

Domaine Camin Larredya Jurançon "Au Capcéu" blanc moelleux 2022 (3 bouteilles)



Prix du produit :

112,50 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): Grussaute (CAMIN LARREDYA)

Millésime: 2022

Appellation: Jurançon

Couleur: blanc moelleux

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 94/100

Cépage dominant: petit manseng

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

L'archétype du grand Jurançon de garde. Zéro lourdeur... Magnifique ! A déguster avec un fromage de brebis des Pyrénées ! **94/100 RVF**

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine Camin Larredya Jurançon "Au Capcéu" 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025) : 94/100. *Les millésimes se suivent et ne se ressemblent certes pas, la patte Grussaute demeure. S'il faut la qualifier, trouver un fil conducteur, c'est certainement la plénitude, de goût, d'incarnation. La différence de profil des terroirs dont sont issus les secs se matérialise dans les vins. Au Capcéu demeure une référence, un aboutissement du Jurançon moderne ; l'intensité de la liqueur ne dépassant jamais l'évidence du fruit, de la saveur. Rondeur et velouté caractérisent le 2022, miellé et laissant entrevoir déjà la truffe.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : 94/100. *Cuvée emblématique du domaine, Au Capcéu 2022 manifeste évidemment plus de profondeur et de nuances, malgré une richesse imposante. Solaire et radieux, porté par une acidité enrobée mais souveraine, il s'inscrit dans la durée.*

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.