

Camin Larredya - Jurançon Sec La Part Davant - 2016



Superbe entrée en matière dans le style à la fois généreux mais toujours vif des Jurançons secs du Camin Larredya. Cette cuvée est issue de vignes plantées par Jean-Marc, dès la fin des années 1980, sur la partie orientale du vignoble familial.

Ici, les 4 principaux cépages de l'appellation se côtoient : le gros manseng domine l'assemblage, suivi du 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 Petit Courbu et Camaralet, deux autres cépages typiquement pyrénéens, trop souvent oubliés.

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 chaud généré au printemps par la proximité du massif pyrénéen - permettent à ces cépages tardifs d'atteindre ici une parfaite maturité.

Soucieux de conserver une vraie pureté d'expression, Jean-Marc fait le choix d'élever son vin sur lies 8 mois en barriques et foudres, avec très peu de bois de neuf.

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 !

Sur ce millésime capricieux, entre pluies printanières, été sec et chaud, et automne mouillé, Jean-Marc a parfaitement géré la maturité de ses raisins. La Part Davant joue à merveille la carte du fruit croquant, très expressif, balancé par une trame saline qui active sans cesse vos papilles. On tombe tout de suite sous le charme de ses notes fruitées et exotiques, mêlant agrumes, fruits blancs compotés et ananas, associées à des arômes frais et floraux (menthol, camomille), de fins amers évoquant l'amande et les épices douces.

Un très beau vin, à déguster jeune en apéritif, avec des crevettes grises, des dès de tome de brebis, un saumon gravlax, ou d'ici 4 ou 5 ans, lorsque de belles notes de truffes blanches et de miel fin seront apparues, avec une cuisine exotique, comme des gambas sautés au gingembre ou cuites au bouillon de lait de coco à la citronnelle.

Camin Larredya - Jurançon Sec La Part Davant - 2016



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Pamplemousse, citron mûr, mandarine. Ananas. Pomme compotée. Menthe, poivre blanc, cannelle. Camomille. Amande amère. Plus tard, notes de truffe blanche.

Bouche : Belle vivacité en attaque. Bel équilibre entre texture veloutée et fraîcheur. Longue finale sur les fruits blancs et exotiques, et la trame épicée.

Accords mets-vins : En apéritif avec des crevettes grises, un saumon gravlax, de la tome de brebis. Plus tard sur un plat exotique : crevettes sautées au gingembre ou en bouillon lait de coco-citronnelle.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022
Température de service : 10° à 11°
Ouverture : Aération d'1/2 heure ou rapide carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon
Millésime : 2016
Type : Vin blanc tranquille sec
Cépage : Gros manseng (50%), petit manseng (35%), petit courbu et camaralet (15%)
Culture : Biologique et bio-dynamique