

Domaine Arretxea - Irouléguy Rosé - 2019



Nous sommes particulièrement contents de retrouver, à Irouléguy, la famille Riouspeyrous que les habitués de notre Route des Blancs connaissent bien (on pense évidemment à leurs cultissimes cuvées parcellaires en blanc, Schiste ou Grès, dont la planète s'arrache la moindre bouteille). Mais cette fois, c'est un pur rosé de plaisir qu'Iban et Téo, désormais aux manettes du Domaine, nous font découvrir.

Le vin met bien sûr à l'honneur le cépage rouge phare de l'appellation, le tannat, cépage endémique des vignobles du piémont Pyrénéen, que l'on retrouve également dans l'appellation Madiran. Tout comme les pieds de cabernet-sauvignon et de cabernet-franc dont les raisins entrent pour 30% environ dans l'assemblage final, les vignes sont plantées sur les sols typiques de grès rouges et cultivées en suivant scrupuleusement les règles biologiques et bio-dynamiques.

Une petite part de la cuvée est issue de jus de saignée après macération pelliculaire, l'essentiel étant obtenu à partir du pressurage direct des raisins. Soucieux de préserver fraîcheur et pureté du fruit, Iban et Téo privilégient un élevage assez court (6 mois), uniquement en cuves. Des choix d'autant plus judicieux que le tannat est un cépage naturellement riche en tannins et anthocyanes.

Dès le premier nez, on est porté par un halo de fraîcheur qui se mêle à des notes sensuelles de fruits confits et d'amande pilée : la mandarine et le citron, la pomme Boskoop, le kaki, la gelée de groseille et la gelée de coing jaillissent du verre avec une belle vivacité. Plus le vin s'aère, plus les petits fruits rouges s'imposent, sur la fraise fraîche, la confiture de framboises et le jus de cerise. Quelques notes de laurier frais, de bonbon à la violette et d'aiguilles de pin complètent ce nez particulièrement expressif et fringant.

La bouche est en parfaite cohérence : on y retrouve une magnifique sensation de pureté et de fraîcheur, portée par des saveurs de verveine, d'agrumes (entre orange sanguine, clémentine et citron vert), de quetsche, de tomate cerise, complétées d'une touche épicée évoquant baies roses, poivre blanc et piment d'Espelette. A la fois nourrissant et tonique, ce rosé offre une belle plénitude de fruit, avec une finale dynamique portée par une touche acidulée de rhubarbe.

Idéal pour un apéritif dînatoire autour de pintxos variés, à la truite fumée de Blanca, au jambon et à la tomme de brebis, aux poivrons marinés ou à la compotée de tomate. Un carpaccio de veau lui conviendra également fort bien... Un pur régal, plein d'une belle énergie communicative.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arretxea - Irouléguay Rosé - 2019



Dégustation et accords

Robe : Rose brillante, reflet orangé à brique

Nez : Frais et sensuel : fruits confits et amande pilée, mandarine et citron, pomme Boskoop, kaki, gelée de groseille et gelée de coing. Puis la fraise fraîche, la confiture de framboises et le jus de cerise. Laurier frais, bonbon à la violette, aiguille de pin

Bouche : Sensation de pureté et de fraîcheur, sur la verveine, les agrumes (orange sanguine, clémentine et citron vert), la quetsche, la tomate cerise. Une touche épicée évoquant baies roses, poivre blanc et piment d'Espelette. Finale tonique, sur la rhubarbe

Accords mets-vins : Des pintxos variés, à la truite fumée de Blanca, au jambon et à la tomme de brebis, aux poivrons marinés ou à la compotée de tomates. Un carpaccio de veau.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Irouléguay

Millésime : 2019

Type : Vin rosé tranquille sec

Cépage : Tannat (70%) cabernet-franc, cabernet-sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique