

Domaine Arretxea - Irouléguay Duo Schistes et Grès 2015 - Carton de 2 bouteilles



Dans leur recherche permanente d'harmonie avec la nature qui les environne, les Riouspeyrous se sont lancés depuis de nombreuses années dans une analyse extrêmement poussée des spécificités de chaque parcelle de leur vignoble. Avec l'aide de spécialistes, dont le célèbre géopédologue Yves Hérody ou le bio-dynamiste Dominique Massenot, Thérèse et Michel ont cherché à comprendre chaque sol, ses origines, comment il vit et interagit avec la vigne. Ce travail a abouti à la création à partir de 2009, de cuvées parcelaires, exprimant au plus juste l'identité et la typicité de chaque terroir. Les cuvées Schistes et Grès sont élevées pendant un an en foudres. Une fois mises en bouteille, elles passent ensuite au moins une année supplémentaire dans les caves du Domaine pour finir de s'harmoniser.

- La cuvée terroir Schistes 2015 provient d'une parcelle orientée plein Sud, aux sols assez profonds riches en schistes. Sols et expositions qui donnent généralement à cette cuvée sa profondeur et sa richesse. Elle fait la part belle au gros manseng (assemblé avec du petit manseng et un soupçon de petit courbu). Sur le millésime 2015, si l'on retrouve une certaine densité de matière, on est également séduit par la sensation de finesse ciselée et la minéralité épicée et scintillante qui se dégagent du vin. Aux fruits blancs répondent ici des notes rafraichissantes de citronnelle et de kumquat, et une minéralité pierreuse et légèrement fumée. Une superbe complexité que l'on retrouve en bouche, où richesse, tension et minéralité poivrée (voire légèrement pimentée... Espelette n'est pas si loin !) s'équilibrent parfaitement. Un superbe vin tonique, droit et ciselé, doté d'un souffle hors du commun. Imparable pour accompagner aujourd'hui un poisson grillé et demain une viande blanche en sauce.
- La très confidentielle cuvée terroir Grès 2015 fait la part belle au petit manseng associé au petit courbu. Les vignes, issues d'une sélection massale, sont implantées sur une parcelle au sol de grès micacés, orientée au Sud-Ouest au pied de la montagne Jara. Le vin est élevé dans un vieux foudre Stockinger de 12 hectolitres, avant de passer, une fois en bouteille, une année supplémentaire dans les caves du Domaine. On est immédiatement par son bouquet charmeur, certes plein de fruits (coing, pêche, abricot et fruits exotiques), mais toujours fin et racé, avec ses notes d'herbes et de fleurs sauvages. L'équilibre en bouche est admirable : le vin est à la fois ample et très étiré, fruité et salin. La finale est magistrale de précision et de persistance. Un must qui devrait

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

faire merveille sur des encornets poêlés ou un bar au fenouil.

Quantité limitée à 1 Duo Schistes et Grès 2015 par Client

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arretxea - Irouléguay Duo Schistes et Grès 2015 - Carton de 2 bouteilles



Dégustation
et accords



Conseils
de service



Caractéristiques
techniques