

Camin Larredya - Jurançon Moelleux Au Capceu - 2022



Nous entrons avec ce Jurançon Au Capceu au pays des grands moelleux, élégants, profonds et chatoyants, imprégnés d'une minéralité subtile et d'une belle énergie, comme 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 ou allemands, en vendange tardive.

La parcelle de petit manseng qui produit cette cuvée 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, fréquents pendant l'été et l'automne : les conditions sont idéales pour une sur-maturation lente du raisin jusqu'à un début de passerillage.

En 2022, après un été chaud et lumineux, l'arrière-saison est restée plutôt sèche et bien ensoleillée. Les nuits plus fraîches ont permis à la sur-maturité de s'installer tranquillement tout en préservant un superbe état sanitaire des raisins (en évitant le développement du botrytis). La récolte se fait manuellement, à la fin du mois d'octobre, par tries successives : on ne garde que les raisins les plus concentrés et légèrement séchés, Jean-Marc cherchant la quintessence aromatique du petit manseng passerillé.

Vient ensuite le temps de la vinification sur levures indigènes, après une phase de 48 heures environ de macération pelliculaire, et de l'élevage en fûts et foudres, pendant une bonne année. Comme toujours, Jean-Marc ne cherche pas à accentuer la richesse naturelle du vin, mais plutôt à souligner, dans une certaine épure, tous les éléments du sol et de l'air que le raisin a su capter, à commencer par cette minéralité saline et délicatement poivrée tout à fait caractéristique.

Jean-Marc livre avec ce Capceu un vin voluptueux, sensuel mais porté par une énergie tellurique, puissamment épicée, qui soulève cette matière dense, texturée, avec une facilité confondante. Les arômes jaillissent littéralement du verre, dès la première agitation, sur des évocations de pâtisseries complexes, de tarte à l'abricot, de baklava, de confiture de mirabelle, de coulis de mangue, d'huile de bergamote, d'orange et de mandarine confites, de suc de violette, de jasmin et de camomille. Le beau cortège de fruit s'anime autour d'une trame épicée révélant de puissantes notes de poivre de poudre de curry, de safran et de ras el-hanout. On met le cap vers des paysages orientaux, aux couleurs chatoyantes. Plus le vin s'aère, plus la dimension sucrée s'efface devant l'expression épicée du sol, allant jusqu'au piment.

On retrouve en bouche cette sensation d'intensité et d'énergie, comme si la montagne pyrénéenne s'érigait devant nos yeux ébahis. On se régale de saveurs onctueuses de mangue rôtie, de pêche jaune flambée, de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

gelée de mirabelles et de pomme d'Amour. On pense aussi à une liqueur de mandarine impériale ou une délicieuse crêpe Suzette. Mais l'omniprésence des épices donne à l'ensemble une complexité phénoménale. Ras el-hanout, poivre Sichuan, safran ou clou de girofle virevoltent sur les papilles ! Sur la finale, l'amertume tonique des écorces d'agrumes finit de nous faire oublier la sucrosité du vin. La persistance est phénoménale : la longue finale pénètre au plus profond de nos sens et nous habite de longues secondes.

Résolument gastronomique, voici le compagnon idéal d'un foie gras du Sud-Ouest poêlé, servi avec un chutney de mangue ou des figes rôties au beurre. Mais vous pouvez bien sûr repousser les frontières avec un moelleux de ce niveau et mettre alors le cap sur un curry de gambas ou de lotte, ou un cari réunionnais de poulet. En fin de repas, commencez par un Roquefort ou un Bleu des Causses avant d'enchaîner sur un clafoutis aux bricots, un soufflé au Grand Marnier ou une crêpe Suzette.

Au Capceu confirme avec brio son statut de moelleux indispensable dans toute bonne cave. Un grand vin, à un prix plus que raisonnable, signé par le Vigneron de l'année 2023 pour la Revue du Vin de France !

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Camin Larredya - Jurançon Moelleux Au Capceu - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or dense, reflets orangé à mordoré

Nez : voluptueux, épicé : tarte à l'abricot, baklava, confiture de mirabelle, coulis de mangue, huile de bergamote, orange et de mandarine confites, suc de violette, jasmin, camomille, poivre, poudre de curry, safran, ras el-hanout, piment.

Bouche : intensité et énergie, saveurs onctueuses (mangue, pêche jaune, gelée de mirabelles, pomme d'Amour), liqueur de mandarine impériale, crêpe Suzette, omniprésence des épices (ras el-hanout, poivre Sichuan, safran, clou de girofle).
Finale sur de fin amers.

Accords mets-vins : foie gras du Sud-Ouest poêlé avec un chutney de mangue ou des figues rôties au beurre, curry de gambas ou de lotte, ou un cari réunionnais de poulet. En fin de repas, Roquefort ou un Bleu des Causses puis un clafoutis aux abricots, ou une crêpe Suzette.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2050

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Carafage recommandé (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille moelleux

Cépage : Petit manseng

Culture : Biologique et bio-dynamique