

Domaine Arretxea - Irouléguy Grès - 2020 - blanc



Dans leur recherche permanente d'harmonie avec la nature qui les environne, les Riouspeyrous se sont lancés depuis de nombreuses années dans une analyse extrêmement poussée des spécificités de chaque parcelle de leur vignoble.

Avec l'aide de spécialistes, dont le célèbre géo-pédologue Yves Hérody ou le biodynamiste Dominique Massenot, Thérèse et Michel ont cherché à comprendre chaque sol, ses origines, comment il vit et interagit avec la vigne. Ce travail a abouti à la création à partir de 2009, de cuvées parcellaires, exprimant au plus juste l'identité et la typicité de chaque terroir.

La très confidentielle cuvée parcellaire Grés fait la part belle au petit manseng associé au petit courbu. Les vignes, issues d'une sélection massale, sont implantées sur une parcelle au sol de grés micacés, orientée au Sud-Ouest au pied de la montagne Jara. Le vin est élevé dans un vieux foudre Stockinger, avant de passer, une fois en bouteille, une année supplémentaire dans les caves du Domaine.

Le Pays Basque en général et le vignoble d'Irouléguy en particulier n'a pas été épargné ces-dernières années par les phénomènes climatiques extrêmes, entraînant une succession de millésimes très déficitaires. L'année 2020 s'est montrée plus clémente. Comme dans de nombreux vignobles, 2020 restera dans les annales pour sa précocité : après un été ensoleillé, entrecoupé de quelques pluies bienfaitrices fin août, les vendanges ont démarré peu après la mi-septembre, avec une bonne dizaine de jours d'avance, y compris pour les cépages plus tardifs comme le petit manseng qui domine largement dans l'assemblage des parcellaires.

La très confidentielle cuvée Grés 2020 se présente aujourd'hui sous un profil à la fois profond et effilé, éminemment savoureux. Ce parcellaire séduit par son élégance tonique, verticale, autour des fruits blancs et des fruits à noyau juteux, des herbes fines aux accents anisées, de nuances florales mellifères, le tout soutenu par l'énergie et le relief des agrumes confits. L'équilibre en bouche est remarquable : le vin est à la fois profond et ciselé, s'étirant le long d'une colonne vertébrale saline. La finale, imprégnée de sol, est magistrale de précision.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Il sera parfait sur des encornets poêlés à la persillade, un bar au fenouil ou une marmite de lotte au safran.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arretxea - Irouléguy Grès - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : lumineuse

Nez : profond et effilé : élégance tonique, verticale, autour des fruits blancs et des fruits à noyau juteux, des herbes fines aux accents anisées, de nuances florales mellifères, le tout soutenu par l'énergie et le relief des agrumes confits.

Bouche : L'équilibre en bouche est remarquable : le vin est à la fois profond et ciselé, s'étirant le long d'une colonne vertébrale saline. La finale, imprégnée de sol, est magistrale de précision.

Accords mets-vins : Il sera parfait sur des encornets poêlés à la persillade, un bar au fenouil ou une marmite de lotte au safran.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Irouléguy

Cépage : petit manseng, petit courbu

Culture : Biologique et bio-dynamique