

Camin Larredya - Jurançon Sec Costa Blanca - 2019



Le nouveau joyau du Domaine, officiellement créé avec le millésime 2018, 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 garantissent un bon drainage naturel. 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 un 2018 époustouflant de complexité et de vivacité, ce 2019 confirme tout le bien que l'on pensait de cette cuvée déjà « Collector » ! Au premier nez, on ressent une grande délicatesse, sur une minéralité subtile, évoquant la pierre à feu, les cendres tièdes et la coquille d'œuf. L'expression du terroir prend même une dimension iodée puis balsamique, avec ces évocations de résine et d'aiguille de pin. A l'aération, le bouquet offre un profil de plus en plus sensuel, sur la cire d'abeille et le miel frais, la crème de champignon, l'ananas, la pêche jaune et la pêche plate, la poire et la mirabelle.

L'énergie que le vin déploie en bouche est considérable. Le volume charnu du fruit se combine à une acidité juteuse et une salinité vive et tranchante. Les saveurs gourmandes de prunes et de pomme Reinette s'associent aux fins amers toniques des écorces d'agrumes, du citron

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

confit au sel et du kumquat. Expressive, tendue et serrée, la finale est d'une grande classe ! Gambas grillées accompagnées d'un beurre aux herbes, lotte aux agrumes... et, pourquoi pas, d'ici quelques années un homard rôti au beurre d'estragon?... On se régale d'avance.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Camin Larredya - Jurançon Sec Costa Blanca - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Subtil et complexe : pierre à feu, cendres tièdes et coquille d'œuf. Une note iodée. Aiguille de pin. Miel frais, crème de champignon, ananas, pêche jaune et pêche plate, poire et mirabelle.

Bouche : Une énergie considérable. Le volume charnu du fruit se combine à une acidité juteuse et une salinité tranchante.

Les saveurs de prunes et de pomme Reinette s'associent aux fins amers des écorces d'agrumes, du citron confit au sel et du kumquat.

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 :
Entre 2023 et 2032

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 : Petit manseng (90%), camaralet, lauzet

Culture : Biologique et bio-dynamique