

Camin Larredya - VDF Iranja (50cl) - 2020

50 cl



30 ans déjà que Jean-Marc Grussaute élabore dans son petit coin de paradis au pied des Pyrénées des Jurançons unanimement reconnus par la planète vin. Alors que d'autres pourraient être tentés de se reposer sur leurs lauriers, Jean-Marc continue d'innover et de chercher de nouvelles expressions de ces terroirs béarnais qu'il aime tant. Aussi s'est-il mis en tête d'élaborer, sur le millésime 2015, son premier vin orange, le déjà culte et introuvable Iranja ! Son idée : en revenant aux sources d'une vinification ancestrale, sans pressurage, avec peaux et rafles, en amphore, il cherche à capter la quintessence du fruit et de tout ce que la plante a pu extraire du sol et du sous-sol.

Jean-Marc a d'abord réalisé une sélection extrêmement minutieuse de petit manseng, issu des plus vieilles vignes du domaine, qu'il a laissé lentement passer sur pied en profitant au maximum des belles arrière-saisons que le climat du piémont pyrénéen lui réserve souvent. S'inspirant de très anciennes traditions (dont on trouve déjà des traces dans l'Antiquité, du côté du Caucase, puis, plus récemment, dans le Nord de l'Italie), Jean-Marc a opté pour une vinification très douce, en amphore de terre cuite, avec un pigeage à minima : il laisse infuser son petit manseng avec rafles et peaux, afin que le vin se charge en tannins. Cet Iranja poursuit ensuite son élevage par un passage de quelques mois en fûts, sans bois neuf.

Dès son premier millésime, en 2015, la consécration fut au rendez-vous : le vin obtenant pour la Revue du Vin de France le score parfait de 100 points, excusez du peu ! Depuis, ce fascinant Iranja ne déçoit jamais, par sa complexité aromatique, sa droiture et sa profondeur de bouche. Ce millésime 2020 ne fait pas exception, bien au contraire. Goûté à 3 reprises sur l'année passée, d'abord en élevage puis en bouteille, nous avons à chaque fois été éblouis par sa fascinante palette aromatique et la qualité de son équilibre en bouche. Sa trame minérale et sa parfaite acidité font totalement oublier les très faibles sucres résiduels : nous sommes ici aux antipodes d'un Jurançon demi-sec ou moelleux. Nous sommes bien sur une autre planète !

Feuille de tabac, carvi, une nuance de curry et de cannelle, fleurs séchées, thé fumé, fèves de cacao torréfiées, gentiane, écorces de citron et de mandarine confites, parfums de sous-bois et de racines mycorhizées, fruits secs, miel, résine de pin, mais aussi quelques notes évoquant la datte, le pruneau, la peau d'abricot, les prunes ou les mirabelles à l'eau de vie et la mangue séchée, on plonge ici dans des contrées olfactives singulières, envoûtantes et sans cesse renouvelées au fur et à mesure que le vin s'aère.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Même long et incroyable voyage en bouche, où le vin n'en finit pas de vous surprendre, tantôt puissant et corsé, puis incisif et traçant, tantôt velouté, sa légère sucrosité caressant le palais avec volupté, avant qu'une salinité revigorante et des amers puissants et bien intégrés, évoquant l'orange amère, la gentiane et le quinquina, excitent à nouveau vos papilles. On finit sur une touche mentholée très rafraîchissante. Que dire de la longueur en bouche : la finale est tout simplement interminable.

Cet Iranja 2020 constitue une expérience rare dont vous vous souviendrez longtemps. Une seule ombre au tableau, ce petit joyau relève presque du mirage tant il vous sera difficile de le dénicher : moins de 600 bouteilles ont été produites.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Camin Larredya - VDF Iranja (50cl) - 2020



Dégustation et accords

Robe : Orange, reflets ambrés

Nez : poétique et singulier : feuille de tabac, carvi, curry, cannelle, fleurs séchées, thé fumé, fèves de cacao torréfiées, gentiane, écorces de citron et de mandarine confites, sous-bois, de racines mycorhizées, fruits secs, miel, résine de pin, datte ...

Bouche : puissant et corsé, puis incisif et traçant, tantôt velouté, légère sucrosité caressante, salinité revigorante, amers puissants et bien intégrés (orange amère, gentiane, quinquina), touche mentholée rafraîchissante. Finale interminable.

Accords mets-vins : Nous recommandons de le déguster seul, pour vivre l'expérience pleinement.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures
minimum en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2020

Type : Vin orange demi-sec

Cépage : Petit manseng

Alcool : 16°

Culture : Biologique et bio-dynamique