

Camin Larredya - Jurançon Moelleux Au Capceu - 2020



Nous entrons avec ce Jurançon Au Capceu au pays des grands moelleux, élégants, profonds et chatoyants, imprégnés d'une minéralité subtile et d'une belle énergie, comme 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 ou allemands, en vendange tardive.

La parcelle de petit manseng qui produit cette cuvée 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, fréquents pendant l'été et l'automne : les conditions sont idéales pour une sur-maturation lente du raisin jusqu'à un début de passerillage.

En 2020, après un été chaud et lumineux, l'arrière-saison est restée plutôt sèche et bien ensoleillée. Les nuits plus fraîches ont permis à la sur-maturité de s'installer tranquillement tout en préservant un superbe état sanitaire des raisins (en évitant le développement du botrytis). La récolte se fait manuellement, entre octobre et début novembre, par tries successives : on ne garde que les raisins les plus concentrés et légèrement séchés, Jean-Marc cherchant la quintessence aromatique du petit manseng passerillé.

Vient ensuite le temps de la vinification sur levures indigènes, après une phase de 48 heures environ de macération pelliculaire, et de l'élevage en fûts et foudres, pendant une bonne année. Comme toujours, Jean-Marc ne cherche pas à accentuer la richesse naturelle du vin, mais plutôt à souligner, dans une certaine épure, tous les éléments du sol et de l'air que le raisin a su capter, à commencer par cette minéralité saline et délicatement poivrée tout à fait caractéristique.

Jean-Marc livre avec ce Capceu un vin voluptueux, sensuel mais porté par une énergie tellurique, puissamment épicée, qui soulève cette matière dense, texturée, avec une facilité confondante. Les arômes jaillissent littéralement du verre, dès la première agitation, sur des évocations de pâtisseries complexes, de tarte à l'abricot, de baklava, de fruits confits, de suc de violette et de jasmin, de soupe de fruits blancs et jaunes macérés dans un sirop d'épices où l'on reconnaît la noix de muscade, la cannelle, la baie de genièvre ou le cumin. L'ananas et la mangue prennent des accents résolument poivrés et même fumés. Camphre et bergamote ne sont pas loin non plus...

On retrouve en bouche cette sensation d'intensité et d'énergie apte à déplacer la montagne Pyrénéenne, si chère à Jean-Marc ! On se régale de saveurs onctueuses de mangue rôtie, de confiture d'abricots, de gelée de mirabelles. Mais l'omniprésence des épices donne à l'ensemble une

complexité phénoménale. Ras el-hanout, curcuma, safran ou cumin virevoltent sur les papilles ! Sur la finale, l'amertume tonique des écorces d'agrumes finit de nous faire oublier la sucrosité du vin.

Résolument gastronomique, voici le compagnon idéal d'un foie gras du Sud-Ouest poêlé, servi avec un chutney de mangue ou des figues rôties au beurre. Mais vous pouvez bien sûr repousser les frontières avec un moelleux de ce niveau et mettre alors le cap sur un curry de gambas ou de lotte, ou un cari réunionnais de poulet. En fin de repas, tentez le Munster au cumin suivi d'une crêpe Suzette.

Au Capceu confirme avec brio son statut de moelleux indispensable dans tout bonne cave. Un grand vin, à un prix plus que raisonnable, signé par le Vigneron de l'année 2022 pour la Revue du Vin de France !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Camin Larredya - Jurançon Moelleux Au Capceu - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or intense, reflets orangé

Nez : Voluptueux, épicé : pâtisseries complexes, tarte à l'abricot, baklava, fruits confits, suc de violette, jasmin, soupe de fruits blancs et jaunes dans un sirop d'épices, noix de muscade, cannelle, baie de genièvre et cumin. Mangue et ananas. Fumée, camphre

Bouche : Saveurs onctueuses de mangue rôtie, confiture d'abricots, gelée de mirabelles. Les épices donnent à l'ensemble une complexité phénoménale. Ras el-hanout, curcuma, safran ou cumin virevoltent sur les papilles. Amers toniques des écorces d'agrumes

Accords mets-vins : Un foie gras du Sud-Ouest poêlé, accompagné d'un chutney de mangue ou de figues rôties au beurre. Un curry de gambas ou de lotte, un cari réunionnais de poulet. En fin de repas, tentez le Munster au cumin suivi d'une crêpe Suzette !



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2050

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille moelleux

Cépage : Petit manseng

Culture : Biologique et bio-dynamique