

JURANÇON SEC

« COSTA BLANCA » 2020

Domaine Larredya



Situation : Bienvenue au cœur du Béarn, dans un des plus beaux et pittoresques vignobles de France. C'est ici, sur les collines verdoyantes de La Chapelle de Rouse, que Jean-Marc Grussaute écrit aujourd'hui les pages les plus passionnantes de l'histoire des vins de Jurançon !

Après 30 années de labeur, passées à comprendre et sublimer son terroir, il rentre aujourd'hui dans le cénacle très fermé des vignerons les plus respectés du pays. En moelleux comme en sec, les blancs du Camin Larredya fascinent par leur justesse.

Vigneron de grand talent enchaînant les grands millésimes avec une « facilité » déconcertante, les vins du Camin Larredya nous racontent les paysages et la culture d'un pays, ils nous racontent aussi la passion

d'un vigneron d'exception pour sa terre et ses vignes. Avec les vins de Jean-Marc, l'émotion est toujours au rendez-vous !

Encépagement : Petit Manseng, Camaralet et Lauzet

Terroir : Coteau Calcaire

Température de Service : 9 à 10°C.

Potentiel de Garde : 2025 à 2035

Observations : Cette cuvée s'exprime, après un élevage haute-couture de plus de deux ans, dans un registre d'une rare profondeur, guidée par une superbe trame minérale et un magnifique équilibre de structure. Passée une première touche délicatement fumée, les arômes d'agrumes, de verveine, de mangue et de pêche sont d'une grande pureté.

La bouche est à la fois ample et cristalline, vibrante. Elle oscille entre la douceur d'un nougat au miel et de beaux amers de citron, de pamplemousse. La finale ravit par sa longueur et son énergie contenue, dans un registre épicé, entre poivre et cardamome... Un régal !

Quelques accords : gambas au curry, une nage de langoustines, un gratin de fruits de mer, ... ou une cuisine plus épicée comme un tandoori de poulet

