

Camin Larredya - Jurançon Sec La Part Davant - 2023



La Part Davant illustre de bien belle façon la qualité des équilibres d'un millésime 2023 qui ne fut pourtant pas de tout repos à la vigne, entre les averses de grêle au printemps, et la forte pression du mildiou, en juin surtout. Heureusement, l'été sec et ensoleillé a permis d'atteindre de belles maturités, avec des raisins peu nombreux mais expressifs, concentrés et aromatiques.

Cette cuvée est issue de vignes plantées par Jean-Marc, dès son arrivée au domaine à la fin des années 1980, sur la partie orientale du vignoble familial. Ici, les 3 principaux cépages de l'appellation se côtoient : le gros manseng domine l'assemblage, complété de 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 environ 15% de Petit Courbu.

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 de fin d'été et d'automne, chaud et asséchant, généré par la proximité du massif pyrénéen - permettent à ces cépages tardifs d'atteindre une parfaite maturité. En 2023, les vendanges ont démarré peu après la mi-septembre, à un moment où les nuits plus fraîches avaient permis de parfaire les équilibres des fruits, entre intensité aromatique et acidités.

Dans sa recherche du juste équilibre entre richesse des arômes et finesse de texture, Jean-Marc fait le choix d'un pressurage direct, doux et long, pour deux tiers des raisins, et d'une macération pelliculaire d'un à deux jours pour le reste. En outre, afin de conserver pureté d'expression et fraîcheur, Jean-Marc élève ensuite son vin sur lies 8 mois en barriques et surtout en foudres, avec quasiment pas de bois de neuf (5% à peine des fûts).

On l'aura compris : avec Jean-Marc, la cuvée qui vous fait entrer dans la gamme du Domaine n'est certainement un « petit vin », 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.

Le nez, d'abord discret, s'ouvre dans un registre frais et subtil. On reconnaît l'ananas et la poire, le raisin blond et l'abricot. Progressivement, un voile floral, suave et charmeur, s'élève du verre, autour de parfums de fleurs cristallisées, de frésia ou de lys. A l'aération prolongée, la belle sensualité des arômes s'affirme : les parfums de mangue croisent maintenant des notes gourmandes de frangipane et de pâte feuilletée.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La bouche, au toucher particulièrement soyeux, révèle de succulents fruits en coulis, autour de l'ananas, l'orange et la mangue. On pense aussi à une confiture de mirabelle ou d'abricot, à un jus de pomme Reinette, pour un vin qui goûte résolument sec. Une pointe de bergamote annonce un cœur de bouche porté par une puissante onde épicée où se mêlent safran, clou de girofle, un peu de cumin, une déclinaison de poivres lointains et même une touche délicate de ras el-hanout. Les contours sont précis, ciselés. L'intégration du sol est juste parfaite, apportant à la finale son relief étiré et sa sapidité. L'allonge du vin est impressionnante à ce niveau.

Cette Part Davant, à la fois élégante, charmeuse et pleine de vie, épousera parfaitement une blanquette de veau ou des ris de veau croustillants dans un caramel d'agrumes. Autre option, après 4 ou 5 ans de cave, un boudin blanc truffé. Dans un goût plus exotique, ce succulent Jurançon sec devrait également bien se marier avec un poulet grillé au miel et à la citronnelle.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Camin Larredya - Jurançon Sec La Part Davant - 2023



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : frais et subtil puis floral, suave et charmeur : ananas, poire, raisin blond, abricot, fleurs cristallisées de frésia ou de lys, mangue, frangipane et pâte feuilletée.

Bouche : toucher soyeux, fruits en coulis (ananas, orange, mangue), confiture de mirabelle ou d'abricot, jus de pomme Reinette, cœur de bouche épicé (bergamote, safran, clou de girofle, cumin, poivres lointains, ras el-hanout).
Finale étirée et sapide.

Accords mets-vins : une blanquette de veau ou des ris de veau crousti-fondants dans un caramel d'agrumes. Après 4 ou 5 ans de cave, un boudin blanc truffé. Dans un goût plus exotique, un poulet grillé au miel et à la citronnelle.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'1/2 heure ou rapide carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Millésime : 2023

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Gros manseng (50%), petit manseng (35%), petit courbu (15%)

Culture : Biologique et bio-dynamique