

Domaine Camin Larredya Jurançon "La Part Davant" blanc sec 2022



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): Grussaute (CAMIN LARREDYA)

Millésime: 2022

Appellation: Jurançon

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Part Davant

RVF: 91/100

RVF: 92/100

Cépage dominant: gros manseng

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

92/100 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 !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CAMIN LARREDYA
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Jurançon Camin Larredya La Part Davant 2022 signé JM Grussaute

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **92/100**. *La Part d'Avant, tout fruit dehors, abricoté, intense, généreux et dynamique.*

Revue du Vin de France (P. Citerne, juillet 2024) : "Tour de France : nos plus belles cuvées à moins de 20 €" : **91/100**. *"La rondeur savoureuse du fruit est parfaitement captée dans ce sec charmeur, empathique, disponible. Sans travestir le millésime, il en élude brillamment les travers."*

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 mèle 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