

Domaine Arretxea - Dolia Blanc sur Schistes et Grès - 2016 - blanc



Sur ce second millésime d'un blanc d'amphore, les Riouspeyrous ont décidé de « corser » un peu l'équation en assemblant des raisins issus des deux grands terroirs du Domaine, schistes et grès roses, les parcelles sur grès, plus fraîches et tardives apportant un supplément de tension minérale. Cette fois, c'est le petit manseng qui domine l'assemblage.

Michel et Iban sont restés attachés à une vinification classique pour ce blanc, sans macération pelliculaire : après un pressurage très délicat, le jus est vinifié directement dans ces amphores de 400 litres, sur levures indigènes. Il y est ensuite resté en élevage pour une durée totale de 8 mois, avant d'être mis en bouteille et de reposer en cave une année supplémentaire.

Si l'on retrouve cette sensation de pureté du fruit que l'on avait déjà constaté sur le 2015, ce Dolia 2016 se montre sensiblement plus tendu. Au nez, les fruits jaunes (nectarine, abricot) s'accompagnent de notes rafraîchissantes évoquant les herbes fines, ciboulette et cerfeuil, mais aussi d'une touche plus singulière évoquant la framboise, ou plus exactement l'eau de vie de framboise !

La bouche offre une vraie densité mais aussi une belle tension acidulée et une expression du sol très nette, sur de fins amers évoquant noyaux de fruits et écorces d'agrumes. La persistance est au rendez-vous avec un retour du fruit dans tout son éclat ! Absolument irrésistible pour accompagner des crevettes au lait de coco par exemple.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arretxea - Dolia Blanc sur Schistes et Grès - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Tonique et fruité : nectarine, abricot et ananas. Framboise écrasée. Fraîcheur des herbes fines : ciboulette et cerfeuil. Ecorce d'orange.

Bouche : Sensation de pureté cristalline, dense avec une tension acidulée dynamisante. Le sol s'exprime sur de fins amers. Longue finale, droite et désaltérante.

Accords mets-vins : Parfait sur un apéritif dînatoire (saumon fumé, moules...). Crevettes au lait de coco. Une tome de brebis pyrénéenne.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2023

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Petit manseng, gros manseng

Culture : Biologique et bio-dynamique