

Domaine Camin Larredya Jurançon "La Part Davant" blanc sec 2019



102,00 €

Région: SUD-OUEST
Vigneron(ne): Grussaute (CAMIN LARREDYA)
Millésime: 2019
Appellation: Jurançon
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: La Part Davant
RVF: 94/100
Cépage dominant: gros manseng

94/100 RVF. Une cuvée toujours aussi impressionnante qu'on peut déguster jeune ou laisser vieillir. Toute l'opulence d'un Jurançon, avec la vivacité et l'énergie minérale en plus. Un superbe vin blanc sec qui surprendra plus d'un connaisseur !

PRÉSENTATION DU DOMAINE CAMIN LARREDYA + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Jurançon Camin Larredya La Part Davant 2019 signé JM Grussaute :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : 94/100. *Toujours sans quitter les Pyrénées des yeux mais plus au levant, protégé du tout soleil, La Part Davant signe la fraîcheur et l'équilibre humide des sols du domaine. Encore dans les prémices de sa longue vie, il ne se laisse pas manier si facilement. L'irradiance du lieu, dans un ensemble pointé d'agilité et de pureté suffit à laisser la finale en apostrophe.*

La Revue du Vin de France (fév. 2021) : 92/100. *La délicatesse nuancée du petit manseng apporte à ce jurançon sa finesse de trait. L'éclat révélateur du terroir parvient à combiner les nuances d'amertume et de salinité. D'une énergie remarquable.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Sol : Sols argilo-siliceux sur sous-sols de poudingues altérés. Le travail du sol se fait plus paysan, plus terrien : le respect de sa vie propre reste essentiel et se renforce avec de nouvelles observations, de nouvelles connaissances. Les racines du cep y vont puiser profondément toutes les subtilités qui signent les terroirs. La démarche trouve sa concrétisation par l'application de la méthode Hérody (approche globale de la « santé du sol ») et par la consultation du calendrier lunaire.

Concrètement et pèle mêle voilà ce qu'il se passe au gré des saisons :

- travail du sol et/ou enherbement par céréales et/ou légumineuses entre les rangs.
- travail du sol et désherbage mécanique sous le rang.
- apports possibles de compost et/ou roches naturelles.

La vigne : la conduite de la vigne se fait, elle, plus jardinière avec la multiplication des passages manuels pour accompagner la pousse et limiter fortement la sensibilité aux maladies.

Les tisanes de plantes viennent en appui de la bouillie bordelaise et du soufre pour contenir à un niveau acceptable la pression des maladies parasitaires. La sincérité du fruit, de ces raisins, trouve son prolongement dans les pratiques douces et patientes qui feront le vin, l'attention est permanente.

Superficie : 4,5 ha

Age des vignes : 25 ans

Conduite du vignoble : culture en bio

Encépagement : 50 % gros manseng très mûr 35 % petit manseng 15 % petit courbu/camaralet.

Au chai : Le grain est pressé entier, doucement et longuement : le moût fermente naturellement, sous contrôle des paramètres essentiels : température du chai, vitalité de la fermentation.

L'élevage du vin, pour l'essentiel en barriques et foudres, est dans un premier temps plutôt dynamique (remise en suspension des lies), puis plutôt dormant dans la fraîcheur du chai quand dehors c'est l'été.

Vinification : Pressurage direct. Fermentation et élevage sur lie pendant 8 mois en barriques et foudres, levures indigènes.

Dégustation : Ce vin de gastronomie se caractérise par son volume et sa structure. Son caractère affirmé se prolonge par une finale vive mais enrobée dans un long fruité. La gamme aromatique exprime toujours du fruit frais (pêche blanche, agrumes) complétée par une touche de minéralité. Année conseillée pour le déguster : la vinification et l'élevage partagés entre foudres et barriques de chêne, donnent à ce vin une aptitude certaine au vieillissement. Sa dégustation reste optimale dans une garde de 2 ans. **Garde de 10 ans.**

Température de dégustation : 10 °C.

Accords mets / vin : poissons en sauce, viandes blanches, charcuteries