

Domaine Arretxea - Irouléguay Rosé - 2021



Nous sommes particulièrement contents de retrouver, à Irouléguay, 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 invitent à partager.

Si l'emblématique et fougueux tannat domine l'assemblage de ce rosé, il est ici associé au cabernet sauvignon et au cabernet franc (à hauteur de 30% environ) pour délivrer ce rosé vineux et subtilement expressif. 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 de 8 mois environ, uniquement en cuves. Des choix d'autant plus judicieux que le tannat est un cépage naturellement riche en tannins et anthocyanes.

Le bouquet de ce rosé d'Irouléguay se montre à la fois très précis, éclatant et charmeur. Les notes de framboise, de jus de cerise, de rhubarbe et de groseille à maquereau s'imposent rapidement, suivies par des expressions suggérant les agrumes, zeste d'orange en tête. Ce rosé a une dimension immédiatement gourmande et salivante. Des fleurs sauvages s'immiscent lentement dans la gigue, tout comme la violette et le laurier frais, ainsi qu'une touche plus terrienne lorgnant vers la châtaigne.

La bouche renvoie à une fraîcheur matutinale et ses gouttes de rosé couvrant feuillus et résineux. L'attaque est dynamique et assez ample. Le cœur de bouche tourne tout d'abord autour des fruits rouges, framboise et groseille acidulée en tête, avant d'aller vers des notes plus citronnées. Le sol n'est jamais très loin, imprégnant la bouche d'une dimension saline et pierreuse. Une présence minérale qui lui confère beaucoup d'allure, autour d'amers délicats. La finale fringante et vibrante est portée par la menthe poivrée. Le jus s'avère succulent et précis de bout en bout.

On n'hésitera pas à l'associer à des calamars à la plancha, à l'ail nouveau et au piment d'Espelette ou encore un carpaccio de thon relevé de baies roses. Plus terrien, un boudin de porc basque accompagné d'une piperade devrait tout autant vous régaler. Un rosé de gastronomie qui ne se dérobera pas ! Excellent.

Domaine Arretxea - Irouléguay Rosé - 2021



Dégustation et accords

Robe : Rose brillante, reflet brique

Nez : Fringant, tonique et gourmand : framboise, jus de cerise, rhubarbe et groseille à maquereau s'imposent rapidement suivies par des expressions suggérant le zeste d'orange, fleurs sauvages, suc de violette et laurier frais. Terre retournée, châtaigne.

Bouche : Sensation de pureté et de fraîcheur printanière, attaque tonique autour de la framboise, la groseille et une note citronnée. Un milieu de bouche plus salin, aux amers délicats. Finale vibrante, enjouée, portée par une touche de menthe poivrée.

Accords mets-vins : Des pintxos variés, à la truite fumée de Blanca, au jambon et à la tomme de brebis, aux poivrons marinés. Des calamars à la plancha, à l'ail nouveau et au piment d'Espelette ou un carpaccio de thon relevé de baies roses. Un boudin à la piperade.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Irouléguay

Millésime : 2021

Type : Vin rosé tranquille sec

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

Culture : Biologique et bio-dynamique