

Domaine Arretxea - Irouléguy Blanc Hegoxuri - 2017 - blanc



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 riches en oxyde de fer, schistes et d'autres roches magmatiques comme l'ophite. L'orientation au Sud domine ici : 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. Vient ensuite le temps de la vendange et du tri, extrêmement méticuleux, sur le rang puis à l'entrée du chai.

Après pressage et assemblage des 3 cépages, Hegoxuri démarre sa fermentation en cuve (inox et fibre, ces-dernières permettant des échanges oxygénés) avant d'être élevé en foudres et demi-muids jusqu'en septembre de l'année suivante. En 2017, le caractère plus frais du millésime combiné à une gestion particulièrement aboutie du point optimal de maturité nous donne un vin tendu et élancé, pour lequel nous pressentons une magnifique capacité d'évolution dans les 5 prochaines années.

Dès le premier nez, il se dégage de cet Hegoxuri une sensation de grand raffinement et de précision, qui s'exprime sur de subtiles notes florales et végétales, entre tilleul, jasmin, feuilles de citronnelle, gingembre frais et poivre vert, mâtinées d'une très délicate touche crayeuse. Comme toujours, le fruit se révèle dans tout son éclat et sa fraîcheur, entre pomme, poire, mirabelle, pamplemousse, orange et ananas.

On retrouve en bouche cette sensation de finesse, portée par une touche acidulée et rafraîchissante, évoquant le bonbon à l'orange. Mais ici, la tension naturelle ne s'exprime pas au détriment de la chair : dès l'attaque en bouche, le vin affiche une belle densité et un vrai relief, souligné par

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

une trame minérale, résolument épicée, de tout premier ordre. Droit comme un i, long, dynamique et « bavard » : ce vin dégage une vraie personnalité qui n'a pas fini de nous séduire. Superbe sur une truite fumée, un plateau de fruits de mer ou des moules farcies.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arretxea - Irouléguy Blanc Hegoxuri - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Floral et intensément fruité : tilleul, jasmin, feuilles de citronnelle, gingembre frais et poivre vert. Une touche crayeuse. Pomme, poire, mirabelle, pamplemousse, orange et ananas.

Bouche : Droit, densité et relief en attaque puis une magnifique tension acidulée. Long, dynamique et résolument épicé.

Accords mets-vins : Truite fumée, plateau de fruits de mer, encornets ou moules farcies, filet de sole ou de barbue accompagné d'une émulsion aux agrumes.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12 à 13°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Irouléguy

Cépage : Gros Manseng, petit manseng, petit courbu

Culture : Biologique et bio-dynamique