Domaine Arretxea - Irouléguy Grès - 2019 - 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. Néanmoins, après un millésime 2018 aux rendements faméliques, entre pression du mildiou et surtout un orage de grêle dévastateur survenu fin juillet, les Riouspeyrous ont retrouvé le sourire en 2019, une année certes chaude mais bien plus sereine sur le plan climatique. Les conditions météorologiques alternant de belles périodes ensoleillées et quelques épisodes pluvieux salvateurs ont permis de vendanger, de début octobre, des raisins concentrés et équilibrés, dans un état sanitaire impeccable.

Le vin déploie rapidement ses charmes sur un équilibre subtil entre douceur florale, miellée et fraîcheur éclatante d'une pomme Granny ou Reinette juste cueillie, d'une mirabelle un peu acidulée, d'une déclinaison d'agrumes pleins d'énergie. On pense aussi à un ananas Victoria, juste mûr. Au fil de l'aération, l'imprégnation minérale gagne en profondeur, sur des évocations de pierre chaude après la pluie et une subtile nuance terpénique.

Après 6 ans de cave, le vin n’a rien perdu de sa formidable énergie interne, de sa fraîcheur acidulée si caractéristique, tout en gagnant en ampleur et en persistance. On retrouve nos fruits acidulés, complétés d’un gourmand jus de poire, et relevés de notes de badiane. La finale s’allonge, portée par une empreinte saline évoquant des citrons confits au sel et une touche fumée.

Un grand vin de gastronomie, qui vous régalera sur un émincé de canard à l’ananas, une pintade aux pleurotes ou aux girolles, ou encore une paella Marinera.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arretxea - Irouléguy Grès - 2019 - blanc

Dégustation et accords

Robe : lumineuse

Nez : charmeur et équilibré : douceur florale, miellée et fraîcheur éclatante, pomme Granny ou Reinette, mirabelle, déclinaison d'agrumes, ananas Victoria, évocations de pierre chaude après la pluie et une subtile nuance terpénique.

Bouche : énergie interne, fraîcheur acidulée, il a gagné en ampleur et en persistance. Fruits acidulés, jus de poire, notes de badiane. La finale s'allonge, portée par une empreinte saline évoquant des citrons confits au sel et une touche fumée.

Accords mets-vins : Un grand vin de gastronomie, qui vous régalera sur un émincé de canard à l'ananas, une pintade aux pleurotes ou aux girolles, ou encore une paella Marinera.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.

Caractéristiques techniques

Appellation : Irouléguy

Cépage : petit manseng, petit courbu

Culture : Biologique et biodynamique