

Domaine Arretxea - Dolia Blanc sur Schistes - 2015



Lors de notre visite au domaine, en 2016, nous avons admiré ces toutes nouvelles amphores de 400 litres et la qualité du travail du potier Goicecchea qui a patiemment façonné ces dolias pour répondre à l'envie des Riouspeyrous de tenter l'aventure de la vinification en amphore. Nous ne savions pas encore que nous aurions bientôt la chance de pouvoir vous faire découvrir cette nouvelle cuvée « Dolia », dans ce premier millésime 2015, qui se révèle d'une pureté exaltante et vous donne la sensation de boire à une fontaine de jouvence !

Cette année-là, les Riouspeyrous ont fait le choix de se concentrer sur les terroirs de schistes pour élaborer ce nouveau vin. Ils ont assemblé à parts égales petit et gros Manseng, additionnés d'une touche « symbolique » de petit courbu. Animés par l'idée d'élaborer un vin épuré, au plus près de la qualité intrinsèque du fruit et de l'identité du terroir (que Michel définit d'ailleurs si joliment comme celui qui a « pour père le climat et pour mère le sol »), ils ont opté pour un élevage court de 7 mois.

Après avoir redégusté au Domaine ce Dolia, début décembre, tout ce que l'on peut dire, c'est que pour un coup d'essai, les Riouspeyrous signent ici un coup de maître ! L'éclat du fruit et sa pureté nous ont immédiatement charmés : le vin se montre à la fois juvénile et délicieusement expressif, sur des notes de pêche blanche, d'abricot et d'ananas. La matière est particulièrement fluide et virevoltante en bouche, évoquant l'eau cristalline d'une source de montagne. La finale se montre très avenante, sur des saveurs de fruits rôtis au miel et d'épices douces.

Ce Dolia sur schistes 2015, s'il n'a peut-être pas la capacité de vieillissement de son « grand frère » Schistes (élevé en fûts), possède dès aujourd'hui un charme fou. Une fois n'est pas coutume, les plus impatients d'entre vous pourront déjà se régaler !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arretxea - Dolia Blanc sur Schistes - 2015



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Pur et fruité : pêche blanche, abricot et ananas. Zeste d'orange. Une touche de miel et d'épices douces.

Bouche : Sensation de pureté cristalline, matière très fluide, toujours en mouvement. Jolie finale sur les fruits et le miel, avec une juste tension.

Accords mets-vins : Parfait sur un apéritif dînatoire (saumon fumé, moules...).
Crevettes au lait de coco. Une tome de brebis pyrénéenne.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Petit manseng, gros manseng
(une touche de petit courbu)

Culture : Biologique et bio-dynamique