Camin Larredya - Jurançon Sec La Part Davant - 2021

La Part Davant nous donne un avant-goût de la belle fraîcheur tonique et fruitée du nouveau millésime 2021 du Camin Larredya. 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, complété de 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% de 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. Si le début d'été 2021 fut plutôt frais et humide, l'arrière-saison, lumineuse, avec ses nuits plus fraîches, a permis de parfaire la concentration aromatique de baies bien juteuses, tout en préservant de superbes acidités. Les vendanges assez tardives entre fin septembre et fin octobre, se sont déroulées sous un temps particulièrement radieux.

Dans sa recherche du juste équilibre entre richesse des arômes et finesse de texture, Jean-Marc fait le choix d'un pressurage direct, doux et long, pour deux tiers des raisins, et d'une macération pelliculaire d'un à deux jours pour le reste. En outre, afin de conserver pureté d'expression et fraîcheur, Jean-Marc élève ensuite son vin sur lies 8 mois en barriques et surtout en foudres, avec quasiment pas 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 !

Dès le premier nez, on est conquis par la pureté et la fraîcheur des arômes de jus d'abricot, de peau de pêche, d'ananas acidulé. Les notes d'orange et de mandarine évoquent un pot de marmelade que l'on vient de sortir de la glacière. Côté paysage, on pense aux herbes hautes, à des fleurs à peine ouvertes encore mouillées de rosée, aux galets polies par l'eau de la rivière. La fraîcheur et la nature généreuse sont omniprésentes. Une touche finement miellée vient parfaire ce tableau bucolique et charmeur.

La bouche est tout aussi fraîche, dynamique et succulente, pleine de fruits

et d’épices. Son eau pure se gorge de saveurs amples de fruits à noyau, d’ananas, de kumquat et d’orange, et d’une dimension épicée stimulante, autour du gingembre confit, du safran et du piment d’Espelette. Le milieu de bouche s’électrise sur une touche franche de jus de citron. C’est vivant, actif et bourré d’énergie. La finale est superbe de justesse : expressive, savoureuse et salivante. Ce Jurançon Part Davant conviendra parfaitement à des « scampi fritti » servis avec une mayonnaise relevée d’une touche de piment d’Espelette ou de curry, mais aussi à des vermicelles sautés à la Singapourienne, une lotte mijotée au safran ou un poulet Tikka Massala.

A la fois généreux et raffiné, on adore !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Camin Larredya - Jurançon Sec La Part Davant - 2021

Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Frais, fruité et jaillissant : jus d'abricot, peau de pêche, ananas acidulé. Orange et mandarine. Marmelade fraîche. Herbes hautes, fleurs mouillées par la rosée. Galets polis. Miel de genêt.

Bouche : Dynamique et succulente, gorgée de fruits et d'épices. Son eau pure se gorge de saveurs amples de fruits à noyau, d'ananas, de kumquat et d'orange, de gingembre confit, de safran et de piment d'Espelette. Finale relevée d'une touche de jus de citron

Accords mets-vins : Des « scampi fritti » servis avec une mayonnaise relevée d'une touche de piment d'Espelette ou de curry, mais aussi des vermicelles sautés à la Singapourienne, une lotte mijotée au safran ou un poulet Tikka Massala.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 11°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Biologique et bio-dynamique