

Camin Larredya - Jurançon Moelleux Au Capceu - 2014



Nous entrons avec ce Jurançon Au Capceu au pays des très grands moelleux, ceux que l'on trouve dans les meilleurs vignobles et les meilleurs domaines, du côté du Sauternais, de Vouvray ou de quelques grands crus alsaciens en vendange tardive.

La parcelle de petit manseng qui produit la cuvée phare du Domaine, se situe sur la partie haute de la colline, à plus de 300 mètres d'altitude. Avec son orientation est et sud, elle bénéficie de l'effet de foehn et de ses vents chauds : les conditions sont idéales pour une surmaturation lente du raisin jusqu'au passerillage, régulier et qualitatif. La récolte se fait bien sûr manuellement, tard dans la saison, par tries successives.

Vient ensuite le temps de la vinification sur levures indigènes et de l'élevage en fûts et foudres, pendant une bonne année. Comme toujours, Jean-Marc Grussaute ne cherche surtout pas à accentuer la richesse naturelle du vin, mais plutôt à l'affiner et à conserver une vraie fraîcheur.

Loin de certains Jurançons moelleux très (trop ?) opulents, le vigneron livre avec ce Capceu un vin qui sait parfaitement rester frais et désaltérant. Au nez, le fruit est tout simplement exquis, entre pomme au four, ananas rôti, mandarine, mangue, litchi et abricot. De délicates notes de thé fumé, de miel frais et de sous-bois complètent ce tableau particulièrement lumineux.

Si la bouche offre bien sûr le volume que l'on attend d'un grand moelleux, tension et finesse ne sont jamais loin et rendent la sucrosité particulièrement digeste, tellement digeste...que l'on a rapidement envie de se resservir ! Déjà irrésistible de classe et d'équilibre, ce grand moelleux est évidemment taillé pour une garde de 10 ou 20 ans : il livrera alors toute son extraordinaire complexité. Grand vin de garde, grand vin de gastronomie, grand vin tout court !

Camin Larredya - Jurançon Moelleux Au Capceu - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or intense, reflets orangés

Nez : Pomme au four, ananas rôti, mandarine, mangue, litchi et abricot. Miel frais, thé fumé, sous-bois, légères notes mentholées.

Bouche : Très bel équilibre entre la richesse de l'attaque et la fraîcheur du milieu de bouche. Un moelleux qui reste frais, désaltérant, dynamique. Enorme persistance sur le fruit et les épices.

Accords mets-vins : Foie gras poêlé accompagné de figues rôties ou d'un chutney de mangue. Risotto à la truffe blanche. Gambas à l'aigre-doux. Tarte amande-abricot.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035!

Température de service : 10°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille moelleux

Cépage : Petit manseng

Culture : Biologique et bio-dynamique