JURANÇON SEC LA PART DAVANT

2024 · Blanc · France / Sud-Ouest



Producteur : Camin Larredya
SAQ (CCNP) : 12233434
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 43.75 $

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%)

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

Le domaine :

Le Domaine Camin Larredya , situé au coeur du piemont 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, Grapillés et autres gourmands de la semaine ! , Oct 2026

Le canon
C'est dans son beau coin de pays du Béarn que Jean-Marc Grussaute s'active, par monts et vallées, entre soubresauts et largesses de Mère Nature, aux destinés de blancs secs, bourrés d'audace et de tempérament.

Un pur que ce Grussaute, penché sur son métier comme un alchimiste sur ses fioles, travail de solitaire dont les résultats relèvent à tous coups du petit miracle. Cette cuvée est “le socle du domaine”.

https://jeanaubry.substack.com/p/grapilles-et-autres-gourmands-de-1e4?utm_campaign=email-post&r=44ixie&utm_source=substack&utm_medium=email

Nadia Fournier, Le journal de Montréal - Blogue Les Méchants Raisins, Aug 2024

L’été 2022 a été marqué par un été sec ultrachaud et ultrasec un peu partout en France, mais les vignes de Jean-Marc Grussaute, situées dans les terroirs de Jurançon, tout au pied des Pyrénées, ne semblent pas en avoir trop souffert. La Part Davant affiche, comme toujours, une texture riche et ample, mais le fait que Grussaute bloque les transformations malolactiques et qu’il emploie une importante proportion de petit manseng (35%) dans l’assemblage confère au vin un bel équilibre. La fin de bouche paraît un peu vive en soi, mais avec un pavé de flétan ou un morceau de fromage bien gras comme la bête à Séguin, le mariage sera parfait!

https://www.journaldemontreal.com/2024/08/02/quatre-rouges-legers-et-un-blanc-pour-le-week-end

Jean Aubry, Du vin dans l'encrier, Jul 2024

Quelle jolie pépite de vin blanc bio ici! Que de caractère aussi. Une magnificence fruitée dont le rayonnement en bouche s’opère avec tout autant de réalisme que d’exotisme, d’acuité que de grandeur assumée. Jean-Marc Grussaute cisèle avec art et doigté petit et gros manseng ainsi que petit courbu qui irradient ici avec un bonheur enviable une bouche déjà comblée en raison d’une acidité fine qui en décuple les textures. L’impression de croquer pour mieux fondre dans une pâte de fruit aux nuances de pomme, de poire, de coing et de mirabelle que sauront dynamiser une matelote de poisson au safran. Un vin blanc de haute sève accouché par un vigneron inspiré qui aime tout autant la vie que la vie dans son vin. Un modèle à suivre!

https://jeanaubry.substack.com/p/les-grapilles-et-autres-gourmands

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 répartie 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