Domaine Camin Larredya Jurançon "Au Capcéu" blanc moelleux 2018

Prix du produit :

192,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST
Vigneron(ne): Grussaute (CAMIN LARREDYA)
Millésime: 2018
Appellation: Jurançon
Couleur: blanc moelleux
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Au Capcéu
RVF: 96/100
Cépage dominant: petit manseng

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Camin Larredya Jurançon "Au Capcéu" 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : 96/100 et c**oup de coeur**. *Flamboyant dans sa couleur, il irradie d'un parfum pointé au coin du terroir. Il possède une énergie qui l'élève au-dessus de son sucre modéré, embarquant au passage les parfums floraux de rose, de jasmin et d'agrumes.*

Guide RVF des meilleurs vins de France 2021 (nov. 2020) : 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.*

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. culture en bio.

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 : 3 ha

Age des vignes : 30 ans

Conduite du vignoble : culture en bio

Encépagement : 100% Petit Manseng. Pour la plupart cultivés en terrasses, les orientations sud et est, la position plutôt haute sur la colline, (altitude 290 à 325 m), garantissent un état de passerillage du raisin (concentration par le flétrissement), régulier et qualitatif, tard dans la saison.

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 des raisins sur maturés. Fermentation et élevage en barriques et foudres. Elevage 1 an.

Dégustation : fruits confits comme la figue, l'abricot, la mandarine, ce bouquet évoluera au vieillissement vers des notes miellées, voire truffées pour certains millésimes. Sa dégustation en bouche se montrera toujours équilibrée entre la sensation de volume, de liqueur et de fraîcheur.

Température de dégustation : 10 °C.

Accords mets / vin : vin de gastronomie. Foie gras, volaille rôtie, fromage de brebis, ou à pâte persillée, cuisine asiatique ; ou tout simplement seul en apéritif.

Description brève du produit :

96/100 et coup de coeur RVF. L'archétype du grand Jurançon de garde. Zéro lourdeur... Magnifique ! A déguster avec une fourme de Montbrison !