

## Camin Larredya - Jurançon Sec La Virada - 2014



Situé de part et d'autre d'une combe, au cœur du petit vignoble en cirque du Camin Larredya, la parcelle de La Virada s'étend sur un hectare. Ici la vigne fut complantée dans les années 1980, à parts égales, de gros manseng, petit manseng et petit courbu.

Jean-Marc Grussaute cherche dans cette cuvée parcellaire une expression racée du terroir argilo-siliceux, sur ce fameux sous-sols de poudingues, roches sédimentaires déposées par les rivières et anciens glaciers pyrénéens.

Tout l'enjeu consiste à trouver le juste équilibre entre la richesse aromatique apportée par les cépages jurançonnais, autour des agrumes, des fruits blancs et des fruits exotiques, et l'intensité minérale du sol qui affine le vin et lui donne cette trame épicée d'une grande élégance.

Grâce à une qualité de raisin absolument irréprochable et à un élevage en foudre, d'une redoutable habileté, ce Jurançon sec La Virada déploie d'ores et déjà sa complexité et son parfait équilibre, entre richesse et tension.

Dès le premier nez, les notes de poire comice, d'agrumes mûrs, d'ananas côtoient de fins arômes d'infusion et de fleurs séchées (camomille). La complexité du vin se confirme en bouche : passée une attaque puissante, généreuse, sur le fruit et le gras, très vite, le vin retrouve beaucoup de dynamisme et de tension. Il s'étire, porté par des amers très salivants, dans une longue finale à la fois fruitée et minérale.

Il y a là beaucoup de classe, et une capacité au vieillissement évidente, pour 8 ou 10 ans. Un très beau vin, fin et racé, à déguster à table, sur un poisson ou une volaille en sauce. Une très belle surprise pour tous ceux qui connaissent peu ou pas les Jurançons secs. Une brillante confirmation pour les autres...

## Camin Larredya - Jurançon Sec La Virada - 2014



### Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Poire comice, orange sanguine, citron mûr, ananas, goyave. Miel frais. Camomille. Bergamote. Légères notes fumées. Noisette.

Bouche : Superbe équilibre : ample, fruité et gras en attaque, très belle tension en milieu de bouche. Le vin s'affine et s'étire sur les épices, de beaux amers.

Accords mets-vins : Plateau de charcuterie. Lotte au curry. Pad thaï aux crevettes. Fricassée de poulet aux champignons. Canard à l'orange. Chèvres frais ou affinés.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Rapide carafage aujourd'hui.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Biologique et bio-dynamique