

Domaine Arretxea - Irouléguy Rosé - 2025 - rosé



Nous sommes particulièrement contents de retrouver, à Irouléguy, la famille Riouspeyrous que les habitués de notre Route des Blancs connaissent bien (on pense évidemment à leurs cultissimes cuvées parcellaires en blanc, Schiste ou Grès, dont la planète s'arrache la moindre bouteille). Mais cette fois, c'est un pur rosé de plaisir et de plénitude qu'Iban et Téo, désormais aux manettes du Domaine, nous invitent à partager.

Si l'émblématique et fougueux tannat domine l'assemblage de ce rosé, il est ici associé au cabernet sauvignon et au cabernet franc (à hauteur de 30% environ) pour délivrer ce rosé gourmand et expressif, un pur vin de plaisir et de partage. Les vignes sont plantées sur les sols typiques de grès rouges et cultivées en suivant scrupuleusement les règles biologiques et biodynamiques.

Une petite part de la cuvée est issue de jus de saignée après macération pelliculaire, l'essentiel étant obtenu à partir du pressurage direct des raisins. Soucieux de préserver fraîcheur et pureté du fruit, Iban et Téo privilégient un élevage de 8 mois environ, uniquement en cuves. Des choix d'autant plus judicieux que le tannat est un cépage naturellement riche en tannins et anthocyanes.

La robe intrigue immédiatement, semblant hésiter entre un rosé soutenu et un rouge très clair, juste infusé. Sa teinte au reflet fuchsia capte la lumière et excite notre attention. Le premier nez s'articule autour des petits fruits rouges : groseille, mûre et fraise composent un ensemble gourmand évoquant un sirop de grenadine. Progressivement, la fraise s'impose, gagnant en maturité : on pense alors à une confiture de fraises lentement mijotée au chaudron. Cette trame évolue ensuite vers des notes juteuses et pulpeuses d'orange sanguine, puis de pêche, brouillant volontairement les frontières entre vin rouge et vin blanc. À cela s'ajoutent des nuances florales de violette, complétées par une touche de feuille de cassis. L'ensemble est charmeur, singulier et parfaitement cohérent, offrant une gourmandise rare, à mi-chemin entre éclat et profondeur.

L'attaque est superbe, immédiatement marquée par une sensation acidulée parfaitement maîtrisée, qui stimule et met en tension toutes nos

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

papilles. La matière, finement dosée, apporte juste ce qu'il faut de relief sans jamais alourdir le vin. Une texture singulière se dessine : un gras sec, presque crayeux, qui enrobe délicatement la bouche. De subtiles sensations poudrées viennent structurer l'ensemble, apportant un relief remarquable pour un rosé. L'équilibre est juste parfait, notamment dans la profondeur, où le vin se distingue clairement des expressions plus classiques de la catégorie. Une énergie tellurique traverse la dégustation, vibrante, précise. L'allonge est impressionnante, et invite à un moment de méditation. On dépasse ici le simple registre du rosé pour toucher à une dimension plus ambitieuse, celle d'un vin complet, singulier et franchement marquant.

Il sublimera un thon rouge juste snacké, en tataki, accompagné d'une réduction d'agrumes, où son acidité et sa texture feront écho à la finesse de la chair du poisson. Il accompagnera également à merveille une cuisine basque, comme une piperade, dont il apaisera le feu grâce à sa tension et sa gourmandise.

Au-delà des accords, ce vin est un pur plaisir et sait aussi se suffire à lui-même. Emportez-le pour un coucher de soleil en vacances : quelques verres partagés entre amis, et vous tiendrez là, assurément, un excellent moment !

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arretxea - Irouléguy Rosé - 2025 - rosé



Dégustation et accords

Robe : Rose brillante, reflet brique

Nez : charmeur, singulier et parfaitement cohérent : groseille, mûre et fraise évoquant un sirop de grenadine, confiture de fraises, orange sanguine, pêche, nuances florales de violette, feuille de cassis.

Bouche : attaque superbe marquée par une sensation acidulée parfaitement maîtrisée, matière finement dosée, texture singulière, gras sec, presque crayeux, sensations poudrées, énergie tellurique vibrante et précise. L'allonge est impressionnante.

Accords mets-vins : tataki de veau et betteraves cuites, en macédoine, avec une vinaigrette à la framboise et au balsamique. Truite de Banca, à la biscayenne, avec tomates confites et poivrons doux. Plateau de fromages basques (Ossau-Iraty jeune) et confiture de cerise noire



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Irouléguy

Cépage : Tannat (70%) cabernet-franc, cabernet-sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique