

Camin Larredya - Jurançon Sec La Part Davant - 2017



Superbe entrée en matière dans le style à la fois généreux mais toujours précis des Jurançons secs du Camin Larredya, avec ce splendide 2017 particulièrement incisif et réjouissant. Cette cuvée est issue de vignes plantées par Jean-Marc, dès son arrivée au domaine à la fin des années 1980, sur la partie orientale du vignoble familial.

Ici, les 3 principaux cépages de l'appellation se côtoient : le gros manseng domine l'assemblage, suivi du petit manseng. Pour parfaire les équilibres et affirmer la complexité aromatique du vin, en apportant des parfums floraux et épicés, Jean-Marc intègre également dans cette cuvée environ 15% du traditionnel Petit Courbu.

Les différentes parcelles sont orientées au Sud, entre 250 et 300 mètres d'altitude, et plutôt protégées des courants d'Ouest. Ces conditions, additionnées à l'effet de foehn - ce vent chaud et asséchant, généré par la proximité du massif pyrénéen - permettent à ces cépages tardifs d'atteindre ici une parfaite maturité.

Dans sa recherche du meilleur équilibre entre richesse des arômes et finesse de texture, il fait le choix d'un pressurage direct, doux et très long, pour deux tiers des raisins, et d'une macération pelliculaire d'un à deux jours pour le reste. En outre, afin de conserver une vraie pureté d'expression, Jean-Marc élève ensuite son vin sur lies 8 mois en barriques et foudres, avec très peu de bois de neuf (5% à peine des fûts).

On l'aura compris : avec Jean-Marc, la cuvée qui vous fait entrer dans la gamme du Domaine ne doit surtout pas être un vin « au rabais », mais bien au contraire, le porte-étendard du Domaine, un vin qui affirme d'emblée un style et un niveau d'exigence hors du commun !

Après un magnifique 2016, concentré et gourmand, ce millésime 2017 semble encore nous faire franchir un palier supplémentaire dans l'excellence. Jean-Marc a parfaitement géré la maturité de ses raisins qui ont à la fois profité d'un été relativement frais, conservant ainsi une belle acidité, et d'une magnifique arrière-saison très ensoleillée qui leur a donné une intensité aromatique hors du commun.

La Part Davant joue à merveille la carte du fruit croquant, très expressif, balancé par une superbe trame saline, minérale à souhait, qui active sans cesse vos papilles. On tombe tout de suite sous le charme de ses notes fruitées, mêlant agrumes, coing, mirabelle et ananas, associés à des arômes frais et floraux (camomille, une touche d'eucalyptus), miel de sapin, et de fins amers évoquant l'amande et les épices. La longueur et l'équilibre de la finale, entre richesse et vivacité, impressionnent à ce

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

niveau !

Un très beau vin à déguster aujourd'hui sur un bouquet de crevettes, une tôte de brebis, un saumon gravlax, une carpaccio de Saint-Jacques, ou d'ici 4 ou 5 ans, une cuisine exotique, comme un poulet grillé à la citronnelle et au miel.

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Camin Larredya - Jurançon Sec La Part Davant - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Agrumes, coing, mirabelle et ananas, associés à des arômes frais et floraux (camomille, une touche d'eucalyptus), miel de sapin, fins amers évoquant l'amande et les épices. Plus tard, notes truffées.

Bouche : Belle vivacité en attaque. Bel équilibre entre texture dense et fraîcheur élancée. Longue finale sur les fruits blancs et exotiques, et la trame saline et épicée.

Accords mets-vins : Crevettes grises, saumon gravlax, carpaccio de Saint-Jacques, tome de brebis. Plus tard sur un plat exotique : crevettes sautées au gingembre ou poulet grillé à la citronnelle et au miel.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 10° à 11°

Ouverture : Aération d'1/2 heure ou rapide carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Gros manseng (50%), petit manseng (35%), petit courbu (15%)

Culture : Biologique et bio-dynamique