Domaine Arretxea - Irouléguy Blanc Hegoxuri - 2015 - 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 de collines escarpés 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'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 ici : le relief protège les vignes des vents du Nord et des vents océaniques, tandis que l'effet de Foehn, venu des reliefs Pyrénées, 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 pied puis à l'entrée du chai.

Après une courte phase de macération pelliculaire pour un tiers de la récolte environ, les raisins sont très délicatement pressés et assemblés. 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.

Dès le premier nez, il se dégage de ce vin une sensation de raffinement et de précision, qui s'exprime sur de subtiles notes florales (tilleul, jasmin, fleur d'oranger), d'herbes fraîches et une très délicate touche fumée. On voyage ensuite dans un beau panier de fruits frais, entre coing, fruit de la passion, agrumes juteux et ananas, tandis qu'une touche beurrée apporte juste ce qu'il faut de sensualité gourmande.

On retrouve en bouche cette impression de finesse, portée par une belle acidité rafraîchissante et parfaitement intégrée : si l'attaque est assez dense, très vite le vin s'étire et laisse parler sa magnifique trame minérale, sur un registre épicé, presque pimenté en finale. La droiture est exemplaire et nous fait dire que cet Hegoxuri possède encore un beau potentiel de garde de 5 ans au moins. Un grand vin de gastronomie, à aérer un bon moment avant de le déguster sur une truite fumée ou des

moules farcies.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arretxea - Irouléguy Blanc Hegoxuri - 2015 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Fin et complexe : tilleul, jasmin, fleur d'oranger, herbes fraîches, note fumée. Coing, abricot, agrumes juteux et ananas. Miel fin.

Bouche : Attaque dense, la sensation de finesse reprend vite le dessus, portée par une acidité parfaitement intégrée et une trame épicée, qui étire la finale et la fait scintiller. Superbe de netteté.

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

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.

Caractéristiques techniques

Appellation : Irouléguy

Cépage : Gros Manseng (65%), petit manseng (35%), petit courbu (5%)

Culture : Biologique et bio-dynamique