Camin Larredya - Jurançon Sec La Virada - 2021

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, 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 autre grand nom du vin, 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 donne au vin son relief et cette trame sapide, épicée, toujours très énergique.

Sur ce millésime pourtant plutôt frais et tardif, La Virada impressionne d'emblée par la maturité gourmande et expressive de son fruit. Après un élevage en foudre, d'une redoutable habileté, le vin révèle aujourd'hui tout l'éclat aromatique que l'on attend d'un grand Jurançon Sec, entre foisonnement épicé et générosité fruitée. L'expression du sol est puissante, ses accents fumés évoquent une roche en fusion. C'est ensuite un véritable torrent de fruits mûrs qui semble jaillir du verre : on reconnaît l'abricot, la poire Williams, le coing, l'ananas ou la mangue. Une touche camphrée annonce une dimension plus épicée, complexe, imbriquant baie de genièvre, badiane, clou de girofle, cardamome, huile de bergamote et même une étonnante note iodée.

On retrouve en bouche une belle générosité : la matière, ample et souple, charrie quantité de fruits, qui semblent plus toniques et acidulés qu'au nez. Si l'on retrouve l'ananas, celui-ci s'accompagne désormais d'une pomme Granny, d'une touche de fruit de la passion, d'une note de rhubarbe et de saveurs énergiques d'agrumes, entre orange sanguine, citron vert et carambole. La dimension fruitée s'accompagne de notes plus herbacées avec des accents citronnés de verveine, de citronnelle, de poivre Timut, complétés d'une touche d'estragon ou d'oseille. A l'aération prolongée, les épices reviennent en force, comme remontant des tréfonds du sous-sol : on pense maintenant au curry et au safran. L'intensité de la finale impressionne, tout comme sa puissance d'évocation et sa

persistance. Elle résonne longtemps au plus profond de notre corps.

Un vin idéal pour accompagner des plats épicés, bien aromatisés : on pense à une darne de saumon à l'oseille, des saltimboccas à la sauge, un curry de volaille, un poulet à l'estragon ou une tranche de turbot et sa sauce Béarnaise.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Camin Larredya - Jurançon Sec La Virada - 2021

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Complexe, mûr : fumée, roche en fusion, abricot, poire Williams, coing, ananas ou mangue. Une touche camphrée annonce une dimension plus épicée, complexe, de baie de genièvre, badiane, clou de girofle, cardamome et huile de bergamote. Une touche iodée

Bouche : Expressive, généreuse et stimulante. Des fruits acidulés : pomme Granny, fruit de la passion, rhubarbe, orange sanguine, citron vert et carambole. Notes herbacées de verveine, de citronnelle, de poivre Timut, d'oseille et d'estragon. Intense finale épicée

Accords mets-vins : Une darne de saumon à l'oseille, des saltimboccas alla Romana, un curry de volaille, un poulet à l'estragon ou une tranche de turbot et sa sauce Béarnaise.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Biologique et bio-dynamique