

Domaine Arretxea - Irouléguay Blanc Hegoxuri - 2011



Pour celles et ceux qui en douteraient, voici une brillante démonstration de la capacité d'un grand Irouléguay à traverser le temps sans rien perdre de son énergie, de sa droiture, tout en se parant d'arômes particulièrement enjôleurs.

Les 3 cépages de l'appellation y sont assemblés : le gros manseng, majoritaire, apporte fraîcheur, vivacité, avec son registre aromatique évoquant les agrumes ; le petit manseng, quant à lui, donne l'ampleur et la richesse aromatique, avec cette touche exotique qui lui est propre ; le petit courbu, enfin, imprègne le vin d'infinies nuances minérales et épicées.

Les vignes occupent différentes micro-parcelles aux sols variés, entre grès riche en oxyde de fer, schistes et d'autres roches magmatiques comme l'ophite. L'orientation au Sud domine ici : le relief les protège des vents du Nord et des vents océaniques, tandis que l'effet de Foehn des vents du Sud assainit et réchauffe l'atmosphère à l'arrière-saison, permettant au raisin d'atteindre de parfaites maturités et d'afficher des équilibres impeccables. Vient ensuite le temps de la vendange et du tri, extrêmement méticuleux, sur le rang puis à l'entrée du chai.

Sur ce millésime 2011, le vin a été élevé pendant un an pour deux tiers en foudres et demi-muids, et pour un tiers en cuve. Après avoir passé 5 ans dans les caves du Domaine, cet Hegoxuri séduit immédiatement par la qualité de ses équilibres. Son bouquet a conservé son élégance florale et sa fraîcheur agrumée, mais il se pare aujourd'hui d'arômes gourmands de miel, de fruits blancs confiturés et d'abricot sec.

La densité presque suave de l'attaque en bouche s'accompagne d'une trame minérale dynamisante : entre fins amers évoquant les peaux d'agrumes et saveurs légèrement pimentées, le vin n'en finit pas de chatouiller le palais. Complexité, précision, harmonie : voici le compagnon idéal d'un foie-gras mi-cuit, d'un poulet aux écrevisses ou d'une tomme de brebis.

Domaine Arretxea - Irouléguay Blanc Hegoxuri - 2011



Dégustation et accords

Robe : Dorée intense

Nez : Tilleul, jasmin, iris, note fumée. Miel de montagne. Gelée de coing, abricot sec. Zeste d'orange confit. Paprika.

Bouche : Attaque dense, presque suave. Les amers évoquant les agrumes confits resserrent le milieu de bouche. Très belle trame épicée qui étire la finale.

Accords mets-vins : Truite fumée, encornets ou moules farcies. Foie gras mi-cuit. Poulet aux écrevisses. Fricassée de champignons. Tomme de brebis du Pays Basque.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2021.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Irouléguay

Millésime : 2011

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Gros Manseng (65%), petit manseng (35%), petit courbu (5%)

Culture : Biologique et bio-dynamique