Domaine Arretxea - Irouléguy Blanc Hegoxuri - 2014 - 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 vignes des vents du Nord et des vents océaniques, tandis que l'effet de Foehn produit par la proximité des reliefs pyrénéens assainit et réchauffe l'atmosphère à l'arrière-saison, permettant au raisin d'atteindre de parfaites maturités et d'afficher des équilibres impeccables. Et c'est bien cette arrière-saison qui a « sauvé » le millésime 2014 : la météo capricieuse du printemps et surtout de l'été, avec de nombreux épisodes pluvieux et une pression forte des maladies cryptogamiques a donné quelques sueurs froides aux Riouspeyrous. Heureusement, le soleil est revenu fin août pour illuminer le mois de septembre et permettre aux raisins de parfaire admirablement leur maturité.

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.

Après 4 années passées dans les caves du Domaine, cet Hegoxuri offre aujourd'hui un profil d'une rare distinction, mêlant l'élégance florale, la fraîcheur des agrumes et du fenouil sauvage, la gourmandise des fruits jaunes et une empreinte minérale particulièrement percutante. Fumée, pierre frottée, poivre gris, cardamome, amande verte, une touche anisée, fleur de vigne, tilleul, zeste de citron, ananas, goyave, abricot : le bouquet se révèle d'un exquis raffinement.

On retrouve en bouche cette élégance et cet équilibre magistral entre une

matière ample, généreuse, parfaitement gainée par une tension minérale vibrante. A la fois intense et particulièrement digeste, doté d'une finale étirée sur de fins amers, cet Hegoxuri 2014 nous enchante de bout en bout. Parfait pour accompagner un crabe farci, une lotte au safran ou un curry léger de poissons à la citronnelle.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arretxea - Irouléguy Blanc Hegoxuri - 2014 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Racé et élégant : fumée, pierre frottée, poivre gris, cardamome, amande verte, une touche anisée (fenouil), fleur de vigne, infusions, zeste de citron, ananas, goyave, abricot.

Bouche : Equilibre magistral entre une matière ample, généreuse, parfaitement gainée par une tension minérale vibrante. A la fois intense et particulièrement digeste, doté d'une finale étirée par de fins amers épicés.

Accords mets-vins : Truite fumée, crabe farçi, encornets ou moules farcies, lotte au safran, curry léger de poissons à la citronnelle.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.

Caractéristiques techniques

Appellation : Irouléguy

Cépage : Gros Manseng, petit manseng, petit courbu

Culture : Biologique et bio-dynamique