

Camin Larredya - Jurançon Sec Costa Blanca - 2023 - 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.

Le défi que s'est lancé Jean-Marc se voit aujourd'hui couronné d'un succès éclatant. Il nous montre encore une fois à quel point notre homme avait vu juste avant tout le monde : ce terroir très calcaire donne un vin unique, à la fois puissant, voluptueux et tranchant, porté par une tension percutante, une trame acidulée et une sapidité en bouche absolument hors du commun.

Le vin se déguste d'abord à l'œil : la robe se distingue par une superbe limpidité, d'un or aux reflets jaune paille. À peine servi, Costa Blanca

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

semble vouloir jaillir du verre. On entre dans un univers de douceur miellée, de cire d'abeille, de fleurs sensuelles, presque capiteuses, et de beurre frais. Le charme opère instantanément, et l'on perçoit la main du maître dans la juste maturité des arômes.

Après quelques instants, les fruits s'épanouissent à leur tour : l'ananas Victoria juteux qu'on aurait à peine rôti, la mangue fraîchement cueillie, parfaitement mûre, ainsi que quelques notes de jus d'orange. Ce n'est qu'au bout de quelques minutes d'ouverture qu'apparaît une pointe de litchi, qui nous entraîne vers un univers plus floral. Alors, de subtils parfums d'eau de rose, d'aubépine et de chèvrefeuille viennent adoucir les contours de ce merveilleux Jurançon et en souligner l'extraordinaire profondeur.

La bouche est un délice. L'équilibre de ce vin est remarquable : ici, tout n'est qu'harmonie. Dès l'entame, la matière se montre plus effilée qu'attendue, porté par une tension hors norme et une minéralité salivante, qui constituent véritable colonne vertébrale du vin. Littéralement taillé dans la roche, il révèle une fraîcheur calcaire perceptible autant par la finesse du toucher que par ses notes légèrement crayeuses et minérales, qui persistent en bouche.

La dimension solaire s'exprime par un gras subtil qui nappe le palais en milieu de bouche. Les arômes de mirabelle, de pêche, de rhubarbe et de confiture d'abricot rappellent l'ancrage sudiste du terroir. Toutes les papilles sont en éveil, mobilisées pour retranscrire la complexité du vin. La finale, d'une longueur incroyable, s'achève sur des notes plus épicées de poivre blanc, de touches safranées. On vibre littéralement avec ce vin généreux, sans retenue, solaire mais à l'acidité énergisante.

Aussi bien dans sa jeunesse qu'après une dizaine d'années en cave, ce Jurançon saura s'imposer maître à bord à table. Un carpaccio de bar avec une vinaigrette parfumée aux fruits de la passion et à la baie rose fera un très bel accompagnement. Plus tard, un suprême de volaille rôti et laqué au miel, relevé d'une pointe de safran et accompagné de quelques légumes passés au four sera parfait.

Vous pouvez également opter pour un filet de porc de Noir de Bigorre cuit à basse température et servi avec quelques légumes de printemps glacés au jus : douceur, gras et énergie du vin devraient parfaitement fonctionner ensemble.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Camin Larredya - Jurançon Sec Costa Blanca - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : profond et complexe : douceur miellée, cire d'abeille, fleurs sensuelles, beurre frais, ananas Victoria, mangue, jus d'orange, litchi, eau de rose, aubépine, chèvrefeuille.

Bouche : matière effilée, tension hors norme, minéralité salivante, fraîcheur calcaire (toucher fin, notes légèrement crayeuses et minérales), gras subtil nappant le palais, mirabelle, pêche, rhubarbe, confiture d'abricot. Longue finale poivrée et safranée.

Accords mets-vins : carpaccio de bar avec une vinaigrette parfumée aux fruits de la passion et à la baie rose. Plus tard, suprême de volaille rôtie et laqué au miel, une pointe de safran et des légumes passés au four. Filet de porc de Noir de Bigorre avec quelques légumes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2037

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