

Camin Larredya - Jurançon Sec La Virada - 2018



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'ajoutent environ 20% du traditionnel camaralet, trop longtemps oublié par les vigneron bérarnais. Un cépage remis au goût du jour par un grand nom de la vigne, qui a fait bouger les lignes en arrivant dans ses « Jardins de Babylone » jurançonnais et inspiré Jean-Marc : Didier Dagueneau !

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 locaux, autour des agrumes, des fruits blancs et jaunes et des notes 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 peau d'abricot, de pêche de vigne et de prune jaune jaillissent du verre, agrémentées de mandarine, de citronnelle et d'une touche de pamplemousse. Des nuances de petites fleurs séchées et d'infusions soulignent le beau raffinement de ce « Virada ».

Si l'entame de bouche se montre ample et généreuse, gorgée d'un fruit mûr et juteux, le sol imprime une énergie saline très stimulante sur les papilles. Le vin porte en lui une superbe sensation de pureté, il s'étire sur des amers nobles et des saveurs épicées, entre poivre blanc et menthe poivrée. 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 probablement le vin 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, suivie d'une tome de brebis ou d'un chèvre sec. Une très belle surprise pour tous ceux qui

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

connaissent peu ou pas les Jurançons secs. Une brillante confirmation pour les autres...

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Camin Larredya - Jurançon Sec La Virada - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Pomme beurrée, peau d'abricot, pêche de vigne et prune jaune. Mandarine, citronnelle et une touche de pamplemousse. Des nuances de petites fleurs séchées et d'infusions.

Bouche : Entame ample et généreuse, gorgée d'un fruit mûr et juteux. Bonne énergie saline. Amers nobles et saveurs épicées, entre poivre blanc et menthe poivrée. Finale tonique et serrée.

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



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Biologique et bio-dynamique