

Domaine Camin Larredya Jurançon "Costat Darrèr" blanc moelleux 2015



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): Grussaute (CAMIN LARREDYA)

Millésime: 2015

Appellation: Jurançon

Couleur: blanc moelleux

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Costat Darrèr

RVF: 15/20

Cépage dominant: gros manseng

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CAMIN LARREDYA + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce Jurançon moelleux Costat Darrèr 2015 signé Camin Larredya :

Notre commentaire : Le sous-titre de cette cuvée *Costat Darrèr* est "**Les grains des copains**". Tout un symbole ! Cette cuvée est issue de vignes appartenant à d'autres vignerons-amis, dont Jean-Marc Grussaute vinifie les raisins "à sa manière". Respectueux du travail d'autrui, il cite leurs noms sur la contre-étiquette. Ces vignerons, comme lui, sont aussi méticuleux avec leurs vignes que leur copain Jean-Marc l'est avec les siennes. C'est ce dernier qui termine le boulot dans son chai, avec le talent qu'on lui connaît. Bref, une association de bons procédés qui nous ravit le palais !

Guide RVF des meilleurs vins de France 2017 : 15/20. *En moelleux, Costa Darrer 2015, issu d'achat de raisins, est une cuvée parfumée et séductrice.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Sol : Sols argilo-siliceux sur sous-sols de poudingues altérés. Le travail du sol se fait plus paysan, plus terrien : le respect de sa vie propre reste essentiel et se renforce avec de nouvelles observations, de nouvelles connaissances. Les racines du cep y vont puiser profondément toutes les subtilités qui signent les terroirs.

La démarche trouve sa concrétisation par l'application de la méthode Hérody (approche globale de la "santé du sol") et par la consultation du calendrier lunaire.

Concrètement et pèle mèle voilà ce qu'il se passe au gré des saisons :

- travail du sol et/ou enherbement par céréales et/ou légumineuses entre les rangs.
- travail du sol et désherbage mécanique sous le rang.
- apports possibles de compost et/ou roches naturelles.

La vigne : la conduite de la vigne se fait, elle, plus jardinière avec la multiplication des passages manuels pour accompagner la pousse et limiter fortement la sensibilité aux maladies. Une partie en lutte raisonnée et l'autre en bio. Vendanges manuelles.

Les tisanes de plantes viennent en appui de la bouillie bordelaise et du soufre pour contenir à un niveau acceptable la pression des maladies parasitaires. La sincérité du fruit, de ces raisins, trouve son prolongement dans les pratiques douces et patientes qui feront le vin, l'attention est permanente.

Superficie : 3.5 ha

Age des vignes : 25 ans

Conduite du vignoble : culture en bio

Encépagement : 30% gros manseng et 70 % de petit manseng.

Au chai : Le grain est pressé entier, doucement et longuement : le moût fermente naturellement, sous contrôle des paramètres essentiels : température du chai, vitalité de la fermentation.

L'élevage du vin, pour l'essentiel en barriques et foudres, est dans un premier temps plutôt dynamique (remise en suspension des lies), puis plutôt dormant dans la fraîcheur du chai quand dehors c'est l'été.

Vinification : Pressurage direct des raisins en surmaturation. Fermentation et élevage sur lies en barriques et foudres.

Dégustation : Ce vin de plaisir se caractérise par son fruité et sa fraîcheur. Son caractère affirmé reste bordé par une sensation douce et veloutée en bouche et une finale fruitée. Très bon équilibre entre sucre et acidité. La gamme aromatique exprime toujours des fruits mûrs et exotiques (mandarine, ananas grillés, mangue)

Température de dégustation : 10 °C.

Accords mets / vin : Sa dégustation est principalement apéritive, ou avec du foie gras, du fromage de brebis... ou une volaille rôtie. Au-delà des associations gastronomiques classiques : à essayer sur la cuisine orientale !

Description brève du produit :

Difficile de décrire l'exceptionnelle sensation procurée par ce Jurançon moelleux. Certes il est sucré (mais pas trop), rond, enrobé... mais cette fabuleuse légèreté/fraîcheur/minéralité qui nous titille en même temps est juste unique. Si vous comptez déguster une bouteille, veillez à en prévoir une autre au frais "au cas où"...