

Camin Larredya - Iranja (VDF) - 2015



30 ans déjà que Jean-Marc Grussaute élabore dans son petit coin de paradis pré-pyrénéen des Jurançons unanimement reconnus par la planète vin. Alors que d'autres pourraient être tentés de se reposer sur leurs lauriers, Jean-Marc continue d'innover et de chercher de nouvelles expressions de ces terroirs béarnais qu'il aime tant. Aussi s'est-il mis en tête d'élaborer, sur le millésime 2015, son premier vin orange, le déjà culte et introuvable Iranja ! Son idée : en revenant aux sources d'une vinification ancestrale en amphore, sans pressurage, avec peaux et rafles, il cherche à capter la quintessence du fruit et de tout ce que la plante a pu extraire du sol et du sous-sol.

Jean-Marc a d'abord réalisé une sélection extrêmement minutieuse de petit manseng, issu des plus vieilles vignes du domaine, qu'il a laissé lentement passer sur pied en profitant d'une magnifique arrière-saison en 2015. S'inspirant de très anciennes traditions (dont on trouve déjà des traces dans l'Antiquité, du côté du Caucase, puis, plus récemment, dans le Nord de l'Italie), Jean-Marc a opté pour une vinification très douce, en amphore de terre cuite, avec un pigeage à minima : il laisse infuser son petit manseng avec rafles et peaux, afin que le vin se charge en tannins. Cet Iranja poursuit ensuite son élevage par un passage de quelques mois en fûts, sans bois neuf.

Nous avons eu la chance de goûter une première fois ce nectar absolument unique, avant sa mise en bouteille, en février 2017, puis à nouveau un an après. A chaque fois, nous avons d'abord été éblouis par sa fascinante palette aromatique et la qualité de son équilibre en bouche. Sa trame minérale et sa parfaite acidité font totalement oublier les 25 grammes de sucres résiduels : nous sommes ici aux antipodes d'un Jurançon demi-sec ou moelleux.

Feuille de tabac, carvi, fleurs séchées, thé fumé, écorce d'orange confite, parfums de sous-bois et de racines mychorisées, fruits secs, miel, résine de pin, mais aussi quelques notes évoquant la datte, la peau d'abricot et la gelée de coing, on plonge ici dans des contrées olfactives singulières, envoûtantes et sans cesse renouvelées au fur et à mesure que le vin s'aère.

Même long et incroyable voyage en bouche, où le vin n'en finit pas de vous surprendre, tantôt puissant et corsé, puis pur et frais comme une eau de montagne, tantôt velouté, sa sucrosité caressant le palais avec volupté, avant qu'une salinité revigorante et des amers puissants mais parfaitement intégrés excitent à nouveau vos papilles. Que dire de la longueur en bouche : tout simplement interminable.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Cet Iranja 2015 constitue une expérience rare dont vous vous souviendrez longtemps. Une seule ombre au tableau, ce petit joyau relève presque du mirage tant il vous sera difficile de le dénicher : à peine 500 bouteilles ont été produites.

En tout cas, le fameux 20/20 attribué par le guide de la Revue du Vin de France nous paraît tout à fait justifié !

Uniquement vendu dans l'Intégrale du Domaine en 6 bouteilles

Camin Larredya - Iranja (VDF) - 2015



Dégustation et accords

Robe : Orange soutenu

Nez : Poétique et singulier : feuille de tabac, carvi, fleurs séchées, thé fumé, écorce d'orange confite, parfums de sous-bois et de racines mychorisées, fruits secs, miel, résine de pin, datte, peau d'abricot, gelée de coing

Bouche : Protéiforme et harmonieuse : tantôt puissante et corsée, puis pure et fraîche tantôt veloutée, caressante puis saline, dotée d'amers puissants évoquant le sol. Longueur phénoménale.

Accords mets-vins : Nous recommandons de le déguster seul, pour vivre l'expérience pleinement.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025 à 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures
minimum en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2015

Type : Vin orange demi-sec (SR : 25 g/l)

Cépage : Petit manseng

Alcool : 16°

Culture : Biologique et bio-dynamique