

JURANÇON SEC « COMÈTE » 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 vignerons de l'appellation.

Encépagement : Petit Manseng 75% et Camaralet 20%

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

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : Entre 2 et 3 ans.

Observations : Issu d'un assemblage de Petit Manseng et du rarissime Camaralet (cépage Béarnais quasi-disparu), « Comète » est élevé en barriques entre 6 à 8 mois.

Si l'on retrouve cette tension, ce « squelette acide » propre au vin de Lucie et Maxime, on est surpris par la « largeur d'épaule » de ce magnifique Jurançon sec. L'aromatique développe des notes mûres de pêche et d'ananas sur une texture filante, longue et salivante. Un superbe blanc sec !

Quelques Accords : Pain de Lotte, salade grecque, curry de crevette...

