

Domaine Arretxea - Magnum Irouléguy Blanc Hegoxuri - 2023 - blanc - 150 cl



Hegoxuri, littéralement « blanc du Sud », est la cuvée emblématique du Domaine, reflétant, depuis son premier millésime sorti en 1998, la diversité et la complexité des micro-terroirs des collines escarpées d'Irouléguy.

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'innombrables nuances minérales et épicées.

Les vignes occupent différentes micro-parcelles aux sols variés, entre grès rouges, riches en oxyde de fer, schistes et d'autres roches magmatiques comme l'ophite. L'orientation au Sud domine : le relief 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.

Nous sommes heureux de vous proposer aujourd'hui un superbe millésime 2023. Une saison marquée par une pluviométrie importante, pendant une bonne partie du printemps et au début de l'été : Iban, Téa et leur petite équipe n'ont pas ménagé leurs efforts à la vigne pour limiter la progression des foyers de mildiou et contrôler le développement de la végétation. En outre, la grêle survenue fin juin a causé quelques dégâts sur certaines parcelles. Heureusement, l'installation durable d'un temps chaud, sec et ensoleillé pendant tout le mois d'août a permis aux raisins de développer de belles maturités phénoliques et aromatiques. D'autant qu'ils ont également pu profiter d'une très belle arrière-saison, toujours aussi lumineuse, avec des nuits un peu plus fraîches, permettant de préserver de beaux équilibres acides. Au final, si les rendements étaient modestes, les raisins, vendangés autour du 20 septembre, offraient des équilibres impeccables, promesses de vins expressifs et frais, comme ces terroirs du Piémont Pyrénéen savent en produire.

Après un pressurage très doux et l'assemblage des 3 cépages, Hegoxuri démarre sa fermentation en cuve (inox et fibre, ces-dernières permettant

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

des échanges oxygénés) avant d'être élevé en foudres et demi-muids jusqu'au début de l'automne de l'année suivante.

La robe, d'un jaune doré aux reflets verts, traduit immédiatement la belle générosité et l'éclat du vin. Le premier nez se montre précis, sans exubérance, mais déjà profondément expressif. Il évoque les paysages des contreforts des Pyrénées occidentales, avec une sensation d'air pur, de brise fraîche venue des hauts reliefs. Les fruits mûrs s'installent progressivement : une belle pêche juteuse au premier plan, suivie de notes gourmandes de papaye, de mangue, d'ananas rôti, accompagnées d'une touche de citron confit qui souligne l'énergie et la complexité du vin. Au fil de l'aération, la gourmandise du propos monte d'un cran : on pense à une crème délicatement parfumée au fruit de la passion et au zeste d'orange. Puis le vin évolue vers une expression plus florale, paisible et bucolique : on pense aux petites fleurs des champs, aux pâquerettes, à des tulipes juste ouvertes, avec en filigrane des notes rafraîchissantes de résine de pin et d'eucalyptus. L'ensemble est harmonieux, ouvert, généreux sans jamais être démonstratif : une belle leçon de justesse, de précision du geste.

La bouche confirme pleinement les promesses du nez. Encore légèrement en retrait, comme protégé dans son cocon, le vin laisse entrevoir un potentiel évident, que le temps révélera. L'attaque est vive, presque incisive, portée par une énergie immédiate, structurée autour de notes d'agrumes finement zestées. La texture s'installe ensuite avec précision : ample mais sans lourdeur, elle offre un toucher de bouche net, ciselé. Une sensation minérale, crayeuse et salivante, persiste, renforçant l'impression de fraîcheur et de sapidité. Le jus séduit de bout en bout par son dynamisme, sa tension électrisante qui étire la finale. Celle-ci, élancée et vibrante, laisse une empreinte durable. Malgré sa jeunesse, il séduit déjà par sa justesse et sa profondeur, et donne irrésistiblement envie d'y revenir.

Hegoxuri s'accordera parfaitement avec un ceviche de bar aux agrumes, où sa tension et ses notes zestées prolongeront la fraîcheur du plat. Avec un poisson grillé, comme un bar de ligne ou une barbue, accompagné d'une sauce légèrement crémée à l'ail des ours, il trouvera un équilibre remarquable.

Enfin, et pour un accord local, une tomme basque plutôt jeune devrait lui convenir à merveille.

Quantité limitée à 2 magnums par client

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arretxea - Magnum Irouléguy Blanc Hegoxuri - 2023 - blanc - 150 cl



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré, brillante

Nez : harmonieux, ouvert, généreux :
air pur, pêche, papaye, mangue,
ananas rôti, citron confit, crème
délicatement parfumée au fruit de la
passion et au zeste d'orange. petites
fleurs des champs (pâquerettes,
tulipes), résine de pin, eucalyptus.

Bouche : attaque vive, presque
incisive, énergie immédiate, agrumes
zestés, texture ample mais sans
lourdeur, toucher net, ciselé. Une
sensation minérale, crayeuse et
salivante, persiste. Une tension
électrisante étire la finale.

Accords mets-vins : avec un ceviche
de bar aux agrumes, où sa tension et
ses notes zestées prolongeront la
fraîcheur du plat. Avec un poisson
grillé, comme un bar de ligne ou une
barbue, accompagné d'une sauce
légèrement crémée à l'ail des ours.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2041

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Irouléguy

Cépage : Gros Manseng, petit
manseng, petit courbu

Culture : Biologique et bio-dynamique