

Camin Larredya - Jurançon Sec La Part Davant - 2021



La Part Davant illustre de bien belle façon la qualité des équilibres de ce millésime 2021 au Camin Larredya, entre fruit mûr, énergie épicée et fraîcheur des agrumes. Cette cuvée est issue de vignes plantées par Jean-Marc, dès son arrivée au domaine à la fin des années 1980, sur la partie orientale du vignoble familial.

Ici, les 3 principaux cépages de l'appellation se côtoient : le gros manseng domine l'assemblage, complété de 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 environ 15% de Petit Courbu. Les différentes parcelles sont orientées au Sud, entre 250 et 300 mètres d'altitude, et plutôt protégées des courants d'Ouest. Ces conditions, additionnées à l'effet de foehn - ce vent de fin d'été et d'automne, chaud et asséchant, généré par la proximité du massif pyrénéen - permettent à ces cépages tardifs d'atteindre une parfaite maturité.

Si le début d'été 2021 fut plutôt frais et humide, l'arrière-saison, lumineuse, avec ses nuits plus fraîches, a permis de parfaire la concentration aromatique de baies bien juteuses, tout en préservant de superbes acidités. Les vendanges assez tardives, entre fin septembre et fin octobre, se sont déroulées sous un temps particulièrement radieux.

Dans sa recherche du juste équilibre entre richesse des arômes et finesse de texture, Jean-Marc fait le choix d'un pressurage direct, doux et long, pour deux tiers des raisins, et d'une macération pelliculaire d'un à deux jours pour le reste. En outre, afin de conserver pureté d'expression et fraîcheur, Jean-Marc élève ensuite son vin sur lies 8 mois en barriques et surtout en foudres, avec quasiment pas de bois de neuf (5% à peine des fûts).

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.

Des notes conquérantes de fruits mûrs remontent du verre à peine agité. L'orange juteuse, la pêche et l'abricot s'imposent avant d'être rejointes par des expressions d'ananas confit. Les notes de marmelade au citron sont relevées d'une once de gingembre, tandis qu'une touche de miel vient épaissir ce jus gourmand. Ce vin puissamment évocateur vous expédie au-dessus des prairies du piémont Pyrénéen. Elles s'étendent à perte de vue, verdoyantes et fleuries, à peine ondulantes, sous le foehn d'un été déclinant. Vous finissez par être saisi par de très délicates notes

de pierre chaude. La promenade olfactive invite à la rêverie.

La bouche est pulpeuse, savoureuse à souhait. Le jus est porté par une trame énergétique de saveurs de pamplemousse, de kumquat et d'orange sanguine. Le milieu de bouche, plus ample et suave, invite des expressions bien mûres d'ananas et de citron confit, mais aussi d'abricot sec, un véritable marqueur du petit manseng. On décèle encore de forts belles notes de miel et de nougat, mâtinées d'épices, entre safran, piment d'Espelette et gingembre. Un apport lumineux qui finit de hisser ce vin sur les cimes pyrénéennes.

Cette Part Davant conviviale, pleine de vie et d'énergie, épousera parfaitement un poulet caramélisé au miel et à la citronnelle, des noix de Saint-Jacques étuvées au gingembre ou encore une lotte mijotée à la Thaï, dans un bouillon coco-galanga-citronnelle.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Camin Larredya - Jurançon Sec La Part Davant - 2021



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Frais, fruité et jaillissant : jus d'abricot, peau de pêche, ananas acidulé. Orange et mandarine. Marmelade au citron. Gingembre. Herbes hautes, fleurs mouillées par la rosée. Pierre chaude. Miel de genêt.

Bouche : Dynamique et succulente, gorgée de fruits et d'épices. Son eau pure se gorge de saveurs amples de fruits à noyau, d'ananas, de kumquat et d'orange, de gingembre confit, de safran et de piment d'Espelette. Finale relevée d'une touche de jus de citron

Accords mets-vins : Des « scampi fritti » à la mayonnaise au curry, un poulet caramélisé au miel et à la citronnelle, des noix de Saint-Jacques étuvées au gingembre, une lotte mijotée à la Thaï, dans un bouillon coco-galanga-citronnelle



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'1/2 heure ou rapide carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Biologique et bio-dynamique