

Camin Larredya - Jurançon Sec Costa Blanca - 2020



Le nouveau joyau du Domaine, inauguré 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. Tout comme 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, voluptueux et tranchant, porté par une tension percutante et une sapidité en bouche absolument hors du commun.

Ce millésime 2020, qui méritera bien sûr un séjour en cave de 2 ou 3 ans pour se délier, offre déjà un nez envoûtant, tout en sensualité florale, presque huileuse, et en gourmandise fruitée. On démarre dans un registre balsamique autour de la pomme de pin, de la résine, de la bergamote et d'une touche camphrée. La pêche jaune délicatement miellée, mais aussi l'ananas et la mangue se mêlent à des évocations d'essence de jasmin, d'œillet blanc ou de rose, d'onguents précieux, de santal et d'encens, d'huile de noisette ou de noix de Cajou.

La bouche n'est pas en reste : à la fois large et généreuse, mais toujours fraîche et tonique. Derrière des saveurs enveloppantes de pêche flambée, de prune bien mûre, d'abricot ou de poire nappée de caramel, on trouve aussi le dynamisme excitant des zestes d'agrumes, du citron confit et du pamplemousse. La salivation que ce Costa Blanca procure en bouche est

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

assez incroyable, renforçant la sensation d'énergie, de dynamisme que le vin dégage malgré sa densité impressionnante.

Expressive, intense et serrée, la finale est interminable. Gambas grillées badigeonnées d'un beurre aux herbes, lotte aux agrumes, poulet au citron... et, pourquoi pas, d'ici quelques années un homard rôti au beurre d'estragon... On se régale d'avance.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Camin Larredya - Jurançon Sec Costa Blanca - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Subtil et complexe : un registre balsamique autour de la pomme de pin, de la résine, de la bergamote et du camphre. La pêche jaune miellée, l'ananas et la mangue, essence de jasmin et oeillet blanc, santal et encens, huile de noisette ou d'amande

Bouche : Large et généreuse, mais fraîche et tonique. Derrière des saveurs enveloppantes de pêche flambée, de prune bien mûre, d'abricot ou de poire nappés de caramel, dynamisme excitant des zestes d'agrumes, du citron confit et du pamplemousse. Finale salivante

Accords mets-vins : Grosses gambas grillées accompagnées d'un beurre aux herbes, lotte aux agrumes, poulet au citron... d'ici quelques années un homard rôti au beurre d'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 : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Petit manseng (90%),
camaralet, lauzet

Culture : Biologique et bio-dynamique