

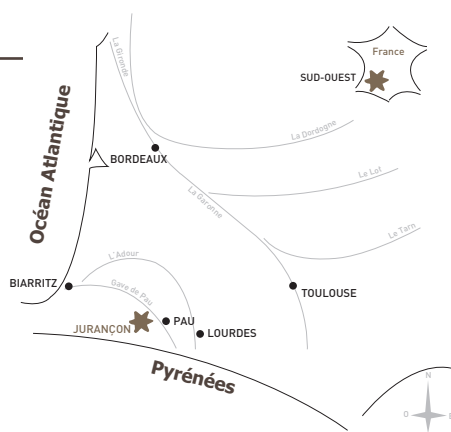


LIONEL OSMIN & Cie
VIGNOBLES DU SUD-OUEST

CAMI SALIÉ 2009

AOP JURANÇON SEC

votre contact au 05 59 05 14 66
sudouest@osmin.fr



Profil :

De l'AOP Jurançon Sec est né ce vin, fruit de l'assemblage entre les cépages Petit Manseng & Gros Manseng. Produit sur les deux terroirs de l'appellation constitués de terrasses en amphithéâtres face aux Pyrénées, son profil est frais et ample à la fois. Il offre des notes vanillées, de pêche blanche, d'agrumes ainsi qu'une belle persistance en bouche. Véritable vin blanc de gastronomie, il trouvera sa plénitude de dégustation servi frais. Il possède une véritable aptitude au vieillissement, révélant des notes de noix fraîche, de truffe blanche et de silex.

Viticulture :

Cépages : 65 % Petit Manseng – 35 % Gros Manseng, vendangés à la main

Terroir : Les parcelles sélectionnées sont des coteaux du piémont pyrénéen, avec des terrasses en amphithéâtres exposées au sud. Dans cette cuvée, les raisins proviennent de vignobles d'altitude répartis sur les 2 terroirs principaux de l'AOC Jurançon :

- Le terroir de Monein, précoce et chaud, qui produit des vins généreux et riches
- Le terroir de Chapelle de Rouse, plus frais et tardif, qui donne des vins plus vifs

Au nord de l'appellation, passe une voie bordée de platanes, par laquelle était acheminé le sel de Salies de Béarn vers Pau. Cette route du sel se nomme ici « Cami Salié ».

Climat : Océanique, frais et humide durant la période végétative. Par contre, l'automne est souvent sec et chaud, grâce aux vents venant du Sud (nommé effet de Foehn).

Les raisins connaissent alors un début de passerillage sur pied.

Vinification et élevage :

Les vendanges manuelles s'échelonnent tout au long du mois d'octobre.

Toute la récolte connaît une macération pelliculaire. Pressurage lent et doux pour favoriser la pureté des jus et l'expression aromatique. Fermentations à température contrôlée, en cuves thermo-régulées et pour partie en barriques. Pas de fermentation malo-lactique. Bâtonnages pendant l'élevage sur lies fines. Mise en bouteille après 10 mois d'élevage.

Commentaire de dégustation :

Couleur intense aux reflets dorés. Un nez expressif et complexe avec des notes vanillées, de pêche blanche, d'agrumes. On retrouve ces mêmes arômes en bouche, où la fraîcheur vient souligner quelques notes très légèrement confites. Bonne persistance, avec de la nervosité et de l'ampleur.

Conseils de service, association mets & vins :

- Température idéale : 12°C
- Potentiel de garde : 8 ans

- Associations mets & vins : En véritable vin de gastronomie, ce vin blanc sec accompagnera de nombreux plats issus de la gastronomie française dont les suivants : poissons fumés, homard, crevettes, merlu, dorade, poissons en sauce, escargots, langoustines, choucroute, côte de veau à la crème, fondue savoyarde, bleu des causses, fromages de chèvre affinés...

