

Camin Larredya - Jurançon Sec Costa Blanca - 2022



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 (au début de l'ère tertiaire dite « Dano-Montien »). Un substrat qui va donner au vin sa finesse 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 garantit 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 fameuse craie, fut absolument titanesque... pour des rendements infimes d'à peine 15 hectolitres par hectare ! La passion, toujours la passion : quand d'autres reculeraient à la simple vue de ce coteau vertigineux, Jean-Marc n'a pas hésité une seule seconde à s'engager dans ce colossal travail de structuration de ce vignoble d'exception.

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 très calcaire donne un vin unique, à la fois puissant, voluptueux et tranchant, porté par une tension percutante, une trame acidulée et une sapidité en bouche absolument hors du commun.

Ce millésime 2022, qui méritera bien sûr un séjour en cave de 2 ou 3 ans pour se délier, offre déjà un nez envoûtant, à la fois serein et voluptueux. De premières notes oléagineuses de noisette et de noix du Brésil, de beurre de cacahuète. Puis viennent l'orange et l'ananas séché, la marmelade anglaise et la confiture d'abricot. Progressivement, une dimension plus épicée s'élève du verre, autour de notes musquées et camphrées, d'une touche de bergamote, d'une déclinaison complexe de poivres et d'un peu de curcuma. Santal, encens et essences florales rajoutent à la complexité de l'ensemble.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La bouche se montre à la fois ample, généreuse dans son volume de fruit, mais toujours fraîche, presque tranchante dans sa trame acidulée qui vient titiller nos papilles dès l'entame. Derrière des saveurs enveloppantes de pêche, de prune Reine-Claude, de mangue et d'abricot, la matière s'anime de notes plus acidulées évoquant le fruit de la passion, la pomme Reinette ou Granny, la rhubarbe et les segments d'agrumes frais, entre citron jaune et pamplemousse. On croit même reconnaître une touche particulièrement salivante de groseille à maquereau. Comme souvent avec les Jurançons secs signés Jean-Marc Grussaute, la trame épicée dynamise encore le cœur de bouche, sur de puissantes notes poivrées mais aussi des rappels de cumin ou de ras el-hanout lui donnant des accents orientaux. La finale, à la fois tannique et cendrée, plonge littéralement dans le sol et les couches calcaires profondes. Intensité, droiture et persistance : elle a déjà tout. Et ce n'est qu'un début !

Ce Costa Blanca est incontestablement un beau vin de gastronomie, qui brillera sur une cuisine généreuse, sensuelle : on pense à une poule au riz, un quasi de veau aux cèpes, des cannellonis farcis au veau et aux champignons. Autre option, une poitrine de porc frottée aux épices et cuite au four. Autre option, plus maritime : de grosses crevettes tiges, cuites à la plancha avec un beurre d'herbes et de piment d'Espelette.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Camin Larredya - Jurançon Sec Costa Blanca - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : envoûtant et complexe : noisette et noix du Brésil, beurre de cacahuète, orange, ananas séché, marmelade anglaise, confiture d'abricot, notes musquées et camphrées, bergamote, déclinaison complexe de poivres, curcuma, santal, encens, essence florales.

Bouche : ample, généreuse, beau volume de fruit, toujours fraîche, trame acidulée, pêche, prune Reine-Claude, mangue, abricot, fruit de la passion, pomme Reinette ou Granny, rhubarbe, agrumes, groseille à maquereau, trame épicée intense. Finale tannique et cendrée

Accords mets-vins : une poule au riz, un quasi de veau aux cèpes, des cannellonis farcis au veau et aux champignons, une poitrine de porc frottée aux épices et cuite au four, de grosses crevettes tigrées, cuites à la plancha avec un beurre d'herbes et de piment d'Espelette.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2036

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Biologique et bio-dynamique