques soit 3 000 bouteilles, éclaire Lionel Osmin. Et puis il y a des millésimes avec seulement deux barriques. Ça dépend des années. En 2018, par exemple, on a fait un tonneau de 600 litres et une barrique de 225. » 1100 bouteilles au maximum à l'arrivée, le témoin de la rareté.

2020, ces deux derniers étant signés par l'équipe de Lionel Osmin : Damiens Sartori son complice de toujours et Franck Lihour jeune vigneron et propriétaire du domaine Castera à Monein, qui les a accompagnés techniquement pendant les premières années.

« Avec des vignes qu'on n'avait pas encore retravaillées mais prises en l'état et ça, ça veut dire beaucoup, jubile Lionel Osmin. Il n'y a aucune histoire comme ça dans le monde du vin. C'est complètement improbable. Des pépites comme ça qui renaissent de leurs cendres après être tombées dans l'oubli et dès qu'elles renaissent, prennent un 100 sur 100 Parker, ça n'existe pas. »

L'histoire est belle mais ne tient pas du conte de fées parfait. « Je ne me suis pas fait que des amis, relativise l'enfant d'Oloron. Il y a même eu des courriers dans l'appellation de gens qui m'ont critiqué, qui ont transmis le courrier à tous leurs collègues vigneron. Des gens pour qui j'ai travaillé pendant que j'étais étudiant et stagiaire quand j'ai monté la maison des vins de Jurançon, des gens que j'appréciais beaucoup. Moi je suis l'enfant du pays mais je ne suis pas fils d'agriculteur. Dans le monde agricole et viticole, je suis un étranger. Et je le serai toujours. Heureusement, le temps fait son œuvre et les esprits s'apaisent. Après, je ne fais pas ça pour plaire à quiconque mais parce que ça a du sens. »

**Briller de toutes ses facettes**

Il faut bien cette motivation pour prendre les projets à bras-le-corps : restructurer le vignoble, défricher la végétation là même où

Michel Renaud avait terrassé, remettre le chai en fonctionnement. « Quand vous avez une vieille dame, une vieille vigne de 1929 qui était sous perfusion depuis des années mais qu'elle lui a été enlevée pendant quatre ans, quand vous la récupérez, elle est dans un sale état. On a réussi à sauver à peu près la moitié de la parcelle, mais il y a l'autre moitié qui n'a pas survécu. On a fait un travail de sélection massale : une sélection des plus jolis pieds pour faire des boutures et pouvoir replanter plus tard du matériel végétal historique de la parcelle pour relancer le vignoble dans les prochaines années. On a un ambitieux projet de remise en valeur de Joliette mais je vais me laisser le temps de faire correctement. Joliette le mérite »

Après quatre millésimes blancs, les vendanges devraient être d'actualité en 2025. Pour une sortie en 2029, l'année du centenaire ? L'histoire serait belle. L'étiquette, elle, ne fait pas de doute. Elle n'a jamais changé en dehors de l'ajout des mentions légales et elle ne changera pas. L'idée n'a même pas effleuré Lionel Osmin.

« Je viens d'une famille de bijoutiers : j'ai entre les mains un diamant qui s'est un peu patiné, qui est terne parce qu'il a été sali, n'a pas été poli, entretenu. Mon seul job, c'est de le refaire briller de toutes ses facettes. Mais sans le dénaturer, sans le changer. Nous ne sommes que de passage, qu'un maillon. Joliette sera toujours là, bien après nous. » Il n'empêche que l'aventure est abordée avec le plus grand sérieux : « L'enjeu, c'est d'être à la hauteur du mythe. »

**GRÉGORY LETORT**

## Aux origines de la légende

Plantées en 1929, les vignes du Clos Joliette ont traversé les époques avec brio.

C'est une histoire qui a commencé en 1929. Alors au fil des ans, la légende a peut-être été déformée ou amplifiée. Elle dit par exemple que Bertrand de Lur Saluces, ancien propriétaire du château d'Yquem décédé en 1968, considérait le Clos Joliette comme l'égal de son 1er cru classé. Reste que la réputation du domaine jurançonnais est flatteuse : « Le plus grand vin du Sud-Ouest » pour Pierre Citerne, membre du comité de dégustation de la Revue du Vin de France. « La quintessence d'un terroir exceptionnel » pour Jean-Claude Berrouet (ancien œnologue de Petrus).

**« Tout est particulier à Joliette »**

Si le domaine a révélé son excellence, il n'a pas encore révélé tous ses secrets. Incontestablement, c'est une histoire qui commence en 1929. Mais pas comme le monde du vin l'a toujours cru. Les vignes de petit manseng plantées sur 1,85 hectares à 300 mètres d'altitude sur les pentes d'un petit amphithéâtre naturel, on le doit en réalité à une famille suisse qui a choisi un lieu à part. « Tout est particulier à Joliette. Même les sangliers sont bizarres, albinos. Il y a des espèces de papillons, quand vous les entendez

la nuit, vous avez l'impression qu'il y a quelqu'un qui monte dans l'escalier », confirme Lionel Osmin.

Tout autant que la famille Migné - Maurice Migné décédé en juillet 1972, Jeanne Migné décédée en avril 1992 - qui prendra rapidement le relais et sera aux commandes jusqu'au début des années 90, la magie du Clos Joliette doit à ce terroir : « des sols de poudingues à galets [...] filtrent les eaux de pluie, drainent les pieds et restituent à la plante les chaleurs diurnes. Ici, silices, calcaires et argiles se mêlent, tandis qu'une rare veine ferreuse traverse le sous-sol », analyse la Revue du Vin de France en vantant également son exposition similaire aux plus grands crus

bourguignons (une orientation de la pente sud et sud-est, et les vertus du vent du Sahara qui caresse les vignes, stimulant la maturité des baies et évitant les maladies.

**« Une expérience unique »**

Les grains se dessèchent ainsi sur pied avant les vendanges manuelles de novembre à décembre par tries avec une sélection rigoureuse. La vinification se fait ensuite naturellement dans le site bâti depuis 1929 : une cave humide au sol de terre battue et aux murs recouverts de mycélium. La méthode originelle voyait la récolte pressée dans un fouloir cannelé en bois avant de tomber dans un fouloir vertical puis être transvasée dans des barriques âgées où les fermentations se déclenchent sans intervention extérieure. Les vins restent dans ces barriques entre deux (vins secs) et cinq ans (moelleux) avant une mise en bouteille manuelle sans collage (technique douce de filtration) ni filtration. Lionel Osmin a investi dans un pressoir propre mais ne touchera rien d'une méthode qui a fait ses preuves. Parole des experts de la Revue du vin de France : « Clos Joliette est un nectar exceptionnel, capricieux et à la personnalité à part. Déguster une grande bouteille est une expérience unique que tout amateur de vins moelleux se doit d'avoir vécue. »

**G.L.**



Les vignes de Clos Joliette en 2006.

Nicolas Sabathier