

Camin Larredya - Jurançon Sec Costa Blanca - 2024 - blanc



Véritable joyau du Domaine, inauguré avec le millésime 2018, ce Costa Blanca résume à lui seul l'ambition créatrice et la passion que Jean-Marc Grussaute nourrit pour les terroirs de Jurançon, dans toute leur complexité et leur diversité. Tout comme son désir sans cesse renouvelé de les sublimer et de les faire connaître.

Jean-Marc s'intéressait depuis longtemps déjà à cette "Cuesta calcaire", du côté de Lasseube : une vraie singularité géologique dans ce pays de poudingues et de molasses siliceuses. Ici, le sous-sol est exclusivement constitué d'une craie dure, vieille de 65 millions d'années (au début de l'ère tertiaire dite « Dano-Montien »). Un substrat qui va donner au vin sa verticalité et son énergie interne.

C'est en 2013 qu'il saute le pas en achetant une parcelle d'un peu plus d'un hectare. Après un gros travail de défrichage, il replante sur les pentes très abruptes de cette « Côte Blanche » (entre 260 et 310 mètres d'altitude) des pieds de petit manseng, complétés d'un peu de lauzet et de camaralet, deux autres cépages historiques du Béarn, mais quasiment oubliés depuis les années 1980.

L'orientation au Sud et Sud-Est favorise un fort ensoleillement, tandis que l'altitude garantit une certaine fraîcheur nocturne. Les nombreux éboulis calcaires en surface garantissent un bon drainage naturel. Ici, évidemment, aucune mécanisation n'est possible : l'ampleur du travail des sols, afin de contenir l'érosion et de favoriser l'enracinement profond des vignes dans la fameuse craie, fut absolument titanesque... pour des rendements infimes d'à peine 15 hectolitres par hectare ! La passion, toujours la passion : quand d'autres reculeraient à la simple vue de ce coteau vertigineux, Jean-Marc n'a pas hésité une seule seconde à s'engager dans ce colossal travail de structuration de ce vignoble d'exception.

La robe se pare d'un or extrêmement brillant. On a déjà envie de se plonger dans le verre tant il semble illuminer la table. Les premières sensations se mêlent les unes aux autres, sans qu'aucune famille aromatique ne prenne véritablement le dessus. Et c'est justement ce qui nous intéresse : cette façon qu'ont les notes fruitées de se montrer juteuses, presque pulpeuses, tout en se mariant à une gourmandise plus enveloppante, évoquant le miel et la marmelade. L'ensemble est immédiatement traversé par une minéralité verticale et poudrée qui vient trancher la richesse et amène une belle sensation d'équilibre. Au fil de l'aération, l'empreinte du sol prend progressivement le dessus : à

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

l'atmosphère fraîche et humide évoquant les odeurs d'une cave creusée dans le calcaire s'ajoutent des parfums de champignons frais, de rosée du matin. Quelques notes à peine fumées viennent complexifier le tableau.

Puis l'épice apparaît, et le vin change encore de dimension. Le safran domine, entouré de sensations florales d'hibiscus, de fleur d'oranger et de chèvrefeuille. L'ananas Victoria, le fruit de la passion et la pêche juteuse viennent enfin apporter une dernière touche gourmande et exotique. Plus le vin s'oxygène, plus il semble déployer de nouvelles facettes. C'est sans fin !

Ce que l'on perçoit dès l'entame de bouche, c'est la finesse de texture de ce vin. Aromatiquement puissant, on pourrait s'attendre à une matière imposante. Et pourtant, non. C'est toute la magie de ce grand vin : une profusion de sensations contenue dans un jus fuselé, d'une finesse redoutable. L'attaque est franche, portée par une tension immédiatement perceptible. Le toucher de bouche est gracile, presque aérien, et emprunte par moments les codes d'un grand vin alsacien.

La suite est tout aussi convaincante. Nous nous retrouvons véritablement nez à nez avec la minéralité, omniprésente, qui constitue le véritable noyau du vin. Celle-ci se confronte à une richesse mesurée, portée au cœur de bouche par un fruit mûr mais délicat, toujours tonique, relevé d'un trait d'agrumes.

La composition est remarquable. La profondeur sensorielle donne au vin des airs de grand cru, tandis que la fin de bouche conserve une fraîcheur épatante. Le calcaire semble ici exacerber la sensation d'acidité, prolongée par quelques notes citronnées qui rendent le vin particulièrement digeste et salivant.

La finesse et la profondeur de ce grand vin méritent une cuisine à la hauteur de sa précision. On l'imagine avec une langoustine impériale rôtie, asperges vertes, jus de carapaces au citron et quelques herbes fraîches. Un turbot rôti, fenouil confit, beurre aux agrumes et safran offrirait une autre lecture, plus ample et chaleureuse. Pour un accord plus spectaculaire, un homard bleu rôti, bisque safranée, passion et cédrat prolongerait ses notes exotiques tout en soulignant sa tension minérale.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Camin Larredya - Jurançon Sec Costa Blanca - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, presque lumineux, à la robe dense et limpide qui semble illuminer le verre.

Nez : Fruit juteux et pulpeux, miel, marmelade, puis minéralité poudrée et verticale. L'aération révèle champignon frais, rosée, safran, hibiscus, fleur d'oranger, chèvrefeuille, ananas et fruit de la passion.

Bouche : Attaque franche et tendue, toucher aérien d'une grande finesse. La minéralité crayeuse constitue le noyau du vin, soutenue par un fruit mûr et tonique. La finale, citronnée et salivante, offre une fraîcheur épatante.

Accords mets-vins : Langoustine rôtie aux herbes fraîches et jus de carapaces au citron, turbot rôti au beurre d'agrumes et safran, ou homard bleu en bisque safranée au fruit de la passion et au cédrat.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2038

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Cépage : Petit manseng (90%), camaralet, lauzet

Culture : Biologique et bio-dynamique