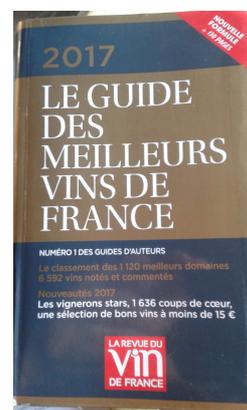


# CAMIN LARREDYA \*\*\*



Sur les onze hectares de son superbe vignoble planté en terrasse dans un cirque verdoyant de La Chapelle de Rousse, Jean-Marc Grussaute a hissé Camin Larredya au sommet de l'appellation Jurançon. A force de persévérance et de travail à la vigne (sélections massales et certification bio en 2007) comme en cave (affinement des assemblages, des pressurages et des élevages), cet ancien joueur de rugby de la Section Paloise parvient à produire des vins blancs secs et moelleux de haute volée. Ils allient la force du terroir jurançonnais (traduite par une fougue amère et acide), l'éclat des jus, des acidités lumineuses, des amers salivants et la finesse due à une parfaite maîtrise de la vinification. Toujours en quête des plus beaux terroirs de l'appellation, le vigneron béarnais a défriché un superbe coteau calcaire (1.20ha), dans la commune de Lasseube. Il a planté du petit manseng, du camaralet et du lauzet sur ce terroir spécifique, dont le sol dur et la forte pente avaient jusque-là dissuadé les vigneron d'y travailler. Le niveau et la régularité des vins sont aujourd'hui inégalés dans le Sud-Ouest. Nous décernons la troisième étoile au domaine cette année.

Les vins : avec une trame tendue et ciselée, les secs 2014 sont brillants et remarquables de précision. La Part Davant est excellent aujourd'hui tandis que La Virada (1/3 Petit Manseng, 1/3 Gros Manseng, et 1/3 de Petit Courbu et Camaralet), plus volumineux et racé, évoluera avec grâce dans les 10 ans. Plus exotiques et ronds, les 2015 sont déjà plus charmeurs et seront à boire rapidement. En moelleux, le Costat Darrèr 2015, issue d'achats de raisins, est une cuvée parfumée et séductrice. Toujours aussi flamboyant, Au Capcèu 2014 (100% Petit Manseng) s'inscrit parmi les plus grands liquoreux de France et traversera des décennies. Le 2015 se montrera réconfortant au coin de la cheminée à partir de 2020.

## Coup de cœur de l'année

### Jurançon Au Capcèu 2014 = 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. »

### Jurançon Sec La Virada 2014 = 17/20

« Le 2014 va bien plus loin que le 2015 dans la tension et la race caillouteuse du jus. Il vieillira à merveille dans les dix ans. »

Jurançon Au Capcèu 2015 = 17.5/20

Jurançon Costat Darrèr « Les Grains des Copains » = 15/20

Jurançon Sec La Part Davant 2014 = 16/20

Jurançon Sec La Part Davant 2015 = 15.5/20

Jurançon Sec La Virada 2015 = 16/20