

Camín Larredya et Clos Larrouyat

À Jurançon, des blancs secs en terre de moelleux

Dans un vignoble célèbre pour ses moelleux, ces deux domaines ont choisi d'orienter leur production vers les blancs secs. Et offrent une approche fraîche du vin pyrénéen.

Texte et photos : **Roberto Petronio**

Le Béarn est l'une des régions les plus pluvieuses de France. C'est donc sous un ciel souvent chargé, au pied des Pyrénées, que naissent les vins de Jurançon. Face à ce climat humide, les petits et gros mansengs sont particulièrement résistants face aux maladies, mais ont une acidité naturelle très élevée.

Si cette acidité constitue un atout majeur pour les vins moelleux, gloire de l'appellation, elle a longtemps été considérée comme un handicap pour les blancs secs, tenus pour parents pauvres du Jurançon. À tel point qu'une partie des producteurs de blancs secs les désacidifient ! Ce n'est pas le cas du domaine Camín Larredya qui, au début des années 2000, a transformé ce trait de caractère en atout majeur. Ce pionnier des blancs secs haut de gamme a su valoriser à merveille le potentiel et la riche diversité des terroirs de l'appellation.

À Gan, le Clos Larrouyat s'est quant à lui orienté dès ses débuts vers la production de jurançons secs, avec une forte empreinte du terroir. Outre la qualité de ses vins, ce tout jeune domaine se distingue par une production de vins secs forts singuliers car ils proviennent d'une rare bande calcaire présente dans l'appellation. Ces deux domaines adeptes de la biodynamie proposent des cuvées aux profils totalement différents et prouvent qu'il est possible de produire de grands blancs secs en terre de moelleux.

LA CHAIR POUR TEMPÉRER L'ACIDITÉ'

À Jurançon, le domaine Camín Larredya est implanté sur un magnifique coteau escarpé situé entre 200 et 320 mètres d'altitude. Il repose sur les fameux poudingues du Jurançon, une roche issue de moraines glaciaires. Jean-Marc Grussaute dirige le domaine familial depuis 1987. À cette date, il était plus

attiré par le rugby que par la viticulture. En décidant de passer en bio en 2001, il trouve un second souffle dans son métier de vigneron. Ses meilleurs raisins ne sont plus réservés uniquement aux liquoreux car il oriente sa production à 75 % vers les blancs secs. Avec un vignoble riche d'une belle diversité d'altitudes et d'orientations, Jean-Marc Grussaute décide en 2009 de réaliser des cuvées parcellaires. Pour lui, la biodynamie doit apporter de la chair dans ses vins, afin de tempérer une acidité naturellement élevée. Pari réussi avec sa superbe cuvée La Virada, un blanc charnel, profond et complexe, archétype du grand jurançon né sur sol de poudingue. Tout comme sa toute jeune et magnifique cuvée Costa Blanca, issue d'un terroir calcaire, profond, très salin, avec une belle allonge de bouche.

DES RAISINS RAREMENT AU-DESSUS DE 13°

À Gan, le jeune Clos Larrouyat est dirigé par Lucie et Maxime Salharang. Après une formation d'œnologue, ce dernier fait ses classes à Jurançon, au domaine de Souch. Une expérience qui le mène naturellement à cultiver sa vigne selon les principes biodynamiques. Fille de vigneron de l'Entre-deux-Mers, son épouse n'aimait pas la vigne... Mais cette aventure en terre béarnaise a fait naître en elle une vraie passion.

En 2010, Maxime Salharang plante leurs trois hectares de vignes dans un ancien pâturage non cultivé mais classé en appellation Jurançon. Une terre qu'il tient de son grand-père, et qui constitue le seul secteur calcaire du Trias de l'AOC. Leur premier blanc naît en 2014. La production est à 90 % en blanc sec : un choix dicté par un terroir où la maturité des raisins dépasse rarement les 13°. Leurs vins sont d'une pureté remarquable, avec une fraîcheur et une vivacité plus proches d'un profil ligérien que de vins nés au pied des Pyrénées.

