

Camin Larredya - Jurançon Sec La Virada - 2016



Situé de part et d'autre d'une combe, au cœur du petit vignoble en cirque du Camin Larredya, la parcelle de La Virada s'étend sur un hectare. Ici la vigne fut complantée dans les années 1980, à parts égales, de gros manseng, petit manseng et petit courbu.

Jean-Marc Grussaute cherche dans cette cuvée parcellaire une expression racée du terroir argilo-siliceux, sur ce fameux sous-sols de poudingues, roches sédimentaires déposées par les rivières et anciens glaciers pyrénéens.

Tout l'enjeu consiste à trouver le juste équilibre entre la richesse aromatique apportée par les cépages jurançonnais, autour des agrumes, des fruits blancs et des fruits exotiques, et l'intensité minérale du sol qui affine le vin et lui donne cette trame épicée d'une grande élégance.

Grâce à une qualité de raisin absolument irréprochable et à un élevage en foudre, d'une redoutable habileté, ce Jurançon sec La Virada révèle une rare profondeur et un parfait équilibre, entre richesse et tension minérale salivante.

Dès le premier nez, les notes de poire comice, de mandarine, d'ananas et de goyave côtoient de fins arômes d'infusion et de fleurs séchées (camomille, tilleul). La complexité du vin se confirme en bouche : passée une attaque puissante, généreuse, sur le fruit et le gras, très vite, le vin retrouve beaucoup de dynamisme et de tension. Il vous procure une sensation de pureté, il s'étire sur des amers nobles (écorce d'orange) et des saveurs de fruits secs. La persistance impressionne déjà.

La capacité de garde (une dizaine d'années) est évidente pour ce très beau vin, élégant et racé, à déguster à table, sur un poisson ou une volaille en sauce. Une très belle surprise pour tous ceux qui connaissent peu ou pas les Jurançons secs. Une brillante confirmation pour les autres...

Camin Larredya - Jurançon Sec La Virada - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Poire comice, orange sanguine, citron mûr, mandarine, ananas, goyave. Miel frais. Camomille. Bergamote. Légères notes fumées. Amande, pistache.

Bouche : Superbe équilibre : ample, fruité et gras en attaque, très belle tension en milieu de bouche. Le vin s'affine et s'étire sur les épices, de beaux amers évoquant l'écorce d'orange.

Accords mets-vins : Plateau de charcuterie. Lotte au curry. Pad thaï aux crevettes. Fricassée de poulet aux champignons. Canard à l'orange. Chèvres frais ou affinés.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Rapide carafage aujourd'hui.



Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Gros manseng (33%), petit manseng (33%), petit courbu (33%)

Culture : Biologique et bio-dynamique