



CAMIN LARREDYA

JEAN-MARC GRUSSAUTE

2020

L'IRANJA

* « *L'orange* » en béarnais.

Cépages : 100% Petit Manseng

Sols : argilo-siliceux sur sous-sols de poudingues altérés

Age des vignes : 50 ans

Altitude : de 290 à 325 mètres

Taille double pour les âgées

Densité de plantation : terrasses de 3300 pieds/ha

Rendements : 15 hl/ha

Vendanges : manuelles à fin novembre de raisins passerillés, sans botrytis.

Vinification : égrappage, fermentation en levures indigènes avec macération pelliculaire de 6 mois en demi-muid, pas de fermentation malolactique.

Elevage : 24 mois sur lies en fûts de 225 L.

Production : 700 cols

Température de service : 14°C

Carafage : recommandé

Garde : 50 ans

Dégustation optimale : à partir de 2025

- Œil : doré, reflets cuivrés, légèrement trouble
- Nez : complexe, pêche séchée, fruits secs, miel, agrumes
- Bouche : suave, ample, fruits secs, finale tannique et longue avec des notes de cédrat

Accords mets/vins : légumes d'hiver confit au miel, dos de cabillaud au chorizo, Lotte au curry, Epoisses...

Données techniques :

- **Alcool** : 16.5% vol
- **Sucre résiduel** : 20 gr.





LES GRAINS DES COPAINS

JURANÇON

2023

JEAN-MARC GRUSSAUTE

Cépages : 70% Petit Manseng et 30% Gros Manseng.

Sols : argilo-siliceux sur sous-sols de poudingues altérés

Age des vignes : 25 ans

Altitude : de 250 à 325 mètres

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

Densité de plantation : de 4000 à 5000 pieds/ha

Rendements : 30 hl/ha

Vendanges : manuelles du 25 octobre au 10 novembre de raisins passerillés, sans botrytis, des raisins de Mrs Pédeflous, Lacazette et Vignau.

Vinification : sans égrappage, pressurage, direct fermentation en levures indigènes, en fûts de 225 L. (5% de neufs) et foudres de 1 200 L. thermorégulés.

Elevage : 6 mois sur lies, en fûts de 225 L. (5% de neufs) et foudres de 1 200 L.

Production : 10 000 cols

Température de service : 10°C

Carafage : non

Garde : 6 ans

Dégustation :

- Œil : jaune doré, brillant
- Nez : ananas, mangue, mandarine
- Bouche : gourmande, ronde et fraîche, fruité et équilibré

Accords mets/vins : Apéritif, Foie gras, Volaille rôtie aux raisins, Roquefort, fromage de brebis au lait cru, Tarte aux prunes...

Données techniques :

- **Alcool** : 13% vol
- **Sucre résiduel** : 52 gr.





CAMIN LARREDYA

JEAN-MARC GRUSSAUTE

2023

JURANÇON - AU CAPCÉU

Traduction : *Le sommet de la colline – pour la plupart, vignes en terrasses*

Cépages : 100% Petit Manseng

Sols : argilo-siliceux sur sous-sols de poudingues altérés

Age des vignes : 30 ans (de 20 à 45 ans)

Altitude : de 290 à 325 mètres

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

Densité de plantation : de 3300 à 6250 pieds/ha

Rendements : 20 hl/ha

Vendanges : manuelles de début à mi-novembre par tris successifs de raisins passerillés, sans botrytis.

Vinification : sans égrappage, pressurage long, fermentation en levures indigènes en fûts de 225 L. et foudres de 1 200 L thermorégulés.

Elevage : 10 mois sur lies, en fûts de 225 L et foudres de 1200L (50% / 50%).

Production : 6 000 cols

Température de service : 10°C

Carafage : oui

Garde : 50 ans

Dégustation :

- Œil : jaune ambré, brillant
- Nez : complexe, ananas, mangue, abricot, miel, safran
- Bouche : pure, ample et fraîche, équilibré et minérale, sapide et persistante

Accords mets/vins : Foie gras, Poulet Tikka, Roquefort, Nougat glacé, Tarte tiède aux abricots et amandes...

Données techniques :

- **Alcool :** 13.1% vol
- **Sucre résiduel :** 81 gr.
- **PH :** 3,3





CAMIN LARREDYA

JEAN-MARC GRUSSAUTE

2023

JURANÇON SEC - LA PART DAVANT

Traduction : *La partie orientale*

Cépages : 50% Gros Manseng, 35% Petit Manseng, 15% Petit Courbu

Sols : argilo-siliceux sur sous-sols de poudingues altérés

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

Altitude : de 250 à 325 mètres

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

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 service : 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.





CAMIN LARREDYA

JEAN-MARC GRUSSAUTE

2023

JURANÇON SEC - COSTA BLANCA

Traduction : Cote blanche

Cépages : 80% Petit Manseng, 10% Lauzet, 10% Camaralet

Sols : argilo-calcaires du Dano-montien

Age des vignes : 10 ans

Altitude : de 250 à 300 mètres

Taille : Guyot simple

Densité de plantation : 6250 pieds/ha

Rendements : 20 hl/ha

Vendanges : manuelles mi-octobre

Vinification : sans égrappage, pressurage direct, fermentation en levures indigènes en foudres de 1200 L thermorégulés, fermentation malolactique partielle.

Elevage : 12 mois sur lies en cuve de grès de 1200l

Production : 2800 cols

Température de service : 10°C

Carafage : oui

Garde : 20 ans

Dégustation :

- Œil : or pale, reflets verts
- Nez : complexe, pêche, agrumes (mandarine), épicé
- Bouche : ample, exotique, riche mais tendue, minérale et saline

Accords mets/vins : Homard Thermidor, Lotte au jambon cru, Poulet aux écrevisses, fromages de chèvre secs...

Données techniques :

- **Alcool** : 14,4% vol
- **Sucre résiduel** : 3 gr.
- **PH** : 3,2





CAMIN LARREDYA

JEAN-MARC GRUSSAUTE

2023

JURANÇON SEC - LA VIRADA

Traduction : *La combe*

Cépages : 30% Gros Manseng, 40% Petit Manseng, 15% Petit Courbu, 15% Camaralet

Sols : argilo-siliceux sur sous-sols de poudingues altérés

Age des vignes : 30 ans

Altitude : de 250 à 325 mètres

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

Densité de plantation : de 3300 (terrasses) à 5000 pieds/ha

Rendements : 20 hl/ha

Vendanges : manuelles mi-octobre

Vinification : sans égrappage, pressurage direct, fermentation en levures indigènes en foudres de 1200 L thermorégulés. Fermentation malolactique partielle.

Elevage : 10 mois sur lies, en foudres de 1 200L

Production : 6 000 cols

Température de service : 10°C

Carafage : oui

Garde : 15 ans

Dégustation :

- Œil : or pale, reflets verts
- Nez : complexe, pêche, agrumes (mandarine), épicé
- Bouche : ample, exotique, riche mais tendue, minérale et saline

Accords mets/vins : Homard Thermidor, Lotte au jambon cru, Poulet aux écrevisses, fromages de chèvre secs...

Données techniques :

- **Alcool :** 14% vol
- **Sucre résiduel :** - 2 gr.

