

## Domaine Bordaxuria - Irouléguay Blanc - 2020



Cet Irouléguay, généreux, mais 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 vignes plus jeunes plantées à leur arrivée, en 2012, sur des sols de bas de coteau, plus profonds et limoneux (sur 50 cm environ), qui apportent un supplément de chair et de gras.

Sur ce millésime très précoce, qui n'a cependant pas connu les pics de chaleur extrême de l'été précédent, l'altitude (jusqu'à 400 mètres) et les nuits relativement fraîches, en particulier durant le mois d'août, ont permis des maturations régulières, donnant au final de parfaits équilibres sucres-acidités et d'excellentes concentrations aromatiques.

Soucieux de préserver au maximum la fraîcheur du fruit et cette énergie, cette tension saline que le raisin a su tirer du sol, Elorri et Brice font le choix de privilégier les cuves (en béton) pour une bonne part de l'élevage, complétées de quelques jarres en grès et d'un petit tiers de demi-muids (sans bois neuf). L'élevage dure environ 8 mois.

Le résultat combine avec charme et naturel la chair savoureuse des fruits juteux et bien mûrs avec la vivacité des agrumes et une dimension florale plus aérienne. On pense ainsi aux petites fleurs blanches, à la verveine et à l'eucalyptus, au citron et au pamplemousse, à la poire juteuse et au coing, à l'abricot, à l'ananas et au fruit de la passion. L'influence océanique apporte une nuance iodée rafraîchissante, évoquant les embruns. Au fil de l'aération, la minéralité prend progressivement des accents fumés et épicés, entre pierre frottée, poivre blanc et gingembre.

En bouche, le vin ne perd rien de sa générosité fruitée couplée à une belle énergie à la fois stimulante et désaltérante. On aime les saveurs toniques de citron confit et de gingembre associées à l'ananas, la mangue et les fruits à noyau. On aime tout autant cette tension saline et cette touche acidulée, d'abord discrète, qui s'intensifie sur la finale. Ce vin à l'énergie communicative nous réjouit !

Un digne représentant de l'appellation Irouléguay qui sera très à l'aise sur un crabe farci, une friture de calamars accompagnée d'une sauce tartare ou un bar cuit en croûte de sel servi avec son beurre blanc. Pour une option plus « végétale », et parfaitement de saison, vous pouvez opter pour des asperges blanches des Landes accompagnées d'une mousseline au cerfeuil...

Attention : dernières bouteilles du millésime !

# LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Bordaxuria - Irouléguay Blanc - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle, lumineuse

Nez : Expressif, sensuel : petites fleurs blanches, verveine et eucalyptus, citron et pamplemousse, poire juteuse, coing, abricot, ananas, fruit de la passion, embruns, pierre frottée, poivre blanc, une touche de gingembre.

Bouche : Une générosité fruitée couplée à une belle énergie à la fois stimulante et désaltérante. On aime les saveurs toniques de citron confit et de gingembre couplées à l'ananas, la mangue et les fruits à noyau. Tension saline et nuance acidulée sur la finale

Accords mets-vins : Un crabe farci, une friture de calamars accompagnée d'une sauce tartare ou un bar cuit en croûte de sel servi avec son beurre blanc. Des asperges blanches et leur sauce mousseline au cerfeuil.



### Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Irouléguay

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Biologique