

Camin Larredya - Jurançon Sec La Part Davant - 2025 - blanc



La Part Davant illustre de bien belle façon la qualité des équilibres d'un millésime 2025 qui ne fut pourtant pas de tout repos à la vigne, marqué par une pression de mildiou particulièrement forte, parmi les plus importantes que les vignerons aient connues. Heureusement, les conditions de fin de cycle ont permis d'atteindre de belles maturités, avec des raisins peu nombreux mais expressifs, concentrés et aromatiques.

Cette cuvée est issue de vignes plantées par Jean-Marc, dès son arrivée au domaine à la fin des années 1980, sur la partie orientale du vignoble familial. Ici, les 3 principaux cépages de l'appellation se côtoient : le gros manseng domine l'assemblage, complété de petit manseng. Pour parfaire les équilibres et affirmer la complexité aromatique du vin, en apportant des parfums floraux et épicés, Jean-Marc intègre également dans cette cuvée environ 15% de Petit Courbu.

Les différentes parcelles sont orientées au Sud, entre 250 et 300 mètres d'altitude, et plutôt protégées des courants d'Ouest. Ces conditions, additionnées à l'effet de foehn - ce vent de fin d'été et d'automne, chaud et asséchant, généré par la proximité du massif pyrénéen - permettent à ces cépages tardifs d'atteindre une parfaite maturité. En 2025, les vendanges ont dû être menées avec une vigilance particulière après une saison marquée par une pression sanitaire exceptionnelle, permettant de préserver au mieux les équilibres entre intensité aromatique et acidités.

Dans sa recherche du juste équilibre entre richesse des arômes et finesse de texture, Jean-Marc fait le choix d'un pressurage direct, doux et long, pour deux tiers des raisins, et d'une macération pelliculaire d'un à deux jours pour le reste. En outre, afin de conserver pureté d'expression et fraîcheur, Jean-Marc élève ensuite son vin sur lies 8 mois en barriques et surtout en foudres, avec quasiment pas de bois de neuf (5% à peine des fûts).

On l'aura compris : avec Jean-Marc, la cuvée qui vous fait entrer dans la gamme du Domaine n'est certainement un « petit vin », mais bien au contraire, le porte-étendard du Domaine, un vin qui affirme d'emblée un style et un niveau d'exigence hors du commun.

La robe est claire et limpide, d'un jaune lumineux aux reflets verts, à peine dorés. Le premier nez se montre immédiatement expressif, porté par la poire, qui apparaît presque sous la forme d'un granité, puis par une pomme Granny Smith légèrement compotée. Le fruit est juteux, mûr sans excès, avec cette sensation de générosité qui caractérise le vin.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

À l'ouverture, le bouquet gagne progressivement en ampleur. Les fleurs prennent le relais, autour de l'iris, de la fleur d'oranger et du jasmin, avant que l'abricot ne vienne apporter une sensation plus estivale, presque pâtissière, évoquant une oreillette mais aussi un sablé breton au beurre frais. La mandarine, travaillée dans le zeste, vient alors animer l'ensemble. Une touche miellée apparaît en arrière-plan, discrète. Elle rappelle simplement son origine sudiste et accompagne cette expression à la fois mûre, florale et lumineuse.

L'entame séduit d'abord par son toucher tendre, réconfortant. La matière est soyeuse, délicate, presque caressante, avec une acidité qui se fait volontairement discrète dans les premiers instants. Le vin s'installe avec beaucoup de naturel, donnant au palais la sensation d'une matière déjà parfaitement en place.

Le cœur de bouche prend alors davantage de volume. Une fine pellicule de gras vient napper le palais et apporte cette sensation enveloppante, juste et jamais démonstrative. Le fruit gagne en présence, mûr, juteux, avec cette impression de chair pulpeuse qui répond parfaitement à l'expression généreuse perçue au nez.

Puis la minéralité reprend ses droits. Elle arrive sur une évocation d'eau de roche, limpide, cristalline même, qui traverse la matière et lui redonne de l'élan. Le fruit, entre poire et prune jaune, semble alors s'étirer, porté par cette fraîcheur minérale qui constitue l'un des grands équilibres de la cuvée.

La finale prolonge cette sensation avec de très beaux amers, fins et salivants, rappelant le kumquat frais. Ils ne viennent pas simplement conclure le vin : ils étirent l'aromatique, réveillent les papilles et donnent à La Part Davant cette remarquable sensation de fraîcheur et de digestibilité.

La finesse et la fraîcheur de La Part Davant appellent une cuisine précise, où le produit reste au centre. On pense à un tourteau travaillé dans l'esprit de Frédéric Anton, feuille d'algue, zeste d'orange et caviar. Toujours dans un esprit iodé, une noix de Saint-Jacques rôtie, jus de pomme à cidre, noix torréfiées et écrasées trouverait un superbe écho dans le vin. Enfin, une belle grillade estivale de volaille ou de veau, accompagnée d'un jus aux agrumes et d'herbes fraîches ne devrait pas dépareiller !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Camin Larredya - Jurançon Sec La Part Davant - 2025 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune lumineux aux reflets verts, à peine dorés, la robe est claire et limpide.

Nez : Poire en granité, pomme Granny Smith, iris, fleur d'oranger, jasmin, abricot, mandarine zestée et discrète touche miellée.

Bouche : Attaque tendre et soyeuse, gras enveloppant au cœur, puis minéralité cristalline d'eau de roche. Finale salivante aux amers fins de kumquat.

Accords mets-vins : Tourteau, feuille d'algue et caviar, noix de Saint-Jacques rôtie au jus de pomme et noix torréfiées, ou grillade de volaille et veau aux agrumes et herbes fraîches.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'1/2 heure ou rapide carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Cépage : Gros manseng (50%), petit manseng (35%), petit courbu (15%)

Culture : Biologique et bio-dynamique