

Camin Larredya - Jurançon Moelleux Au Capceu - 2021



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 surmaturation lente du raisin jusqu'à un début de passerillage. Jean-Marc cherche ainsi la quintessence aromatique du petit manseng, ce cépage pyrénéen emblématique qui sait garder une splendide acidité en parfait contrepoint de la sucrosité résiduelle du vin.

Vient ensuite le temps de la vinification sur levures indigènes, après une phase de 3 jours environ de macération pelliculaire avant la presse, 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 tous les éléments du sol et de l'air que le raisin a su capter, à commencer par cette minéralité saline et intensément épicée tout à fait caractéristique.

Le bouquet de cet « Au Capceu » est à couper le souffle ! L'abricot sec et la figue structurent un premier nez jaillissant. Après les fruits secs et les fruits confits, on goûte à une succulente tarte aux abricots et à la pêche jaune mais aussi à une confiture d'orange amère. Les agitations successives révèlent de délicates notes de gâteau à la cannelle et de cumin. Des impressions plus miellées s'imposent maintenant, suggérant de succulentes pâtisseries orientales, baklava en tête. On ne résistera pas longtemps au chant grisant de flaveurs exotiques, évoquant un ananas juteux et acidulé mais aussi une mangue. Cette valse des sens est traversée par des épices stimulantes, portant en elle une énergie remarquable.

Le plaisir se prolonge en bouche : elle associe l'ampleur d'une matière voluptueuse, avec une énergie fraîche et sapide. Le jus est charnu, habité par une élégante amertume et une acidité dynamisante. Les zestes d'orange et de kumquat rejoignent pour un climax inoubliable la chair sensuelle d'un abricot bien mûr ainsi que le quartier juteux d'une mandarine. La longue finale épicée invite le cumin, le curry et le safran.

Une telle complexité ouvre de nombreuses et alléchantes perspectives gastronomiques. Nous nous régalerons sur un foie gras poêlé aux figues

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

rôties ou encore sur un digeste curry de poireaux, noix de cajou, coco et lieu noir. Un poulet Tikka devrait tout aussi bien faire l'affaire. Côté fromage, tomme de brebis ou vieux gouda au cumin vous régaleront. En fin de repas, que diriez-vous d'une tarte tiède aux abricots et aux amandes. Rien ne lui résistera, c'est là la signature d'un grand vin.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Camin Larredya - Jurançon Moelleux Au Capceu - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or dense, reflets orangé à mordoré

Nez : Voluptueux, épicé : pâtisseries complexes, tarte à l'abricot, baklava, abricot sec, figue confite, suc de violette, jasmin, marmelade d'orange amère, tarte aux fruits jaunes. Noix de muscade, cannelle, baie de genièvre et cumin. Mangue et ananas.

Bouche : Saveurs onctueuses de mangue rôtie, d'abricot mûr, de gelée de mirabelles, relevées d'une touche juteuse de mandarine. Les épices donnent à l'ensemble une complexité phénoménale. Ras el-hanout, curcuma, safran ou cumin virevoltent sur les papilles.

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 tomme de brebis et vieux gouda au cumin. Tarte abricot amande



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 : 2021

Type : Vin blanc tranquille moelleux (SR :
86 gr)

Cépage : Petit manseng

Culture : Biologique et bio-dynamique