Camin Larredya - Jurançon Moelleux Au Capceu - 2019

Nous entrons avec ce Jurançon Au Capceu au pays des grands moelleux, élégants et profonds, imprégnés d'une minéralité subtile et d'une belle énergie, comme ceux que l'on trouve dans les meilleurs vignobles et les meilleurs domaines, du côté du Sauternais, de Vouvray ou de quelques grands crus alsaciens en vendange tardive.

La parcelle de petit manseng qui produit cette cuvée se situe sur la partie haute de la colline, à plus de 300 mètres d'altitude. Avec son orientation est et sud, elle bénéficie de l'effet de foehn et de ses vents chauds, fréquents pendant l'été et l'automne : les conditions sont idéales pour une sur-maturation lente du raisin jusqu'à un début de passerillage. En 2019, l'arrière-saison est restée plutôt sèche et bien ensoleillée, avec des nuits fraîches qui ont permis à la sur-maturité de s'installer tranquillement tout en préservant un superbe état sanitaire des raisins (en évitant le développement du botrytis). La récolte se fait ici manuellement, au cours du mois de novembre, par tries successives : on ne garde que les raisins les plus concentrés et légèrement séchés, Jean-Marc cherchant la quintessence aromatique du petit manseng passerillé.

Vient ensuite le temps de la vinification sur levures indigènes, après une phase de 48 heures environ de macération pelliculaire, et de l'élevage en fûts et foudres, pendant une bonne année. Comme toujours, Jean-Marc Grussaute ne cherche pas à accentuer la richesse naturelle du vin, mais plutôt à souligner, dans une certaine épure, tous les éléments du sol et de l'air que le raisin a su capter, à commencer par cette minéralité saline et délicatement poivrée tout à fait caractéristique.

Loin de certains Jurançons moelleux très (trop ?) opulents, le vigneron livre avec ce Capceu un vin à la fois onctueux, élégant et lumineux, habité par une fraîcheur de tous les instants. Le premier nez affiche une belle fraîcheur mentholée, accompagnée de notes d'eucalyptus et d'aiguilles de pin. Une touche fumée évoquant la cendre et la poudre à canon nous rappelle la présence du sol. Vient ensuite un fruité sensuel, autour de l'ananas et de l'abricot confit, complétés d'une touche tonique évoquant la rhubarbe. Miel de lavande, fleur d'oranger, zestes d'agrumes confits, mais aussi quelques notes d'encens, de noisette fraîche et de safran parachèvent une aromatique sophistiquée et expressive.

Si la bouche offre le volume que l'on attend d'un grand moelleux, tension et salinité sont bien là et rendent la sucrosité légère, dynamique et presqu'aérienne! Les fruits à noyau et les agrumes confits se parent d'une dimension résolument épicée, sur le poivre de Sichuan, le clou de girofle, la bergamote et le thé au jasmin. La finale déploie une magnifique énergie, aux antipodes de toute opulence. On imagine même fort bien ce

Capceu à l’apéritif, pour accompagner toast au foie gras, aux rillettes d’oie ou au saumon fumé. A table, on pourra l’associer à un curry de Saint-Jacques ou un poulet Tikka Masala, suivi d’une Fourme d’Ambert et d’une tarte aux pêches ou aux prunes Reine-Claude.

Au Capceu confirme avec brio son statut de moelleux indispensable dans tout bonne cave ! Grand vin.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Camin Larredya - Jurançon Moelleux Au Capceu - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or intense, reflets orangé

Nez : Frais et sensuel : menthe, eucalyptus, aiguille de pin. Cendre, pierre à fusil. Ananas, abricot confit. Confiture de rhubarbe. Miel de lavande, fleur d'oranger, zestes d'agrumes confits, quelques notes d'encens, de noisette et de safran.

Bouche : Superbe volume de l'entame, texture veloutée, tension et salinité sont bien là et rendent la sucrosité légère, presqu'aérienne. Longueur superlative d'une finale enrobante et épicée, entre poivre Sichuan, girofle, bergamote et thé au jasmin.

Accords mets-vins : A l'apéritif, pour accompagner toast au foie gras, aux rillettes d'oie ou au saumon fumé. A table, avec un curry de Saint-Jacques ou un poulet Tikka Masala, suivi d'une Fourme d'Ambert et d'une tarte aux pêches ou aux prunes Reine-Claude

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2050

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille moelleux

Cépage : Petit manseng

Culture : Biologique et bio-dynamique