

Camin Larredya - Jurançon Moelleux Au Capceu - 2025 - blanc



Après un étonnant et mémorable Capcéu sec en 2024, nous retournons avec ce superbe et tout nouveau 2025 dans l'univers des grands moelleux du Sud-Ouest, profonds et lumineux, portés par une subtile vibration épicée et une minéralité en filigrane, à l'égal de certaines cuvées de Sauternes, de Vouvray ou de grands liquoreux alsaciens et allemands.

La parcelle de petit manseng qui donne naissance à ce vin se situe sur la partie haute de la colline, à plus de 300 mètres d'altitude, exposée à l'est et au sud. Les vents chauds de l'effet de foehn, renforcés par la proximité de la barrière pyrénéenne, accompagnent la surmaturation lente des raisins jusqu'à un passerillage idéal.

Les vendanges se font manuellement par tries successives, ne conservant que les baies les plus concentrées. La vinification sur levures indigènes est suivie d'un élevage en fûts et foudres, d'une durée d'un an environ, dans le respect du style recherché par Jean-Marc : préserver l'épure, révéler le sol et équilibrer la richesse naturelle du petit manseng par une fraîcheur stimulante.

La magie du Sud-Ouest est bien là, dès les premiers instants de dégustation. Cette faculté qu'ont les grands vignerons à nous faire vivre immédiatement une émotion est particulièrement perceptible. La robe jaune paille aux reflets dorés annonce un vin généreux, et le nez nous embarque aussitôt vers l'ananas rôti au beurre, la mangue fraîche, l'abricot mûr et les raisins secs. L'intensité est remarquable, mais jamais dans l'opulence. La sensation de gourmandise ne cesse de prendre de nouveaux visages : on pense maintenant à un bonbon à la pomme légèrement acidulé qui nous fait déjà saliver.

Puis, après quelques tours de verre, le vin gagne encore en ampleur. Le safran apparaît en toile de fond, accompagné de poivre Malabar, de noix de muscade, de fleur d'oranger et d'une touche de sumac. Petit à petit, l'ensemble se réchauffe et devient plus minéral, évoquant la sensation d'une pierre chaude, presque brûlante, autour de laquelle les parfums semblent graviter.

L'attaque est magnifique de douceur. Un véritable câlin vient se nicher sur le palais et nous laisse cette sensation immédiate d'un vin réconfortant, caressant, dont on a déjà envie de reprendre une gorgée. La matière est ample, onctueuse, mais parfaitement contenue : ici, aucune surenchère, aucune lourdeur. La liqueur nappe délicatement le palais et développe une sensation de fruit confit, de gourmandise et de pleine maturité,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

faisant écho aux arômes perçus au nez. Puis les épices reviennent au premier plan et nous conduisent progressivement vers une verticalité fraîche et élégante.

Cette fraîcheur rince littéralement le palais et emporte avec elle les sensations plus suaves, doucereuses. Le vin retrouve alors toute son énergie dans une finale svelte, acrobatique, en équilibre entre maturité, douceur, fraîcheur et amers salivants. Ces derniers viennent stimuler les côtés de la langue et rééquilibrer naturellement le sucre. Un pur régal pour tout amateur de grands vins doux.

La douceur et la richesse du Capcéu appellent une cuisine généreuse, mais toujours portée par une belle fraîcheur. On l'imagine avec un foie gras poêlé, mangue rôtie et condiment au sumac, ou une volaille de Bresse rôtie, sauce au safran et abricots secs. Pour un accord plus audacieux, un curry de langoustines au lait de coco et mangue verte devrait parfaitement convenir. Nous pourrions aussi, d'ici quelques années, retrouver ce vin auprès d'une pavlova à la mangue et l'abricot, crème cru, zeste de citron vert et éclat de pistache.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Camin Larredya - Jurançon Moelleux Au Capceu - 2025 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille aux reflets dorés, le Capcéu 2025 affiche une robe lumineuse et généreuse qui annonce d'emblée la richesse du millésime.

Nez : Ananas rôti, mangue fraîche, abricot mûr et raisins secs ouvrent un nez intense. Safran, poivre Malabar, muscade, fleur d'oranger et sumac enrichissent l'ensemble.

Bouche : L'attaque est douce et onctueuse, la matière ample sans lourdeur. Les épices relancent une verticalité fraîche, et la finale svelte s'achève sur de beaux amers salivants aux zestes confits d'orange et de pomelo.

Accords mets-vins : Superbe sur un foie gras à la mangue et sumac, ou une volaille sauce safran et abricots. À tenter sur un curry de langoustines au lait de coco.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2052

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Cépage : Petit manseng

Culture : Biologique et bio-dynamique