

Camin Larredya - Jurançon Sec Au Capceu - 2024 - Blanc



Au Capcéu est habituellement l'une des grandes cuvées moelleuses de Jean-Marc Grussaute, une expression profonde et lumineuse du Petit Manseng, issue d'une parcelle située sur les hauteurs du domaine, à plus de 300 mètres d'altitude. Exposée à l'est et au sud, elle bénéficie des vents chauds du foehn qui accompagnent traditionnellement une longue maturation des raisins, jusqu'au passerillage et parfois au développement du botrytis.

Mais 2024 est une année à part. Alors que le retour des pluies était annoncé pour la fin du mois de septembre, avec un risque important de développement de la pourriture, Jean-Marc a choisi de ne pas attendre davantage. Les pieds de petit manseng ont ainsi été vendangés plus tôt, sans rechercher de surmaturation, puis vinifiés en sec. Une décision inhabituelle pour cette cuvée, qui donne naissance à un Au Capcéu inédit et incroyablement charmeur. Vinifié sur levures indigènes puis élevé environ un an en fûts et foudres, il conserve la richesse et la noblesse du cépage, mais les exprime cette fois dans une lecture plus tendue et profondément minérale. Une rareté absolue, qui nous a totalement conquis.

La robe est sublime avec son cœur jaune paille, traversée de reflets orangés qui se mêlent à la brillance d'un or rose. Très appétant, le vin paraît pourtant moins dense que son petit frère moelleux de 2025.

Lorsque l'on pose le nez sur le verre, on plonge dans un univers plein de surprises, assez loin de nos habituels repères sur cette cuvée. Jus d'orange frais, verjus, pinède : les premières sensations sont étonnantes. Puis, après quelques tours de verre, le vin se dévoile davantage. La mirabelle rôtie et le coing apparaissent, bientôt rejoints par des notes évoquant une eau-de-vie de prune, qui intensifie le profil et lui donne un beau relief. Le registre floral apporte de la délicatesse, avec l'eau de rose et le lys, tandis que l'épice se dessine autour de la badiane, du safran, de la noix de muscade et du poivre blanc. Une dernière évocation d'aiguille de pin vient étirer le tout, dans un nez à la fois singulier, profond et particulièrement vivant.

La noblesse de ce vin est incroyable. L'attaque plantureuse dévoile immédiatement sa richesse de texture, souple et ronde. C'est précisément à ce moment, lors de notre première gorgée, que nous ne savons pas encore si le vin sera sec ou sucré. La texture pourrait aisément nous conduire vers la générosité fruitée et gourmande des grands moelleux de Jean-Marc Grussaute. Et puis, tout bascule. Le cœur de bouche se tend

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

immédiatement autour d'une trame acidulée, fraîche, qui vient développer l'aspect minéral du vin. La sensation est presque physique : comme un ruisseau qui cascade en bouche, apportant de l'énergie à une matière pourtant riche et charnue. Ça claqué, le vin irrigue nos papilles de cette belle énergie.

Entre la chair et l'acidité, la complicité est réjouissante. Les deux se répondent, se complètent et trouvent un équilibre remarquable. Les beaux amers aux accents d'écorce d'agrumes réveillent progressivement les sens et donnent encore davantage de relief à cette matière. La longueur impressionne tout autant. On reste suspendu quelques secondes devant cette sensation, avec alors un souhait presque inavouable : pouvoir retrouver, chaque année, une petite production de Capcéu sec. Qui sait...

La richesse de texture de ce Capcéu sec appelle une cuisine généreuse, iodée et légèrement épicée. On l'imagine avec un homard breton rôti, pois gourmands et champignons parfumés à l'ail, ou une fregola sarda cuite comme une paella, accompagnée de coquillages mijotés dans une huile au safran. Plus terrien et réconfortant, un gratin de macaroni, fine purée à la muscade, asperges violettes et parmesan lui offrirait un magnifique contrepoint.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Camin Larredya - Jurançon Sec Au Capceu - 2024 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille au cœur lumineux, traversé de reflets orangés et d'un éclat d'or rosé. Le vin paraît moins dense que son homologue moelleux.

Nez : Jus d'orange, verjus et pinède en ouverture. Puis mirabelle rôtie, coing et eau-de-vie de prune. Eau de rose, lys, badiane, safran, muscade, poivre blanc et aiguille de pin.

Bouche : L'attaque est plantureuse, riche et ronde. Le cœur de bouche bascule sur une trame acidulée vive, presque physique, minérale et saline. Les amers d'écorce d'agrumes relèvent l'ensemble. La finale est longue et suspendue.

Accords mets-vins : Homard rôti aux pois gourmands et champignons à l'ail, fregola sarda aux coquillages mijotés au safran, ou gratin de macaroni à la muscade avec asperges violettes et parmesan.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2051

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Cépage : Petit manseng

Culture : Biologique et bio-dynamique