Camín Larredya

Agriculture : biodynamique

Bouteilles : 40 000

Chemin de Larredya,

64110 Jurançon

Tél. : 05 59 21 74 42

Clos Larrouyat

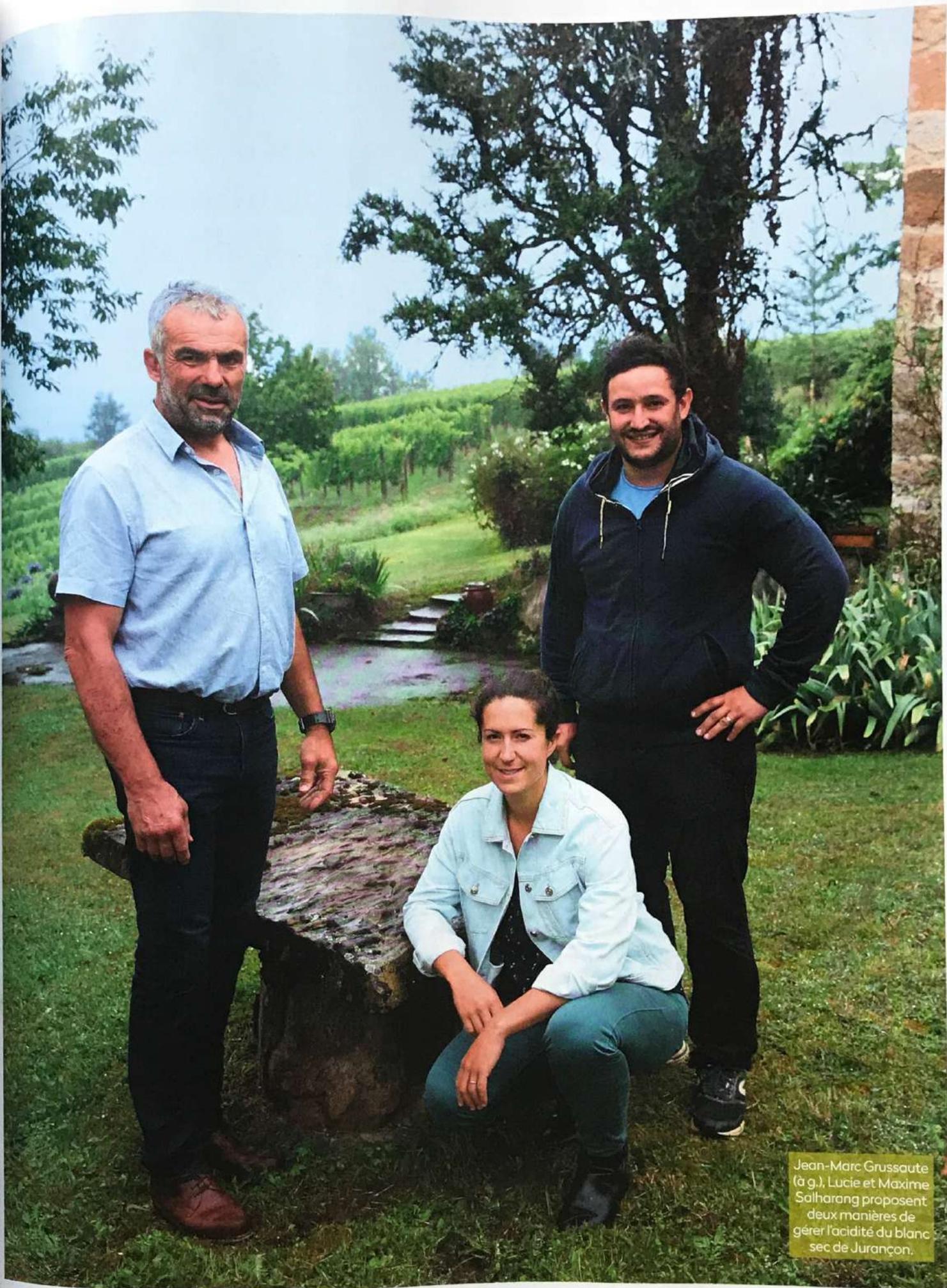
Agriculture : biodynamique

Bouteilles : 20 000

129, chemin de Lannegrand,

64290 Gan

Tél. : 06 89 27 26 51



Jean-Marc Grussaute (à g.), Lucie et Maxime Salharang proposent deux manières de gérer l'acidité du blanc sec de Jurançon.

De vigne en cave
Une appellation, deux styles

Dix expressions béarnaises entre rondeur et tranchant

CLOS LARROUYAT Comète 2020

Cette cuvée est composée à 75 % de petit manseng et 25 % de camaralet. Au nez, on ressent la pierre calcaire et un fruit épuré. L'acidité paraît moins mordante et plus posée que dans la cuvée Météore, grâce à une matière plus épaisse et profonde. Le petit manseng confère à ce vin ses beaux amers, tout en renforçant son équilibre.

CAMIN LARREDYA Costa Blanca 2020

La vigne dont est issu Costa Blanca est jeune, mais elle a été plantée dans un secteur calcaire. Le petit manseng entre à 80 % dans sa composition, complété de camaralet et de lauzet. Le vin présente encore 6 grammes de sucre résiduel, d'où une lecture un peu tronquée, mais le fruit n'en est pas moins pur, avec une superbe aromatique.

CLOS LARROUYAT Comète 2018

Premier millésime de cette cuvée. Elle présente un fruit vif avec une belle fraîcheur végétale. Le vin conserve invariablement une note intense de citron, véritable signature de ce secteur. En bouche, il garde une magnifique énergie tout en s'étirant en longueur.

