

Domaine Bordaxuria - Irouléguay Blanc - 2019



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 raisins de jeunes vignes plantées à leur arrivée, en 2012, sur des sols un peu plus profonds et limoneux (sur 50 cm environ), qui apportent un supplément de chair et de gras.

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, en particulier durant les mois d'août et de septembre, ont permis des maturations lentes et régulières, donnant au final de parfaits équilibres sucres-acidités et d'excellentes concentrations aromatiques.

Soucieux de préserver au maximum l'éclat et la fraîcheur du fruit et cette énergie, cette tension saline que le raisin a su tirer du sol, Elorri et Brice font ici le choix de privilégier les cuves (en béton) pour une bonne part de l'élevage. Seul un tiers environ de la cuvée est élevé 8 mois en demi-muids (toujours sans bois neuf).

Le résultat aujourd'hui combine à merveille la chair savoureuse des fruits blancs juste cueillis et de la prune Reine-Claude mûre et juteuse avec la vivacité des agrumes. On aime aussi cette fraîcheur végétale et chlorophyllienne qui apporte un vrai raffinement à l'ensemble. Dès le premier nez, on est embarqué sur des notes de buis, d'eucalyptus, de menthe, de laurier et de thym frais, mais aussi de pommes Granny et Reinette, de citron jaune et de pamplemousse. L'empreinte minérale se révèle, elle aussi, fraîche et lumineuse, évoquant les graviers roulés par une eau de source dévalant la montagne.

En bouche, le vin ne perd rien de son énergie désaltérante, de cette jeunesse gaie, pleine de vitalité, qu'il exprime à chaque instant. On aime les saveurs désaltérantes et toniques de clémentine et de citron vert, de peau de pomme et de poire, de zeste de pomelo, de pulpe d'orange ou de menthe poivrée. On aime tout autant cette tension épicée qui rend la finale si active et vivifiante. Ce vin franchement jubilatoire nous anime et nous purifie !

Un superbe représentant de l'appellation Irouléguay qui sera aussi à l'aise sur un tartare de bar aux herbes fines, des sashimis, un plateau de fruits de mer, ou encore une friture de calamars accompagnée d'une sauce tartare. Pour une option plus « végétale », et parfaitement de saison, vous pouvez opter pour des asperges blanches des Landes accompagnées

d'une mousseline au cerfeuil... Un délice.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bordaxuria - Irouléguay Blanc - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, lumineuse

Nez : Expressif et frais : buis, eucalyptus, menthe, laurier et thym frais, pommes Granny et Reinette, citron jaune et pamplemousse. L'empreinte minérale se montre fraîche et lumineuse, sur une évocation de galets roulés par la rivière.

Bouche : De l'énergie désaltérante et de la vitalité. Des saveurs toniques de clémentine et de citron vert, de peau de pomme et de poire, de zeste de pomelo, de pulpe d'orange ou de menthe poivrée. Finale active sur une trame tendue et épicée

Accords mets-vins : Un tartare de bar aux herbes fines, des sashimis, un plateau de fruits de mer, ou encore une friture de calamars accompagnée d'une sauce tartare. Des asperges blanches et leur sauce mousseline au cerfeuil.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Irouléguay

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Biologique