

Domaine Camin Larredya Jurançon "Au Capcéu" blanc moelleux 2014



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): Grussaute (CAMIN LARREDYA)

Millésime: 2014

Appellation: Jurançon

Couleur: blanc moelleux

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Au Capcéu

RVF: 18,5/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Description du produit :

En savoir plus sur le Domaine Camin Larredya en général.

Commentaires sur ce **Jurançon moelleux Au Capcéu 2014 signé Camin Larredya :**

Guide RVF des meilleurs vins de France 2017 : Coup de coeur, 18,5/20. *Finement fumé, avec sa touche exotique, ce magnifique petit manseng moelleux s'affiche plein d'énergie et complexe. Encore jeune et sur la réserve, il évoluera avec brio dans les 20 ans.*

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 17,5/20. *Splendide bouteille, les arômes jaillissent du verre : agrumes, safran. La bouche est puissante, riche, mais avec beaucoup de naturel et un élevage qui sublime le fruit. Apogée : 2016 à 2030.*

Guide Hachette des vins 2017 : 2* (vin remarquable). *Au Capcéu? Le sommet d'une colline. C'est donc un petit manseng des hauteurs pour ce jurançon au zénith. Un vin d'un magnifique jaune paille, au nez puissant de fruits jaunes mûrs et de fruits exotiques mariés à un noble boisé. La bouche est ample, riche, séveuse, sans jamais perdre en élégance, étayée par une fine*

*vivacité qui porte loin, très loin, la finale. **Apogée** : 2018-2026.*

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. culture en bio.

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 ha

Age des vignes : 30 ans

Conduite du vignoble : culture en bio

Encépagement : 100% Petit Manseng. Pour la plupart cultivés en terrasses, les orientations sud et est, la position plutôt haute sur la colline, (altitude 290 à 325 m), garantissent un état de passerillage du raisin (concentration par le flétrissement), régulier et qualitatif, tard dans la saison.

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 surmaturés. Fermentation et élevage en barriques et foudres. Elevage 1 an.

Dégustation : fruits confits comme la figue, l'abricot, la mandarine, ce bouquet évoluera au

vieillessement vers des notes miellées, voire truffées pour certains millésimes. Sa dégustation en bouche se montrera toujours équilibrée entre la sensation de volume, de liqueur et de fraîcheur.

Température de dégustation : 10 °C.

Accords mets / vin : vin de gastronomie. Foie gras, volaille rotie, fromage de brebis, cuisine asiatique? Ou tout simplement seul en apéritif.

Description brève du produit :

L'archétype du grand Jurançon de garde. Magnifique ! 18,5/20 RVF, 17,5/20 B+D ("*Splendide bouteille*"). epuise.