

## Camin Larredya - Jurançon Moelleux Au Capceu - 2018



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 2018 se dérouler de façon très qualitative, et sans botrytis. L'arrière-saison est en effet restée plutôt sèche et très ensoleillée, avec des nuits fraîches qui ont permis à la surmaturité de s'installer tranquillement tout en préservant un superbe état sanitaire des raisins. La récolte se fait bien sûr manuellement, à partir de mi-novembre, par tries successives : on ne garde que les raisins naturellement passerillés sur pied, Jean-Marc cherchant ici une aromatique pure, propre au petit manseng.

Vient ensuite le temps de la vinification sur levures indigènes, après une phase de 48 heures environ de macération pelliculaire, et de l'élevage en fûts et foudres, pendant une bonne année. Comme toujours, Jean-Marc Grussaute ne cherche pas à accentuer la richesse naturelle du vin, mais plutôt à 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 poivrée 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 lumineux, étonnamment frais et éminemment digeste. Au nez, c'est d'abord un merveilleux cocktail de fruits qui jaillit du verre, entre gelée de coing, abricot, ananas rôti, orange et pamplemousse. De délicates notes de thé fumé, de fleur d'oranger, de safran, de poivre gris, de miel fin et de d'arômes balsamiques évoquant une forêt de résineux complètent ce tableau sophistiqué et chatoyant.

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 légère, presque aérienne! Ce 2018, doté d'une finale à la longueur superlative, est irrésistible de classe et d'équilibre, taillé pour une garde de 15 ou 20 ans. Au Capceu confirme avec brio son statut de moelleux indispensable dans tout bonne cave ! Grand vin.

## Camin Larredya - Jurançon Moelleux Au Capceu - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Gelée de coing, abricot, ananas rôti, orange et pamplemousse. De délicates notes de thé fumé, de fleur d'oranger, de safran, de poivre gris, de miel fin et de résine de pin.

Bouche : Superbe volume de l'entame, texture veloutée, tension et salinité sont bien là et rendent la sucrosité légère, presque aérienne. Longueur superlative d'une finale enrobante et épicée.

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 2038

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Carafage recommandé (1  
heure)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille moelleux

Cépage : Petit manseng

Culture : Biologique et bio-dynamique