

Domaine Arretxea - Irouléguy Blanc Hegoxuri - 2013 - blanc



Pour celles et ceux qui en douteraient, voici une brillante démonstration de la capacité d'un grand Irouléguy à traverser le temps sans rien perdre de son énergie, de cet équilibre subtil entre densité et tension, tout en se parant d'arômes particulièrement enjôleurs.

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'infinies nuances minérales et épicées.

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

Sur ce millésime 2013, au profil assez ferme et serré à ses débuts (ici aussi, comme dans de nombreux vignobles, l'année fût plutôt fraîche), le temps passé en cave commence à montrer l'étendue de ses bienfaits. Dégustateurs hors-pair et ultra-perfectionnistes, les Riouspeyrous essaient, dans la mesure du possible, de conserver quelques bouteilles pour ne les libérer que lorsqu'ils estiment que les vins commencent à se rapprocher de leur optimum. Ils nous ont fait le plaisir de nous confier ce magnifique Hegoxuri 2013 qui révèle aujourd'hui son raffinement complexe et son superbe équilibre.

Dès le premier nez, la dimension minérale et épicée semble jaillir du verre sur des notes de girofle, de poivre gris et de musc, accompagnées d'une touche évoquant la truffe. A la fraîcheur des fleurs blanches et de la menthe succède un fruit particulièrement pur et éclatant évoquant la pomme et l'ananas. Fruits blancs et jaunes que l'on retrouve en bouche où le vin se déploie par strate successive, avec naturel et élégance : de la densité en attaque, puis une belle acidité structurante qui excite les papilles et dynamise le vin, puis le retour d'une douceur fruitée et enfin, cette minéralité qui libère de fins amers dans la finale.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Complexité, précision, harmonie et longueur : voici le compagnon idéal d'une chiffonnade de jambon de porc noir, d'un bar au fenouil, d'un poulet aux écrevisses ou d'une tomme de brebis.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arretxea - Irouléguy Blanc Hegoxuri - 2013 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Minéral et complexe : girofle, poivre gris et musc, truffe, fleurs blanches et menthe. Pomme, ananas.

Bouche : Densité en attaque, puis une belle acidité structurante qui excite les papilles. Retour d'une douceur fruitée mais la minéralité ibère de fins amers

Accords mets-vins : Chiffonnade de jambon de porc noir, un bar au fenouil, d'un poulet aux écrevisses ou d'une tomme de brebis.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

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