

JURANÇON SEC

« LA PART DAVANT » 2024

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 Rousse, 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 : 50% Gros Manseng, 35% Petit Manseng, 15% Petit Courbu

Terroir : Terrasses argilo siliceuses

Température de Service : 9 à 10°C.

Potentiel de Garde : 2025 à 2028

Observations : L'olfactif se révèle de façon très franche et élégante, sur un registre finement boisé, aux arômes de fruits blancs (pêche, abricot), évoluant sur une finale mentholée. La bouche évoque plutôt un vin à base de sauvignon, mais fait preuve d'une grande finesse aromatique (agrumes, fruits exotiques et épices), à la fois racée et complexe, dotée d'une belle minéralité. Les saveurs d'agrumes (pamplemousse et citron confits) apportent une touche de tonicité. La finale persistante, en est presque déconcertante de fraîcheur.

Quelques accords : A l'apéritif, Poissons crus marinés aux agrumes, Ris de veau au citron confit, Fromages de Chèvre...

