

Camin Larredya - Jurancon Sec La Virada - 2024 - Blanc



Situées de part et d'autre d'une combe, au cœur de l'amphithéâtre naturel que forme le petit vignoble du Camin Larredya, les deux parcelles de La Virada s'étendent sur un hectare et demi, juste en contrebas de la maison familiale. Ici la vigne fut complantée dans les années 1980, à parts égales, de gros manseng, petit manseng et petit courbu, auxquels s'ajoutent environ 20% du traditionnel camaralet, trop longtemps oublié par les vignerons béarnais. Un cépage remis au goût du jour par un grand nom de la vigne, qui a fait bouger les lignes en arrivant dans ses « Jardins de Babylone » jurançonnais et inspiré Jean-Marc : Didier Dagueneau.

Jean-Marc Grussaute cherche dans cette cuvée parcellaire une expression racée du terroir argilo-siliceux, sur ce fameux sous-sol de poudingues, ces roches sédimentaires déposées par les rivières et anciens glaciers pyrénéens, typiques de la partie orientale du terroir jurançonnais.

Tout l'enjeu consiste à trouver le juste équilibre entre la richesse aromatique apportée par les cépages locaux, autour des agrumes, des fruits blancs et jaunes et des notes exotiques, et l'intensité minérale du sol qui affine le vin et lui donne sa fraîcheur et cette trame sapide, épicée, à la fois énergique et d'une grande élégance.

Nous sommes ravis de retrouver cette cuvée, l'un des fers de lance de l'appellation Jurançon. La Virada nous propose une véritable virée au cœur du millésime 2024, où l'onctuosité charmeuse des arômes vient se heurter à une minéralité tranchante. En premier rideau, les effluves qui s'échappent du verre excitent les sens autour de la pomme Granny Smith, légèrement acide, et des zestes de citron vert qui apportent un vent de fraîcheur. Ils laissent ensuite place à une aromatique beaucoup plus sensuelle, typique des vins sortis de la cave de Jean-Marc : miel d'eucalyptus, ananas rôti et mangue mûre jouent des coudes. La dimension épicée se révèle après quelques instants dans le verre sur le poivre blanc de Kampot, les graines de lin et une touche de sésame grillé. Un nez qui nous met résolument en appétit !

La matière est noble et d'une fraîcheur remarquable. On est immédiatement happé par une minéralité saisissante, rappelant l'eau de rivière, froide et pure. L'équilibre, que Jean-Marc Grussaute magnifie toujours, naît ici de quelques notes de fruits plus estivaux autour du raisin de Corinthe, de la pêche juteuse, et même un étonnant parfum de fraise. Ces arômes apportent de la douceur, toujours guidée par une acidité contenue, qui libère l'expression du vin. Stimulante, la matière en

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

expansion dépose sur les papilles un grain de tannin très fin, apportant du relief. La fin de bouche est magnifique, portée par cette belle vibration minérale. Elle s'étire longuement, portée par des notes réconfortantes de vanille subtile et de coulis d'abricot. Un délice.

Sans conteste l'un des tout meilleurs Jurançon, La Virada surprendra encore davantage après quelques années de garde. Dans sa jeunesse, sa fougue magnifiera des plats de poissons comme une queue de lotte rôtie au beurre de piment d'Espelette, servie avec un riz parfumé au gingembre et quelques noisettes torréfiées. Avec le temps, on l'imagine accompagner une pièce de filet mignon de porc travaillée avec une mangue rôtie et une friture croustillante en panure panko.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Camin Larredya - Jurancon Sec La Virada - 2024 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : charmeur et frais : pomme Granny Smith, zestes de citron vert, miel d'eucalyptus, ananas rôti, mangue mûre, poivre blanc de Kampot, les graines de lin, sésame grillé.

Bouche : matière noble, fraîcheur remarquable, minéralité saisissante (eau de rivière), raisin de Corinthe, pêche, fraise, acidité contenue, grain de tannin très fin, apportant du relief. Finale sur des notes de vanille et de coulis d'abricot.

Accords mets-vins : jeune, une queue de lotte rôtie au beurre de piment d'Espelette, servie avec un riz parfumé au gingembre et quelques noisettes torréfiées. Une pièce de filet mignon de porc travaillée avec une mangue rôtie et une friture croustillante en panure panko.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Cépage : Gros manseng (33%), petit manseng (33%), petit courbu et camaralet (33%)

Culture : Biologique et bio-dynamique