# Camin Larredya - Jurançon Sec La Virada - 2020

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 cette trame sapide, épicée, à la fois énergique et d'une grande élégance. En 2020, la qualité des équilibres est exceptionnelle.

Après un élevage en foudre, d'une redoutable habileté, cette Virada révèle aujourd'hui tout l'éclat aromatique que l'on attend d'un grand Jurançon Sec, entre foisonnement épicé et générosité fruitée. On vogue sur un torrent de fruits frais, mûrs et juteux, autour de la pêche jaune, de l'abricot, de l'ananas, de la poire et de la mangue. Au fil de l'aération, la sensation de fraîcheur nous oriente vers de délicieux sorbets. Vient ensuite une myriade d'épices, tantôt sensuelles, tantôt électrisantes : on pense au curcuma, au gingembre, au cumin, au curry vert, à des poivres lointains, à une touche de réglisse, à la graine de moutarde ou au wasabi.

La bouche n'est pas en reste, puissante, généreuse et stimulante. Le sol apporte à la fois de la densité et un grain serré, très accrocheur sur les papilles. On retrouve nos épices qui donnent au fruit des accents empyreumatiques et flambés, et des notes d'agrumes confits. La finale, dense et imprégnée par le socle rocheux, offre une persistance impressionnante, dans une association parfaitement équilibrée de fins amers, de fruits et de poivres.

Un vin idéal pour accompagner des mets cuits à la plancha : encornets, camarones ou poissons. Parfait également sur des spaghetti alle vongole.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

# Camin Larredya - Jurançon Sec La Virada - 2020

## Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Complexe, entre fruits et épices : pêche jaune, abricot, ananas, poire et mangue, sorbet de fruits blancs ou d'agrumes, curcuma, gingembre, cumin, curry vert, poivres, une touche de réglisse, graine de moutarde et wasabi,

Bouche : Puissante, généreuse et stimulante. On retrouve nos épices qui relèvent des saveurs de fruits flambés. La finale, dense et imprégnée par le socle rocheux, offre une persistance impressionnante. Fins amers de zestes d'agrumes confits

Accords mets-vins : Des mets cuits à la plancha : encornets, camarones ou poissons. Parfait également sur des spaghetti alle vongole.

## Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage

## Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Biologique et bio-dynamique