

Domaine Bordaxuria - Irouléguay Blanc - 2018



Cet Irouléguay, généreux, mais toujours tonique et élancé, assemble 60% de gros manseng et 40% de petit manseng. Si l'essentiel des raisins provient des vignes en terrasses des pentes de l'Arradoy, avec leurs sols minces où domine le grès rouge, Elorri et Brice intègrent également dans cette cuvée les tout premiers raisins de jeunes vignes plantées à leur arrivée sur des sols un peu plus profonds et limoneux (sur 50 cm environ).

Sur ce millésime solaire, qui a vu, dans le Sud-Ouest, certains vignobles de plaine souffrir des très fortes chaleurs de l'été, ici, l'altitude (jusqu'à 400 mètres) et les nuits relativement fraîches ont permis des maturations lentes et régulières, donnant au final de parfaits équilibres sucres-acidités.

Soucieux de préserver au maximum l'éclat frais du fruit et une bonne tension en bouche, Elorri et Brice font ici le choix de privilégier les cuves (en béton) pour une bonne part de l'élevage, seul un gros tiers de la cuvée étant élevé 8 mois en demi-muids (toujours sans bois neuf).

Le résultat aujourd'hui combine à merveille rondeur et vivacité, ampleur fruitée et tension saline. Le premier nez s'ouvre sur des notes de petites fleurs blanches et de cerfeuil. Vient ensuite le citron fumé et le pamplemousse, agrémentés de notes franches de poire, de gelée de coing, de pêche blanche, d'abricot frais et de mangue. Le sol apporte une touche minérale évoquant la pierre mouillée.

Complet et bien équilibré, cet Irouléguay aux saveurs mûres en bouche est porté tout du long par une belle amertume aux accents d'agrumes et de quinquina. La longueur de la finale, à la fois épicée et fruitée, est impressionnante à ce niveau ! Délicieux dès aujourd'hui.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bordaxuria - Irouléguay Blanc - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Très expressif : petites fleurs blanches et cerfeuil. Citron fumé et pamplemousse. Notes franches de poire, de gelée de coing, de pêche blanche, d'abricot frais et de mangue. Pierre mouillée.

Bouche : A la fois ronde et tonique. Saveurs mûres de fruits blancs et une belle amertume aux accents d'agrumes et de quinquina. Très longue finale.

Accords mets-vins : Saumon gravlax, encornets ou moules farcies, risotto aux moules et safran. Tome de brebis.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Irouléguay

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Gros manseng (60%), petit manseng (40%)

Culture : Biologique