CAMIN LARREDYA Costa Blanca 2018

Malgré son jeune âge, on sent pointer la truffe

blanche, complétée d'une touche de coing. Le vin est centré, avec un équilibre souverain entre maturité du fruit et acidité. Tout en conservant une densité propre au style du domaine, le calcaire apporte ici moins de gras, mais confère au vin une belle vivacité et une certaine sérénité.

CLOS LARROUYAT Météore 2020

Un nez frais, avec une sensation de maturité aboutie. À l'aveugle, on se dirige plus facilement vers un vin nordiste. Il se montre ciselé et salin, tout en tension de bouche, sans basculer vers la sous-maturité. Il évolue vers les agrumes. Ici, c'est le travail sur lie qui apporte le gras, compensant une acidité naturellement élevée.

CAMIN LARREDYA La Virada 2020

On a changé de secteur et d'origine géologique. Le vin embaume la mangue, sa maturité s'exprime par la générosité de son fruit, malgré une acidité qui tonifie la fin de bouche. Un blanc plein, avec une belle viscosité et de la mâche, jouant sur les amers et trouvant son équilibre grâce à un élevage judicieux où le foudre complexifie le fruit tandis que la jarre en grès étire le vin.

CLOS LARROUYAT Météore 2019

Il y a une pointe de réduction à l'ouverture et une note beurrée. Mais rapidement le terroir marque la personnalité de ce vin par son fruit

ciselé et pur, dont la fraîcheur provient de l'altitude. Vendangé vers le 20 octobre, il conserve une acidité prégnante d'où ressort une intense note citronnée.

CAMIN LARREDYA La Virada 2019

Son parfum évoque davantage un moelleux qu'un vin sec. L'empreinte du sol de poudingue lui confère une matière plus volumineuse que les calcaires dont est issue la cuvée Météore. Pour obtenir ce blanc profond avec de beaux amers, Jean-Marc Grussaute effectue des pressurages longs pour chercher des tanins de rafles. En vendangeant bien mûr, il évite toute sensation végétale.

CLOS LARROUYAT Météore 2018

Il commence à prendre une note de miel tout en conservant sa dimension calcaire. Il se montre un rien plus épais que ses cadets, avec cette jolie touche florale. On le confondrait aisément avec un chenin de Loire. En bouche, par sa vivacité, il trace une ligne droite. Il est percutant, d'où son nom : Météore.

CAMIN LARREDYA La Virada 2018

Le vin a besoin d'air pour se libérer d'une note de caramel avant que n'arrivent des senteurs de fruits exotiques. On retrouve ici un vin plus charnu, plus large également. Si Météore semble en phase ascendante, La Virada se trouve entre deux âges, et s'élargit tout en se repliant sur lui-même.

Regards croisés



Maxime et Lucie Salharang parlent de la cuvée Costa Blanca 2019 de Camin Larredya :

« Je trouve qu'il y a davantage de soleil dans les vins de Jean-Marc. Cela se traduit par de la rondeur, mais aussi de la tenue et, surtout, ils sont plus accessibles que les nôtres », estime Lucie. Maxime poursuit : « Ce qui me frappe, c'est sa salinité, que l'on ne ressentait pas dans La Virada. On sent bien le calcaire mais avec une orientation vers le Sud, donc une acidité apaisée. Ce n'est pas le cas sur un sol de poudingue ».



Jean-Marc-Grussaute parle de la cuvée Météore 2019 du Clos Larrouyat :

« On commence à trouver une touche florale et de safran, voire d'agrumes. Il s'éloigne des agrumes frais pour s'orienter vers le confit. Ce qui me bluffe dans ce vin, c'est la justesse de son acidité. On est sur le fil de la maturité, mais en équilibre, avec une acidité tranchante, pas agressive. Le millésime lui apporte du gras et des notes exotiques. Dans cinq ans, il sera sur son plateau de maturité, puis il aura une vie éternelle. »

Conditions de la dégustation

Les vins ont été dégustés au domaine Camin Larredya par Roberto Petronio pour La Revue du vin de France, Jean-Marc Grussaute pour Camin Larredya, et Maxime et Lucie Salharang pour le Clos Larrouyat.

LA REVUE DU vin DE FRANCE

larvf.com

Réussir ses Foirés aux Vins

**500 CUVÉES
À NE PAS RATER**

**Notre sélection
commentée et notée**

**Les meilleurs enseignes,
cavistes et sites de
vente en ligne**

**VITIFORESTERIE
Quand les arbres
embellissent
les vignes**

**BORDEAUX
2018-2019**

**Les crus
classés
au sommet**

**PÉTILLANTS
NATURELS
45 cuvées
en toute
liberté**

ALSACE

- L'avenir radieux du sylvaner
- Weinbach mythique
- Yoga, VTT... dans les vignes



NUMÉRO SPÉCIAL CONSEILS D'ACHAT

