walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

CAMIN LARREDYA, Jurançon moelleux "AU CAPCÉU" 2022

75cl Blanc moelleux Sud-Ouest AOC Jurançon

La note by Christian Walter 96/100

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)

Le vin

Robe jaune ambré, brillant. Nez complexe, ananas, mangue, abricot, miel, safran. Bouche pure, ample et fraiche, équilibré et minérale, sapide et persistante.

Au Capceu , l'autre moelleux compose avec un petit manseng plus confit , pamplemousse et zeste d'orange confits présence de menthe et de coing, envergure et complexité pointé d'une acidité pétulante. (RVF, millésime 2021, noté 96/100)

Marmelade d'orange, pamplemousse, poivre blanc, miel radieux : que de sucre ! mais on le sent à peine tant le vin est gainé par ses amers tendus, lumineux et irradiants. (RVF, millésime 2018, noté 96/100)

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 :** 96/100
- **Cépage :** 100% petit manseng
- **Appellation principale :** AOC Jurançon
- **Terroir :** Au Capcèu, au zénith de la colline. Ce sont les petits mansengs, pour la plupart cultivés en terrasses, les orientations sud et est, la position plutôt haute sur la colline. Age des vignes 30 ans.
- **Vignoble :** Taille Guyot simple pour les jeunes vignes et double pour les âgées, densité de plantation de 3300 à 6250 pieds/ha, rendements 20 hl/ha, vendanges manuelles mi-novembre par tris successifs de raisins passerillés, sans botrytis.
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)

- **Vinification :** Vinification sans égrappage, pressurage long, fermentation en levures indigènes en fûts de 225 litres (5% eufs) et foudres de 1200 litres thermorégulés, pas de fermentation malolactique.
- **Elevage :** 10 mois sur lies avec un élevage dynamique (remise en suspension des lies) les premiers temps, puis plutôt dormant en été, en fûts de 225 L (5% de neufs) et foudres de 1200 litres.
- **Millésime :** 2021
- **Période de consommation :** à boire entre 2025 et 2040
- **Alcool :** 13,5% vol, sucre résiduel 90 grammes
- **Service :** 9 à 11°C
- **Accord mets-vins :** Foie gras, poulet tikka, roquefort, nougat glacé, tarte tiède aux abricots et amandes...
- **Coup de coeur :** Non