

Camin Larredya - Jurançon Sec Costa Blanca - 2021



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, sa verticalité 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 apporte 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 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 calcaire singulier donne un vin unique, à la fois puissant, subtil et tranchant, porté par une énergie prodigieuse et une sapidité en bouche absolument hors du commun. Un modèle d'élégance et d'intensité.

Ce millésime 2021 étincelant respire à la fois la fraîcheur des calcaires et du millésime, et la gourmandise d'un fruit pur, parfaitement mûr et préservé. Les notes subtiles de pêche blanche, de jus de poire, de bonbon à la violette et de miel se posent délicatement sur un lit crayeux. Puis, l'ananas, le coing, l'abricot, la mangue ou l'orange rejoignent cette joyeuse farandole. On ferme les yeux et on imagine volontiers les pots de confitures encore ouverts, que l'on vient de remplir à la louche de délicieuses marmelades artisanales encore tièdes, mêlant fruits blancs et jaunes. A l'aération prolongée, une touche de bergamote côtoie une note iodée, tandis que des épices se frayent maintenant un chemin au cœur de cette aromatique complexe : on pense au poivre et au cumin.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La bouche n'est pas en reste : dotée d'un volume considérable de fruit, elle n'oublie jamais d'être fraîche et tonique. Les saveurs d'agrumes, clémentine et pamplemousse en tête, se sont affirmées, accompagnées d'une touche acidulée de fruit de la passion et de rhubarbe confite. Mais ce sont surtout les épices qui apportent maintenant cette prodigieuse sensation d'énergie qui semble soulever cette matière charnue et la propulser en avant avec une facilité déconcertante. Bergamote, safran, baie de Sichuan, clou de girofle, poudre de curry, poivre blanc... C'est un festival !

Expressive, intense et serrée, portée par une minéralité subtile, la finale est interminable. Gambas grillées ou flambées badigeonnées d'un beurre aux herbes, palourdes ou praires farcies au beurre persillé, poulet au citron confit ou au curry, lotte aux épices tandoori... A table, les possibilités sont multiples. On se régale d'avance.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Camin Larredya - Jurançon Sec Costa Blanca - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Subtil et complexe : pêche blanche, jus de poire, bonbon à la violette et miel sur un lit crayeux. Ananas, coing, abricot, mangue ou orange. Confitures de fruits blancs et jaunes encore tièdes juste mises en pot. Bergamote, une note iodée. Poivre et cumin

Bouche : Un volume considérable de fruit, avec de la fraîcheur et de la tonicité. Les saveurs de clémentine et pamplemousse s'affirment, avec une touche acidulée de fruit de la passion et de rhubarbe confite. Festival d'épices sur la finale

Accords mets-vins : Gambas grillées ou flambées badigeonnées d'un beurre aux herbes, palourdes ou praires farcies au beurre persillé, poulet au citron confit ou au curry, lotte aux épices tandoori...



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Biologique et bio-dynamique