

Camin Larredya - Jurançon Moelleux Au Capceu - 2017



Nous entrons avec ce Jurançon Au Capceu au pays des très grands moelleux, ceux que l'on trouve dans les meilleurs vignobles et les meilleurs domaines, du côté du Sauternais, de Vouvray ou de quelques grands crus alsaciens en vendange tardive.

La parcelle de petit manseng qui produit la cuvée phare du Domaine, se situe sur la partie haute de la colline, à plus de 300 mètres d'altitude. Avec son orientation est et sud, elle bénéficie de l'effet de foehn et de ses vents chauds : les conditions sont idéales pour une surmaturation lente du raisin jusqu'au passerillage, qui a pu, en 2017, se dérouler de façon très qualitative, le mois d'octobre ayant offert ici des chaleurs peu communes. La récolte se fait bien sûr manuellement, à partir de mi-novembre, par tries successives : on ne garde que les raisins passerillés sur pied, mais pas botrytisés, Jean-Marc cherchant ici une aromatique pure, propre au petit manseng, sans action de la pourriture noble.

Vient ensuite le temps de la vinification sur levures indigènes, après une phase d'au moins 48 heures de macération pelliculaire, et de l'élevage en fûts et foudres, pendant une bonne année. Comme toujours, Jean-Marc Grussaute ne souhaite pas accentuer la richesse naturelle du vin, mais seulement souligner, dans une certaine épure, tous les éléments du sol et de l'air que le raisin a su capter, à commencer par cette minéralité saline et délicatement fumée tout à fait caractéristique.

Loin de certains Jurançons moelleux très (trop ?) opulents, le vigneron livre avec ce Capceu un vin à la fois onctueux, suave et scintillant, étonnamment frais et désaltérant. Au nez, c'est d'abord un merveilleux cocktail de fruits qui jaillit du verre, gelée de coing, abricot, ananas rôti, mandarine et mangue. De délicates notes de thé fumé, de safran, de miel frais et de fins arômes balsamiques évoquant une forêt de résineux complètent ce tableau sophistiqué et lumineux.

Si la bouche offre bien sûr le volume que l'on attend d'un grand moelleux, tension et salinité sont bien là et rendent la sucrosité particulièrement digeste, tellement digeste...que l'on a rapidement envie de se resservir ! Ce 2017, doté d'une finale à la longueur superlative, est irrésistible de classe et d'équilibre, taillé pour une garde de 15 ou 20 ans. Si vous devez posséder en cave un Jurançon moelleux 2017, c'est incontestablement cet Au Capceu ! Grandiose.

Camin Larredya - Jurançon Moelleux Au Capceu - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or intense, reflets orangés

Nez : Gelée de coing, abricot, ananas rôti, mandarine et mangue. De délicates notes de thé fumé, de safran, de miel frais et de fins arômes balsamiques évoquant une forêt de pin.

Bouche : Très bel équilibre entre la richesse de l'attaque et la fine acidité du milieu de bouche. Un moelleux qui reste frais, désaltérant, dynamique. Enorme persistance sur le fruit et les épices.
Vibrant.

Accords mets-vins : Foie gras poêlé accompagné de figues rôties ou d'un chutney de mangue. Risotto à la truffe blanche. Gambas à l'aigre-doux. Tarte amande-abricot.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2037

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille moelleux

Cépage : Petit manseng

Culture : Biologique et bio-dynamique