

Domaine Arretxea - Magnum Pantxuri Ophites - 2014 - blanc



Attention rareté : voici le tout dernier millésime produit de la fameuse cuvée Ophites, avant que cette parcelle exploitée en fermage par les Riouspeyrous ne soit rendue à son propriétaire, Pantxo Indart.

Ici, les plants de gros manseng, largement majoritaires, complétés de 20% environ de petit manseng, occupent un terroir singulier, avec ses sols d'ophites d'origine volcanique, qui donnent au vin sa signature minérale, épicée, tout à fait typique. Des vignes cultivées en suivant scrupuleusement les règles de la bio-dynamie dont Pantxo Indart est aussi un fervent défenseur depuis bien des années déjà.

Après un élevage d'un an en foudre, sans bois neuf, et un passage de près de 6 ans à se patiner dans les caves de la famille Riouspeyrous, cet Irouléguy Pantxuri Ophites vous séduira par l'intensité minérale qu'il dégage, s'exprimant sur des notes pierreuses et fumées, combinées à des évocations d'herbes de montagne et de plantes aromatiques variées. Des nuances de bergamote, de cédrat et de citron confit apportent une dimension tonique, tandis que le fruit s'exprime sur des notes de pêche rôtie, de prune, de confiture d'abricot et une touche de litchi.

S'il y a beaucoup d'ampleur texturée en entame bouche, on retrouve cette percussion minérale qui donne au vin énergie et persistance, sur des saveurs salines puis épicées de paprika, de poivre et de piment doux.

Voici incontestablement un beau vin de gastronomie, parfait sur une lotte au curry, un tajine de veau aux amandes et abricots secs ou un sauté de volaille au citron confit. Une paella Valenciana nous paraît également avoir une bonne carte à jouer !

Quantité limitée à 1 Magnum par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arretxea - Magnum Pantxuri Ophites - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Complexe : notes fumées de pierre frottée, miel, herbes de montagne, bergamote, cédrat et citron confit. Pêche rôtie, prune, confiture d'abricot.

Bouche : De l'ampleur texturée en entame bouche, on retrouve ensuite cette percussion minérale qui donne au vin énergie et persistance sur des saveurs salines et épicées de paprika, de poivre et de piment doux.

Accords mets-vins : Une lotte au curry, un tajine de veau aux amandes et abricots secs ou un sauté de volaille au citron confit. Une paella Valenciana.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Irouléguy

Cépage : Gros manseng, petit manseng

Culture : Biologique et bio-dynamique