

JURANÇON

« PHOENIX » 2024

Clos Larrouyat



Situation : C'est en 2011, après avoir travaillé plusieurs années avec Yvonne Hegoburu au légendaire *domaine de Souch* pour y parfaire ses connaissances en biodynamie, que Maxime Salharang débuta son aventure personnelle en plantant 4 hectares de vigne sur l'AOC Jurançon. Si les débuts sont modestes (une barrique pour son 1er millésime), il fût rapidement considéré comme l'un des plus talentueux vigneron de l'appellation, montrant un

potentiel des plus intéressant. Aujourd'hui rejoint par sa compagne Lucie, le couple s'affirme parmi les meilleurs vigneron de l'appellation.

Encépagement : Petit Manseng 100%

Sucrosité : 35g/L

Terroir : Terroir de nappe à galets issus de la vallée d'Ossau

Température de Service : 10-12°C.

Potentiel de Garde : 2025-2028

Observations : La petite douceur sucrée du domaine... La fraîcheur et l'acidité structurante des « secs » de Lucie et Maxime se retrouvent dans cette cuvée Phoenix. Bâti sur un équilibre original, avec un taux de sucre mesuré, elle sait à la fois être gourmande tout en restant digeste. Le nez s'ouvre sur une palette aromatique allant des agrumes à l'ananas rôti. Le vin affiche une belle longueur et claque gentiment sur la langue en finale, avec un acidulé revigorant qui laisse la bouche bien fraîche.

Quelques Accords : Foie gras poêlé accompagné de figes rôties, Fromages persillés, Ananas flambés, Tarte amande-abricot...

