

Domaine Arretxea - Magnum Irouléguay Cuvée Haitza - 2020



Bienvenue au cœur du Pays Basque et de la Basse-Navarre dans l'un des plus beaux vignobles du pays, aux pentes abruptes et étagées faisant face aux Pyrénées. C'est ici, sur la commune d'Irouléguay, que la famille Riouspeyrous a entrepris voilà près de 30 ans de redonner aux vins d'Irouléguay la place qu'ils méritent, une des toutes premières dans le Sud-Ouest !

Au Domaine Arretxea, littéralement « la maison de pierre », le métier de paysan-vigneron prend tout son sens. Le respect du terroir, la quête d'harmonie avec la nature et les éléments, l'enracinement dans une histoire multi-séculaire - n'oublions pas que le vignoble d'Irouléguay fut créé dès le 12ème siècle par les moines de Ronceveaux pour fournir du vin aux pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle - , tout cela guide fondamentalement le travail de Thérèse et Michel Riouspeyrous, et, désormais, de leurs enfants, Iban et Théo.

Cuvée phare du Domaine, Haitza met à l'honneur une sélection des plus vieilles vignes de tannat. Son nom évoque, en langue basque, la roche : en l'occurrence le grès rouge typique des coteaux d'Irouléguay sur lequel la plante s'épanouit. Les Riouspeyrous assemblent ici le tannat avec à peine 15% de cabernet franc, pour un supplément de finesse. Pour ce vin taillé pour la garde, on fait le choix d'un élevage plus long, de 18 mois au total, en fûts et demi-muids. Le temps long et l'oxygénation ménagée qu'autorisent les grandes barriques permettent de dompter la richesse tannique naturelle du cépage emblématique de l'appellation. Le vin va ensuite continuer de s'affiner en bouteille pendant au moins un an.

Le résultat aujourd'hui s'offre par touches successives, dans un registre poétique où plane un voile de mystère. Des fruits, des fleurs, des herbes aromatiques et des épices : ce vin en regorge, mais il n'est pas chose aisée de les décrire tant ceux-ci s'imbriquent totalement les uns aux autres. On pense à la framboise et à la cerise, mais aussi à la mûre, au cassis et à la prunelle sauvage, on pense à des chaussons ou des cakes aux fruits rouges et noirs, à une liqueur de violette, à une orange confite. Quelques notes anisées nous rapprochent de la liqueur Patxaran, cette spécialité de Navarre mêlant prune et alcool anisé.

Le rêve éveillé se poursuit une fois le vin en bouche : là, les saveurs de laurier ou d'eucalyptus se parent d'une étonnante touche iodée. Nos fruits rouges et noirs à noyau sont toujours là, s'accommodant maintenant d'une dimension fumée, entre suie et charbon. Les tannins sont parfaits et le vin, d'une rare profondeur, enveloppe le palais quasiment jusqu'aux oreilles, avec un naturel confondant. La finale d'abord serrée s'ouvre peu à peu, déployant de superbes fruits rouges dans une sensation de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

plénitude.

Un pur régal, qui brillera sous 10 ans pour accompagner un traditionnel cassoulet ou un salmis de palombes.

Quantité limitée à 2 Magnums par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arretxea - Magnum Irouléguy Cuvée Haitza - 2020



Dégustation et accords

Robe : Grenat dense et profond

Nez : Mystérieux, poétique : framboise et cerise, mûre, cassis et prunelle sauvage, des chaussons ou des cakes aux fruits rouges et noirs, une liqueur de violette, une orange confite. Quelques notes anisées nous rapprochent de la liqueur Patxaran.

Bouche : les saveurs de laurier ou d'eucalyptus se parent d'une touche iodée. Nos fruits rouges et noirs à noyau s'accrochent maintenant d'une dimension fumée, entre suie et charbon. Les tannins sont parfaits. Finale longue et serrée

Accords mets-vins : Côté de boeuf grillée avec sa sauce chimichurri. Plus tard, un cassoulet traditionnel. Un salmis de palombe.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Irouléguy

Millésime : 2020

Type : Vin rouge

Cépage : Tannat (85%), cabernet-franc

Culture : Biologique et bio-dynamique