walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

CAMIN LARREDYA, Jurançon sec COSTA BLANCA 2022

75 cl Blanc Sud-Ouest AOC Jurançon



La note by Christian Walter

97-98/100

Le Béarn est exceptionnel, au sens littéral du terme, l'atmosphère est unique, les couleurs, le relief, le climat, les hommes et leur caractère, tout y est différent et remarquable. L'intelligence collective et ancestrale a pris soin de confectionner un vignoble à nul autre pareil. Dans ce climat propice à toutes les éruptions de vies, record de douceur des températures mais aussi de ressource en eau, il a fallu inventer le cépage adapté : le petit manseng. "A Camin Larredya, avec l'admiration, mais aussi le brin de dévotion que suscite cet héritage exclusif, nous tachons de cultiver le respect à cette filiation par le souci permanent du détail, en même temps que nous cultivons notre vigne."

Fer de lance de Jurançon, ce domaine conduit en agriculture biologique et en biodynamie est la figure incontournable de l'appellation, incarné par son propriétaire Jean-Marc Grussaute. Ses meilleures terrasses donnent même un vin exceptionnellement riche et subtil, à un prix encore accessible. L'ensemble de la gamme, aussi bien en sec qu'en moelleux, est d'un niveau admirable. La cinquième étoile n'est vraiment plus très loin. (Bettane & Desseauve)

Le domaine Camin Larredya est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français) et 3*/3 à la RVF (les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons). Il est certifié Ecocert (biologique) et Demeter (biodynamie). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Camin Larredya (Jurançon, Sud-Ouest)

Le vin

Robe or pale et reflets verts. Nez complexe, pêche, agrumes (mandarine), épicé. Bouche ample, exotique, riche mais tendue, minérale et saline.

En 2021, le mois d'aout a fait la réussite du millésime, Costa Blanca retient sa minéralité calcaire dans les effluves d'un bouquet fulgurant d'agrumes, salin calcaire et si la bouche est encore sur la retenue car

trop jeune, le vin rend heureux et pour longtemps. (RVF, millésime 2021, noté 98/100)

La cuvée conquérante est taillée pour la garde. Pour l'heure, le bois grillé prend le dessus sur le terroir. La bouche se met en place malgré la chaleur de 2019 sur cette amertume qui vient naturellement au petit manseng de l'ami Grussaute et puis c'est le final, où l'on comprend que la cuvée est un grand vin. (RVF, millésime 2019, noté 98/100)

La presse spécialisée en parle

"Sois celui qu'il faut" : c'est ainsi qu'on éduque dans le Béarn, et c'est ce que Jean-Marc Grussaute s'est attaché à faire, lorsqu'à la mort de son père il a repris la ferme et son vignoble embryonnaire, qu'il a depuis mené au sommet. Pendant dix ans, il a construit le socle de son apprentissage, abandonné le rugby, sa passion première, et s'en est forgé une autre pour la vigne, s'essayant à toutes les techniques jusqu'à passer en bio, changeant de camp, de réseau et d'interlocuteurs. Aujourd'hui en biodynamie, il plante des massales, affine ses maturités, ses assemblages et ses élevages. Dans cette même logique il se passionne pour les grands terroirs qu'il repère sur les cartes géographiques : Clos Joliette d'abord, exploité un temps avec la bande de A Bisto de Nas ; puis Côte Blanche, sa révélation. Pour elle, il dompte la pente, sécurise la côte, plante et, en six ans à peine, apporte la preuve de l'exceptionnelle qualité de ce terroir.

Les vins : à comparer 2019 et 2020, on y apprend les contraintes de deux millésimes puissants et modernes. Face à l'éblouissant 2019, le 2020 pas très disert possède la droiture essentielle pour élever le vin. Vivement l'an prochain. 2019 a des amers flamboyants qui illuminent la complexité qui s'échappe du bouquet de La Virada 2019. La puissance valeureuse de la Part Davant 2019 affiche une trame crémeuse en finale, zestée et distinguée. Avec ce millésime, le domaine produit des grands vins d'inspiration qui n'en oublient pas la gourmandise ; le galbe élancée de Costa Blanca 2019 l'évoque parfaitement. En 2020, la Part Davant, encore balbutiante, offre cette part d'acidité qui rayonne et révèle le sol de Jean-Marc Grussaute. La Virada 2020, zeste d'agrume et poivre blanc, est moins extravagant que son aîné. Costa Blanca 2020 vibre aujourd'hui de la sève de son raisin, en attendant de livrer tout son potentiel d'ici un an ou deux. Un petit tour du côté des sucres : Les Grains de Copains qui assure un apéro sur la vivacité et le jus de raisin frais ; Au Capcéu 2019, plutôt ananas confit flambé au rhum et mangue, sur un bouquet ardent et finale glorieuse ; quant à l'Iranja 2020, encore en élevage, il ne sortira pas avant 2023. Le spectre aromatique du vin est fait de sève, d'agrumes et d'effluves orientales. (RVF, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons, noté 3*/3)

Fer de lance de Jurançon, ce domaine conduit en agriculture biologique et en biodynamie est la figure incontournable de l'appellation, incarné par son propriétaire Jean-Marc Grussaute. Ses meilleures terrasses donnent même un vin exceptionnellement riche et subtil, à un prix encore accessible. L'ensemble de la gamme, aussi bien en sec qu'en moelleux, est d'un niveau admirable. La cinquième étoile n'est vraiment plus très loin. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Caractéristiques

- **note RVF :** 98/100
- **Cépage :** 80% petit manseng, 10% lauzet, 10% camaralet
- **Terroir :** Sols argilo-calcaires du Dano-montien, altitude de 250 à 300 mètres
- **Vignoble :** Age des vignes 10 ans, taille Guyot simple, densité de plantation 6250 pieds/ha, rendements 15 hl/ha, vendanges manuelles mi-octobre
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** Vinification sans égrappage, pressurage direct, fermentation en levures indigènes en foudres de 1200 litres thermorégulés, fermentation malolactique.

- **Elevage :** 12 mois sur lies en cuve de grès de 1200 litres + 1 barrique 225 litres
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2027 et 2042
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 9 à 11°C
- **Accord mets-vins :** Homard Thermidor, Lotte au jambon cru, Poulet aux écrevisses, Fromages de chèvre secs...
- **Coup de coeur :** Non