

Camin Larredya - Jurançon Sec La Virada - 2019



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, ces roches sédimentaires déposées par les rivières et anciens glaciers pyrénéens, typiques de la partie orientale du terroir jurançonnais.

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, à la fois énergique et d'une grande élégance. En 2019, la concentration du millésime donne un vin d'une densité exceptionnelle, mais formidablement actif et salin.

Grâce à une qualité de raisin absolument irréprochable et un élevage en foudre, d'une redoutable habileté, ce Jurançon sec La Virada révèle une complexité aromatique absolument bluffante, qui rend le nez assez difficile à décrire. On y croise des fruits confits, une pêche jaune, une pâte de coing, des oranges, la bergamote, le poivre de Sichuan, une note évoquant les forêts de pins, de mystérieuses décoctions d'herbes séchées, et même une touche iodée venue de la Côte Atlantique pas si lointaine... Au fil de l'aération la complexité des notes épicées ne cesse de s'affirmer : quatre épices, gingembre, zeste de kumquat séché, sel marin, cumin et orange mêlés, liqueur de Mandarine Impériale, une touche de réglisse... C'est fascinant !

La bouche n'est pas en reste, puissante, généreuse et stimulante. On retrouve nos épices et nos écorces d'agrumes séchées, mais aussi la mangue rôtie, le coulis d'abricot et la poire. La finale, dense et imprégnée par le socle rocheux, offre une persistance impressionnante, dans une association parfaitement équilibrée de fins amers, d'agrumes et de fruits.

Un grand vin de gastronomie, parfait sur une fondue Sukiyaki de poulet ou une matelote d'anguille au vin blanc. A moins que vous n'optiez pour une blanquette de poissons.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Camin Larredya - Jurançon Sec La Virada - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Complexe et étagé : fruits confits, pêche jaune, pâte de coing, oranges, bergamote, poivre de Sichuan, aiguille de pin, décoctions d'herbes séchées, iode, quatre épices, gingembre, zeste de kumquat, cumin et orange, Mandarine Impériale, réglisse

Bouche : Puissante, généreuse et stimulante. On retrouve nos épices et nos écorces d'agrumes séchées, mais aussi la mangue rôtie, l'abricot compoté et la poire. La finale, dense et imprégnée par le socle rocheux, offre une persistance impressionnante. Fins amers.

Accords mets-vins : Plateau de charcuterie. Lotte au lard fumé avec ses cocos de Paimpol. Une fondue Sukiyaki de poulet. Une matelote d'anguille au vin blanc



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Biologique et bio-dynamique