

Domaine Camin Larredya Jurançon "La Part Davant" blanc sec 2023

Prix du produit :

23,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): Grussaute (CAMIN LARREDYA)

Millésime: 2023

Appellation: Jurançon

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Part Davant

Cépage dominant: gros manseng

Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Jurançon Camin Larredya La Part Davant 2023 signé JM Grussaute

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 mêle 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.

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 : 4,5 ha

Age des vignes : 25 ans (de 10 à 80 ans)

Taille : Guyot simple pour les jeunes vignes et double pour les âgées

Densité de plantation : de 3300 à 6250 pieds/ha

Rendements : 35 hl/ha

Vendanges : manuelles en octobre

Conduite du vignoble : culture en bio

Encépagement : 50 % gros manseng très mûr, 35 % petit manseng, 15 % petit courbu/camaralet.

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 : sans égrappage, pressurage direct, fermentations en levures indigènes en fûts de 225 L (5% de neufs) et foudres de 2 500 L. thermorégulés, fermentation malolactique partiellement effectuée.

Elevage : 8 mois sur lies, en fûts de 225 L, foudres de 2 500 L, jarre de terre cuite (33%, 33%, 34%)

Production : 20 000 cols

Température de dégustation : 10 °C.

Carafage : recommandé

Garde : 10 ans

Dégustation :

- **Œil** : or pale, notes orangées.
- **Nez** : exotique, frais, ananas et agrumes, puis floral et truffé à la garde.
- **Bouche** : attaque ronde, finale tendue et saline.

Accords mets/vins : Apéritif, Jambon sec, Carpaccio de St. Jacques ou St. Jacques poêlées, Langouste marinée au citron, Fromages de chèvre

Données techniques :

- **Alcool** : 14% vol
- **Sucre résiduel** : 2 gr. (c'est à dire rien)

Description brève du produit :

Une cuvée toujours aussi impressionnante qu'on peut déguster jeune ou laisser vieillir. Toute l'opulence d'un Jurançon, avec la vivacité et l'énergie minérale en plus. Un superbe vin blanc sec qui surprendra plus d'un connaisseur !