

Domaine Arretxea - Trilogie de Blancs Parcelaires 2014, 2015, 2017 - Carton de 3 bouteilles



Les blancs parcelaires d'Arretxea vieillissent admirablement bien : la preuve par le vin avec cette trilogie mettant à l'honneur la puissance fuselée des terroirs de schistes et la verticalité ciselée et saline des terroirs de grès, sur 3 millésimes aux profils bien distincts. Cette trilogie de Blancs parcelaires comprend :

- 1 Bouteille Irouléguay Grès 2014 (Jancis Robinson : 95/100) La très confidentielle cuvée terroir Grès est un assemblage original de petit manseng (50%) et de petit courbu (50%), élevé dans un vieux foudre de 12 hectolitres. Les vignes sont implantées sur un sol de grès riche en quartz et en fer. Dans ce Grès 2014, le terroir s'exprime avec force dans un registre végétal et épicé, entre infusions, fenouil, poivre et piment d'Espelette. L'éclat et l'intensité du fruit sont encore une fois admirables, avec cette irrésistible évocation de pâte de coing et d'ananas bien mûr. Grosse puissance en bouche couplée à une magnifique sensation de pureté évoquant l'eau de roche : la longueur est phénoménale.
- 1 Bouteille Irouléguay Schistes 2015 (RVF : 94/100) La cuvée terroir Schistes provient d'une parcelle orientée plein Sud, aux sols assez profonds riches en schistes. Sur le millésime 2015, si l'on retrouve une certaine densité de matière, on est également séduit par la sensation de finesse ciselée et la minéralité épicée et scintillante qui se dégagent du vin. Aux fruits blancs répondent des notes rafraichissantes de citronnelle et de kumquat, et une minéralité pierreuse et légèrement fumée. Une superbe complexité que l'on retrouve en bouche, où richesse, tension et minéralité poivrée s'équilibrent parfaitement. Imparable pour accompagner aujourd'hui une viande blanche en sauce.
- 1 Bouteille Irouléguay Grès 2017 La très confidentielle cuvée terroir Grès est un assemblage original de petit manseng (50%) et de petit courbu (50%), élevé dans un vieux foudre de 12 hectolitres. Les vignes sont implantées sur un sol de grès riche en quartz et en fer. Sensuel et texturé, le vin nous séduit par son bouquet charmeur, gorgé de fruits (mirabelle, pêche, abricot et fruits exotiques), mais toujours fin et racé, avec ses notes de fleurs blanches et cette touche anisée évoquant le fenouil sauvage. L'équilibre en bouche est remarquable : le vin est à la fois profond, fruité mais soutenu par une colonne vertébrale saline et une tension acidulée évoquant le zeste de citron. La finale est magistrale de précision et de persistance. Un must qui devrait

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

faire merveille sur des encornets poêlés ou un bar au fenouil, et plus tard, une blanquette de lotte ou de cabillaud.

Quantité limitée à 1 Trilogie de blancs parcelaires par client

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Arretxea - Trilogie de Blancs Parcelaires 2014, 2015, 2017 -
Carton de 3 bouteilles



Dégustation
et accords



Conseils
de service



Caractéristiques
techniques