

Camin Larredya - Jurançon Moelleux Au Capceu - 2016



Nous entrons avec ce Jurançon Au Capceu au pays des très grands moelleux, 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 en vendange tardive.

La parcelle de petit manseng qui produit la cuvée phare du Domaine, 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 : les conditions sont idéales pour une surmaturation lente du raisin jusqu'au passerillage, qui a pu, en 2016, se dérouler de façon très qualitative. La récolte se fait bien sûr manuellement, tard dans la saison, par tries successives.

Vient ensuite le temps de la vinification sur levures indigènes et de l'élevage en fûts et foudres, pendant une bonne année. Comme toujours, Jean-Marc Grussaute ne cherche surtout pas à accentuer la richesse naturelle du vin, mais plutôt à l'affiner, à l'étirer et révéler la vibration minérale que donne le sol.

Loin de certains Jurançons moelleux très (trop ?) opulents, le vigneron livre avec ce Capceu un vin qui sait parfaitement rester frais et désaltérant. Au nez, c'est d'abord un merveilleux cocktail de fruits qui jaillit du verre, pomme au four, poire compotée, ananas rôti, orange sanguine et litchi. De délicates notes de thé fumé, de miel frais et de fins arômes balsamiques évoquant une forêt de résineux complètent ce tableau sophistiqué et lumineux.

Si la bouche offre bien sûr le volume que l'on attend d'un grand moelleux, fraîcheur et finesse sont bien là et rendent la sucrosité particulièrement digeste, tellement digeste...que l'on a rapidement envie de se resservir ! Ce 2016, plus élancé encore que le 2015, est irrésistible de classe et d'équilibre, taillé pour une garde de 15 ou 20 ans. Si vous devez posséder en cave un Jurançon moelleux 2016, c'est incontestablement ce Au Capceu ! Grand vin.

Camin Larredya - Jurançon Moelleux Au Capceu - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or intense, reflets orangés

Nez : Pomme au four, poire compotée, ananas rôti, orange sanguine et litchi. De délicates notes de thé fumé, de miel frais et de fins arômes balsamiques évoquant une forêt de résineux.

Bouche : Très bel équilibre entre la richesse de l'attaque et la fine acidité du milieu de bouche. Un moelleux qui reste frais, désaltérant, dynamique. Enorme persistance sur le fruit et les épices.

Accords mets-vins : Foie gras poêlé accompagné de figues rôties ou d'un chutney de mangue. Risotto à la truffe blanche. Gambas à l'aigre-doux. Tarte amande-abricot.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 10°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille moelleux

Cépage : Petit manseng

Culture : Biologique et bio-dynamique