

Camin Larredya - Jurançon Sec La Part Davant - 2015



Superbe entrée en matière dans le style à la fois généreux mais toujours vif des Jurançons secs du Camin Larredya. Cette cuvée est issue de vignes plantées par Jean-Marc, dès la fin des années 1980, sur la partie orientale du vignoble familial.

Ici, les 4 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 petit courbu et camaralet, deux cépages typiquement pyrénéens, trop souvent oubliés.

Les différentes parcelles sont orientées au Sud, entre 250 et 300 mètres d'altitude, et plutôt protégées des courants d'Ouest. Ses conditions, additionnées à l'effet de foehn - ce vent chaud généré au printemps par la proximité du massif pyrénéen - permettent à ces cépages tardifs d'atteindre ici une parfaite maturité.

Soucieux de conserver une vraie pureté d'expression, Jean-Marc fait le choix d'élever son vin sur lies 8 mois en barriques et foudres, avec très peu de bois de neuf.

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 !

Sur ce millésime solaire, le Jurançon sec La Part Davant est très expressif, avec ses notes fruitées et exotiques typiques, mêlant agrumes et ananas, toujours contre-balançées par des arômes frais et floraux (menthol, camomille), et même épicés. Ce n'était pas facile en 2015 mais Jean-Marc Grussaute parvient à ce magnifique point d'équilibre entre une texture ample, généreuse, et une vraie tension en bouche, aux accents minéraux.

Un très beau vin, à déguster jeune en apéritif, avec des crevettes grises, des dès de tome de brebis, un saumon gravlax, ou d'ici 4 ou 5 ans, lorsque de belles notes de truffes blanches seront apparues, avec une cuisine exotique, comme des gambas à la citronnelle, ou une volaille en sauce.

Camin Larredya - Jurançon Sec La Part Davant - 2015



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Pamplemousse, citron mûr, mandarine. Ananas. Pomme. Menthe, poivre blanc. Camomille. Plus tard, notes de truffe blanche.

Bouche : Belle vivacité en attaque. Bel équilibre entre texture et fraîcheur. Longue finale sur les fruits blancs et exotiques, et la trame épicée.

Accords mets-vins : En apéritif avec des crevettes grises, un saumon gravlax, de la tome de brebis. Plus tard sur un plat exotique : crevettes sautées à la citronnelle.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 10° à 11°

Ouverture : Rapide aération



Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Biologique et bio-dynamique