

Domaine Bordaxuria - Irouléguay Errotik Blanc - 2018



Ne nous y trompons pas : si ce superbe blanc ne manque pas de charme et de sensualité, cet « Errotik » là fait référence, dans la langue basque, à « ce qui vient des racines » ! Les racines d'Elorri bien sûr, mais aussi et surtout celles des vignes de petit et gros mansengs qui s'immiscent dans ce sol typique de grès rouge. Car c'est bien l'expression juste et intense du terroir qu'Elorri et Brice cherchent ici. Sur cette parcelle où les deux cépages sont complantés, les sols sont très minces, laissant affleurer bien souvent la roche-mère, surtout sur la partie haute de la parcelle, qui se situe non loin d'une ancienne carrière.

Le couple mise avant tout sur une culture appliquant rigoureusement les principes biologiques et limite autant que possible le recours au cuivre. Bien sûr, entre la pression du mildiou, fréquent dans cette région aux influences océaniques marquées, et la pauvreté de ces sols pierreux, les rendements sont ici très faibles, autour de 20 hectolitres par hectare.

Cet Irouléguay Errotik assemble au final 60% de petit manseng avec du gros manseng (complété d'un soupçon de petit courbu). Après une fermentation sur levures indigènes, il est élevé sur lies pendant un an dans de grandes barriques de 400 litres, qui ont toutes déjà vu au moins un vin et arrivent des collines drômoises (de l'appellation Crozes-Hermitage principalement).

Passée une première note minérale et délicatement poudrée, le vin déploie ses charmes dans une belle intensité aromatique, sur des évocations franches de pomme beurrée, de coing, de pêche blanche et une touche d'ananas frais. Une note citronnée apporte un souffle frais et tonique, qui s'équilibre parfaitement avec une nuance de miel, une autre de noisette et des épices douces aux accents plus suaves, sur la vanille en particulier.

On aime en bouche le bel équilibre du vin, entre une matière ample, aux saveurs gourmandes de fruits blancs et de fruits à noyau, et ce noyau minéral, d'abord acidulé puis légèrement pimenté qui active le vin sur le palais et nous fait saliver longtemps. Cet Irouléguay complet, succulent et profond, n'en est pourtant qu'à l'aube de son évolution. Le potentiel de garde est évident. Le potentiel gastronomique tout autant : aujourd'hui, on l'imagine fort bien avec une daurade cuite au four avec tomates cerises, citron confit et fenouil. Demain, on ira volontiers sur une blanquette de volaille aux girolles accompagnée d'une polenta.

Domaine Bordaxuria - Irouléguay Errotik Blanc - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Puissant et complexe : poudre de riz, aubépine, pomme beurrée, coing, pêche blanche et une touche d'ananas frais. Zeste de citron. Miel fin, noisette, vanille.

Bouche : Matière ample, aux saveurs gourmandes de fruits blancs et de fruits à noyau. Noyau minéral, d'abord acidulé puis légèrement pimenté qui active le vin sur le palais

Accords mets-vins : Une daurade cuite au four avec tomates cerises, citron confit et fenouil. Une paella. Demain, une blanquette de volaille aux girolles accompagnée d'une polenta.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille
(1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Irouléguay

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Gros manseng, petit manseng,
une nuance de petit courbu

Culture : Biologique