

Camin Larredya - Jurançon Sec Costa Blanca - 2018



Premier véritable millésime de ce nouveau joyau (un essai en 2017 avait été réservé à une poignée d'amis, vignerons et amateurs), ce Costa Blanca 2018, découvert voici deux ans déjà, nous embarque avec brio et intensité vers de nouveaux territoires jusque-là inexplorés à Jurançon.

Il résume à lui seul l'ambition créatrice et la passion que Jean-Marc Grussaute nourrit pour les terroirs de Jurançon, dans toute leur complexité et leur diversité. Son désir sans cesse renouvelé de les sublimer et de les faire connaître. Jean-Marc s'intéressait depuis longtemps déjà à cette "Cuesta calcaire", du côté de Lasseube : une vraie singularité géologique dans ce pays de poudingues et de molasses siliceuses. Ici, le sous-sol est exclusivement constitué d'une craie dure, vieille de 65 millions d'années, qui va donner au vin sa finesse et son énergie interne.

C'est en 2013 qu'il saute le pas en achetant une parcelle d'un peu plus d'un hectare. Après un gros travail de défrichage, il replante sur les pentes très abruptes de cette « Côte Blanche » (entre 260 et 310 mètres d'altitude) des pieds de petit manseng, complétés d'un peu de lauzet et de camaralet, deux autres cépages historiques du Béarn, mais quasiment oubliés depuis les années 1980. L'orientation au Sud et Sud-Est favorise un fort ensoleillement, tandis que l'altitude garantit une certaine fraîcheur nocturne. Les nombreux éboulis calcaires en surface rendent le sol bien drainant. Ici, évidemment, aucune mécanisation n'est possible : l'ampleur du travail des sols, afin de contenir l'érosion et de favoriser l'enracinement profond des vignes dans la fameuse craie, fut absolument titanesque... pour des rendements infimes d'à peine 15 hectolitres par hectare! La passion, toujours la passion...

Le défi que s'est lancé Jean-Marc se voit aujourd'hui couronné d'un succès éclatant qui nous montre encore une fois à quel point notre homme avait vu juste avant tout le monde : ce terroir très calcaire donne un vin unique, à la fois puissant et tranchant, porté par une tension percutante et une verticalité minérale impressionnante.

Après une bonne aération, le nez se déploie progressivement dans un registre fin et subtil, entre verveine, miel de tilleul, zestes de citron frais et de kumquat, cannelle et safran, mais aussi la pierre humide, la pomme au four, l'ananas, la pêche jaune, une touche de mangue, une autre finement beurrée. Ce qui frappe le plus en bouche, c'est le caractère fuselé, effilé même de la matière : la tension saline semble ciseler la roche calcaire avec une précision millimétrée. La percussion salivante de la finale est prodigieuse et nous embarque très loin.

Un très grand vin, au profil absolument unique dans la région, qui devrait

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

parfaitement évoluer sur les 10 prochaines années.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client (cette cuvée est épuisée au Domaine)

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Camin Larredya - Jurançon Sec Costa Blanca - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Subtil et complexe : verveine, miel de tilleul, zestes de citron frais et de kumquat, cannelle et safran, mais aussi la pierre humide, la pomme au four, l'ananas, la pêche jaune, une touche de mangue, une autre finement beurrée.

Bouche : La matière est dense mais fuselée, effilée même. la roche est sculptée par l'acidité juteuse du fruit et une tension saline affirmée. La percussion salivante de la finale est prodigieuse et nous embarque très loin.

Accords mets-vins : Gambas grillées accompagnées d'un beurre aux herbes, lotte aux agrumes. Et même un homard rôti et son beurre à l'estragon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

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 : Petit manseng (90%),
camaralet, lauzet

Culture : Biologique et bio-dynamique