

Camin Larredya - Jurançon Sec La Virada - 2023



Situées de part et d'autre d'une combe, au cœur de l'amphithéâtre naturel que forme le petit vignoble du Camin Larredya, les deux parcelles de La Virada s'étendent sur un hectare et demi, juste en contrebas de la maison familiale. Ici la vigne fut complantée dans les années 1980, à parts égales, de gros manseng, petit manseng et petit courbu, auxquels s'ajoutent environ 20% du traditionnel camaralet, trop longtemps oublié par les vigneron bérarnais. Un cépage remis au goût du jour par un grand nom de la vigne, qui a fait bouger les lignes en arrivant dans ses « Jardins de Babylone » jurançonnais et inspiré Jean-Marc : Didier Dagueneau.

Jean-Marc Grussaute cherche dans cette cuvée parcellaire une expression racée du terroir argilo-siliceux, sur ce fameux sous-sol de poudingues, ces roches sédimentaires déposées par les rivières et anciens glaciers pyrénéens, typiques de la partie orientale du terroir jurançonnais.

Tout l'enjeu consiste à trouver le juste équilibre entre la richesse aromatique apportée par les cépages locaux, autour des agrumes, des fruits blancs et jaunes et des notes exotiques, et l'intensité minérale du sol qui affine le vin et lui donne sa fraîcheur et cette trame sapide, épicée, à la fois énergique et d'une grande élégance. Sur ce millésime 2023 resplendissant, les équilibres sont somptueux.

Après un élevage en foudre, d'une redoutable habileté, cette Virada révèle aujourd'hui tout l'éclat aromatique que l'on attend d'un grand Jurançon Sec, entre foisonnement épicé et générosité fruitée, le tout baignant dans une atmosphère fraîche et dynamisante, évoquant des rivières de montagne aux eaux cristallines. Rapidement, les vagues de fruits frais ou confits jaillissent du verre : jus d'ananas et confiture d'abricot, pulpe d'orange et mangue rôtie, pâte de coing et fruit de la passion, c'est une joyeuse et entraînant farandole qui s'offre à nos sens en éveil. Quelques notes de jasmin, de fleur d'oranger et d'huile de noisette rendent le propos plus voluptueux encore. Avant que l'on ne distingue, au loin, quelques épices rappelant le curcuma, une poudre de curry, la réglisse et le musc blanc.

La bouche n'est pas en reste, à la fois généreuse et stimulante. Le sol apporte de la densité et un grain serré, très accrocheur sur les papilles. Les saveurs d'ananas, de pâte d'abricot, de mangue, de gelée de pamplemousse ou de gâteau au fruit de la passion sont relevées par une trame épicée revigorante, autour du poivre Sichuan aux nuances mentholées, du safran, du curcuma et de la noix de muscade. La finale, dense, concentrée et imprégnée par le socle rocheux, offre une persistance impressionnante, dans une association parfaitement équilibrée d'expression fruitée et de vibration pierreuse.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un vin clairement taillé pour la table qui sera aussi à l'aise sur de véritable spaghetti alla carbonara, qu'une darne de saumon ou de turbot à la Béarnaise. Plus tard, on misera volontiers sur une blanquette de veau.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Camin Larredya - Jurançon Sec La Virada - 2023



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : frais, voluptueux : rivières de montagne, jus d'ananas, confiture d'abricot, pulpe d'orange, mangue rôtie, pâte de coing, fruit de la passion, jasmin, fleur d'oranger, huile de noisette, curcuma, poudre de curry, réglisse, musc blanc.

Bouche : généreuse, stimulante et dense, grain serré, ananas, pâte d'abricot, mangue, gelée de pamplemousse, gâteau au fruit de la passion. Trame épicée revigorante (poivre Sichuan, safran, curcuma, noix de muscade). Longue finale, dense, imprégnée par la roche.

Accords mets-vins : sur de véritable spaghetti alla carbonara, qu'une darne de saumon ou de turbot à la Béarnaise. Plus tard, on misera volontiers sur une blanquette de veau.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Millésime : 2023

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Gros manseng (33%), petit manseng (33%), petit courbu et camaralet (33%)

Culture : Biologique et bio-dynamique