

## Camin Larredya - Jurançon Sec La Virada - 2017



Situées de part et d'autre d'une combe, au cœur de l'amphithéâtre naturel que forme le petit vignoble du Camin Larredya, les deux parcelles de La Virada s'étendent sur un hectare et demi, juste en contrebas de la maison familiale. Ici la vigne fut complantée dans les années 1980, à parts égales, de gros manseng, petit manseng et petit courbu, auxquels s'ajoute environ 20% du traditionnel camaralet, trop longtemps oublié par les vigneronns béarnais.

Jean-Marc Grussaute cherche dans cette cuvée parcellaire une expression racée du terroir argilo-siliceux, sur ce fameux sous-sol de poudingues, roches sédimentaires déposées par les rivières et anciens glaciers pyrénéens.

Tout l'enjeu consiste à trouver le juste équilibre entre la richesse aromatique apportée par les cépages jurançonnais, autour des agrumes, des fruits blancs et des fruits exotiques, et l'intensité minérale du sol qui affine le vin et lui donne cette trame tendue et épicée d'une grande élégance.

Grâce à une qualité de raisin absolument irréprochable et à un élevage en foudre, d'une redoutable habileté, ce Jurançon sec La Virada révèle une complexité aromatique et une finesse de texture admirables.

Dès le premier nez, les notes de pomme fraîche, de poire comice, de pêche de vigne, de mandarine et d'orange sanguine côtoient de fins arômes d'infusion et de fleurs séchées (laurier, camomille, tilleul, menthe poivrée). La complexité et l'élégance du vin se confirment en bouche, où le vin, très expressif, semble porté par l'énergie du sol : passée une attaque ample et généreuse, sur les fruits blancs compotés, la pulpe d'agrumes et une touche beurrée, très vite, le vin retrouve beaucoup de dynamisme et de tension. Il porte en lui une superbe sensation de pureté, il s'étire sur des amers nobles et des saveurs poivrées. La finale, dynamique, serrée et enlevée, nous emporte déjà très loin.

La capacité de garde d'une dizaine d'années au moins nous paraît évidente. Voici certainement le blanc sec le plus élégant et précis goûté cette année dans l'appellation Jurançon. Un grand blanc à déguster à table, sur une lotte au lard fumé, un poulet aux écrevisses ou bien accompagné d'une sauce crémeuse aux champignons, suivi d'une tome de brebis ou d'un chèvre sec. Une très belle surprise pour tous ceux qui connaissent peu ou pas les Jurançons secs. Une brillante confirmation pour les autres...

## Camin Larredya - Jurançon Sec La Virada - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Pomme fraîche, poire comice, pêche de vigne, mandarine et orange sanguine côtoient de fins arômes d'infusion et de fleurs séchées (laurier, camomille, tilleul, menthe poivrée). Une touche légèrement beurrée.

Bouche : Attaque ample et généreuse, sur les fruits blancs compotés, la pulpe d'agrumes. Pureté et tension en milieu de bouche, resserré, longue finale sur le poivre blanc. Très sapide.

Accords mets-vins : Plateau de charcuterie. Lotte au lard fumé avec ses cocos de Paimpol. Pad thai aux crevettes. Fricassée de poulet aux champignons. Chèvres plutôt secs.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide carafage aujourd'hui.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Gros manseng (33%), petit manseng (33%), petit courbu et camaralet (33%)

Culture : Biologique et bio-dynamique