

Domaine Arretxea - Dolia Blanc - 2017



Lors d'une de nos visites au domaine, en 2016, nous avons admiré ces toutes nouvelles amphores de 400 litres et la qualité du travail du potier Goicoechea qui a patiemment façonné ces dolias pour répondre à l'envie des Riouspeyrous de tenter l'aventure de la vinification en amphore. C'est avec le millésime 2015 qu'ils ont finalement décidé, après pas mal d'essais, de commercialiser cette nouvelle cuvée, à la pureté de fruit franchement remarquable.

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 à la fois charnu et 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 une rapide phase de macération pelliculaire et un pressage très délicat.

Produite malheureusement en toute petite quantité, cette cuvée Dolia 2017, assemblant des raisins issus de vignes sur sols de schistes et de grès, séduit avant tout, comme sur les deux millésimes précédents, par son fruité juteux et jaillissant, entre pêche, prune, poire et agrumes. Une touche délicate d'herbes fines et de petites fleurs blanches apporte un agréable voile de fraîcheur. Une fraîcheur que l'on retrouve en bouche où la matière soyeuse, aux saveurs franches de fruits jaunes, s'accompagne d'une tension parfaitement ciselée, qui rend l'ensemble très stimulant.

Le vin, juteux, cristallin et enjoué, virevolte et danse sur les papilles. La finale qui associe harmonieusement l'acidulé des agrumes avec une touche miellée plus suave finit de nous ravir. Une fois n'est pas coutume, vous pourrez l'apprécier pleinement dès aujourd'hui ! Un vin de joie et de plaisir convivial !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arretxea - Dolia Blanc - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Tonique et fruité : pêche, prune, poire et agrumes. Fraîcheur des herbes fines : ciboulette et cerfeuil. Petite fleurs blanches. Ecorce d'orange, citron vert.

Bouche : La matière soyeuse, aux saveurs franches de fruits jaunes, s'accompagne d'une tension parfaitement ciselée, qui rend l'ensemble très stimulant. Jolie finale entre agrumes acidulés et miel suave.

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 2024

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Petit manseng, gros manseng

Culture : Biologique et bio-dynamique