



Producteur : Camin Larredya

Couleur : Blanc

Appellation : Jurançon

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Sud-Ouest

Nom du propriétaire : Jean-Marc Grussaute

Géologie du sol : Sols argilo-silicieux sur des sous-sols de poudingues altérés.

Superficie : 8,5 ha de vignes

Vinification : Pressurage de raisins entier, levures indigènes

Élevage : Fermentation et élevage sur lie pendant 8 mois en barrique et foudre

Le domaine :

Le Domaine Camin Larredya, situé au cœur du piémont pyrénéen, est porteur d'une tradition agricole de plus de cent ans. Camin signifiant "chemin" en langue béarnaise, c'est sur une route commune que Jean-Marc Grussaute et sa mère Jany, se vouent à la culture de la vigne depuis 1988. La qualité de leur travail ajoute à la grande fraîcheur de leurs vins une portée historique, sociale et humaine.

Revue de presse :

Jean Aubry, *Le Devoir*, Feb 2020

Je suis chaque fois chaviré du fait que de tels vins existent. Et qu'ils portent à eux seuls ce langage végétal unique et compréhensible aux sens, à qui sait en prendre calmement la mesure et, dans ce cas, le mystère. Vin orange? La robe nous y invite. Vin étrange? La suite nous y plonge. Que demander de mieux? Le bouquet est déroutant bien qu'en toute discrétion: zeste d'orange amère, citrouille confite, miel des Pyrénées, ambre et poire pochée... Tout ici déroute et intrigue. La bouche est vineuse, ample et peu acide, lovant ses intentions savoureuses autour d'un pivot où des amers souverains prolongent longuement une finale qui ne veut pas mourir. Longue garde prévisible bien qu'un chèvre bien né puisse lui faire honneur aussi.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/573375/vin-blancs-d-alsace-des-nobles-en-tenue-minerale>