

Camin Larredya - Jurançon Sec La Part Davant - 2018



Superbe entrée en matière dans le style à la fois généreux mais toujours précis, lumineux et énergique des Jurançons secs du Camin Larredya, avec ce splendide 2018 à la fois vif et tellement charmeur. 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, suivi du 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% du traditionnel 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 d'automne, chaud et asséchant, généré par la proximité du massif pyrénéen - permettent à ces cépages tardifs d'atteindre une parfaite maturité.

Dans sa recherche du meilleur équilibre entre richesse des arômes et finesse de texture, il fait le choix d'un pressurage direct, doux et très long, pour deux tiers des raisins, et d'une macération pelliculaire d'un à deux jours pour le reste. En outre, afin de conserver une vraie pureté d'expression, Jean-Marc élève ensuite son vin sur lies 8 mois en barriques et foudres, avec très peu 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 ne doit surtout pas être un vin « au rabais », 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 franchise d'expression et l'équilibre de ce Jurançon sec sont remarquables ! Il joue à merveille la carte du fruit croquant, très expressif, balancé par une superbe trame saline, minérale à souhait, qui active sans cesse vos papilles. On tombe tout de suite sous le charme de ses notes fruitées, mêlant le coing, la pêche rôtie au miel et l'abricot : la maturité et la pureté aromatique sont juste superbes ! Des notes de zestes d'orange et d'orangette apportent une touche tonique, complétée par une belle trame épicée, sur l'anis, le thé vert et le bâton de réglisse.

La bouche est délicieusement juteuse et vivante, animée par une énergie toujours communicative ! Là encore, la belle sensualité du fruit est parfaitement balancée par de fins amers réglissés, une touche saline et cette évocation dynamisante et salivante de peaux d'agrumes. On est bluffé par la précision des équilibres !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un vin « chantant » à déguster aujourd'hui sur un bouquet de crevettes, une tôte de brebis, un saumon gravlax, une carpaccio de Saint-Jacques, ou d'ici 4 ou 5 ans, sur une lotte au safran ou une cuisine un peu plus exotique, comme un poulet grillé à la citronnelle et au miel.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Camin Larredya - Jurançon Sec La Part Davant - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Pur et jaillissant, le coing, la pêche rôtie au miel et l'abricot. Des notes de zestes d'orange et d'oranger. L'anis, le thé vert, le bâton de réglisse.

Bouche : Juteuse et vivante, animée par une énergie toujours communicative ! La belle sensualité du fruit est parfaitement balancée par de fins amers réglissés, une touche saline et des zestes d'agrumes.

Accords mets-vins : Crevettes grises, saumon gravlax, tome de brebis. Plus tard sur un plat exotique : lotte au safran, crevettes sautées au gingembre ou poulet grillé à la citronnelle et au miel.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 10° à 11°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Biologique et bio-dynamique