



Producteur : Camin Larredya

SAQ (CCNP) : 12233434

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 38.75 \$

Appellation : Jurançon sec

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

Encépagement : Gros manseng (50%), Petit manseng (35%) et Petit Courbu (15%)

Âge moyen des vignes : 25 ans (de 10 à 80 ans)

Vinification : Sans égrappage, pressurage direct, fermentations en levures indigènes en fûts de 225 L (5% de neufs) et foudres de 2 500 L. thermorégulés, fermentation malolactique partiellement effectuée

Élevage : 6 mois sur lies, en fûts de 225 L. (5% de neufs), foudres de 2 500 L, jarre de terre cuite (33%, 33%, 34%)

Aspect visuel : Or pâle aux reflets verts.

Aspect gustatif : Attaque ronde et fruitée, agrumes, finale tendue et saline.

Aspect olfactif : Exotique, frais, ananas et agrumes.

Accord vin et mets : Apéritif, jambon sec, carpaccio de St-Jacques ou St-Jacques poêlées, langouste marinée au citron, fromages de chèvre.

Conservation : 10 ans.

Le domaine :

Le Domaine Camin Larredya, situé au coeur 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 :

Nadia Fournier et Patrick Désy, Le Journal de Québec, Blogue Les Méchants Raisins, Jun 2022

Le millésime 2020 a été marqué par un été chaud et sec et des vendanges précoces, mais ça n'a pas empêché Jean-Marc Grussaute de produire un vin harmonieux, dans lequel une acidité fraîche donne la répartition à une matière grasse et à des saveurs pleines et généreuses. Les vignes familiales, la plupart plantées au début des années 1970, sont conduites en biodynamie, au pied des Pyrénées, bénéficiant ainsi de nuits fraîches. Grussaute mise sur un assemblage de gros manseng, de petit courbu, de petit manseng (plus ou moins 30%), ce dernier apportant un supplément de vigueur au vin, lequel repose ensuite sur ses lies pendant 6 mois, dans des fûts et dans des foudres. Un vin blanc de gastronomie; beaucoup de volume et d'intensité aromatique, et un potentiel de garde certain.

<https://www.journaldequebec.com/2022/06/17/sante-papa>

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>