

## Camin Larredya - Jurançon Sec La Part Davant - 2019



Une magnifique entrée en matière dans le style à la fois généreux, puissant mais précis et énergique des Jurançons secs du Camin Larredya : le millésime 2019, expressif, dense et rayonnant, est grand. Cette cuvée est issue de vignes plantées par Jean-Marc, dès son arrivée au domaine à la fin des années 1980, sur la partie orientale du vignoble familial.

Ici, les 3 principaux cépages de l'appellation se côtoient : le gros manseng domine l'assemblage, suivi du petit manseng. Pour parfaire les équilibres et affirmer la complexité aromatique du vin, en apportant des parfums floraux et épicés, Jean-Marc intègre également dans cette cuvée environ 15% de Petit Courbu.

Les différentes parcelles sont orientées au Sud, entre 250 et 300 mètres d'altitude, et plutôt protégées des courants d'Ouest. Ces conditions, additionnées à l'effet de foehn - ce vent d'automne, chaud et asséchant, généré par la proximité du massif pyrénéen - permettent à ces cépages tardifs d'atteindre une parfaite maturité. D'autant qu'en 2019, l'été chaud et ensoleillé fut ponctué d'épisodes pluvieux, en juin puis en août, évitant tout stress hydrique. Mieux encore, l'arrière-saison, lumineuse, avec ses nuits plus fraîches, a permis de parfaire la concentration et les équilibres des baies.

Dans sa recherche du juste équilibre entre richesse des arômes et finesse de texture, Jean-Marc fait le choix d'un pressurage direct, doux et très long, pour deux tiers des raisins, et d'une macération pelliculaire d'un à deux jours pour le reste. En outre, afin de conserver pureté d'expression et fraîcheur, Jean-Marc élève ensuite son vin sur lies 8 mois en barriques et surtout en foudres, avec quasiment pas de bois de neuf (5% à peine des fûts).

On l'aura compris : avec Jean-Marc, la cuvée qui vous fait entrer dans la gamme du Domaine ne doit surtout pas être un vin « au rabais », mais bien au contraire, le porte-étendard du Domaine, un vin qui affirme d'emblée un style et un niveau d'exigence hors du commun !

La franchise d'expression et l'équilibre de ce Jurançon sec sont admirables ! Il joue à merveille la carte du fruit croquant, très expressif, de la fraîcheur et des épices, toniques et excitantes. On se régale de notes de miel fin, d'ananas, de fruit de la passion, de pâte de fruit à l'orange, d'abricot confit mais aussi de mandarine, de pêche blanche et de coing. Le poivre de Sichuan se mêle au piment d'Espelette, une nuance de curry précède des notes de baie de genièvre, de graine de fenouil et de roche humide. Plus le vin s'aère, plus il nous plonge dans un bain de fraîcheur, tonique, sur le sorbet à la menthe et le citron givré...

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La bouche est dynamique et succulente, pleine de fruits et d'épices. Son eau pure se gorge de saveurs de coing, d'ananas, d'orange et de prune, et d'épices toujours aussi stimulantes et nombreuses. On pense maintenant à la verveine, à la sauge, au cumin et à des poivres citronnés, comme le Timut. La finale est superbe de justesse : expressive, fruitée et saline. On en redemande ! Sortez les accras de morue, les huîtres gratinées, les gambas flambées à l'Armagnac, la lotte mijotée au curry et même le tajine de mérrou !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Camin Larredya - Jurançon Sec La Part Davant - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Pur et jaillissant : miel fin, ananas, fruit de la passion, pâte d'orange, abricot confit, mandarine, pêche et coing. Poivre de Sichuan, piment d'Espelette, une nuance de curry, baie de genièvre, graine de fenouil, pierre humide, citron givré, menthe.

Bouche : Dynamique et succulente, gorgée de fruits et d'épices. Son eau pure se gorge de saveurs de coing, d'ananas, d'orange et de prune, et d'épices stimulantes. On pense maintenant à la verveine, à la sauge, au cumin et à de nombreux poivres.

Accords mets-vins : Accras de morue, huîtres gratinées, gambas flambées à l'Armagnac, mais aussi une lotte mijotée au curry ou un tajine de mérrou.



### Conseils de service

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

Température de service : 10° à 11°

Ouverture : Aération d'1/2 heure ou rapide carafage



### Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Gros manseng (50%), petit manseng (35%), petit courbu (15%)

Culture : Biologique et bio-dynamique