

Domaine Arretxea - Magnum Pantxuri Ophites - 2011 - blanc



La rarissime cuvée Ophites n'a finalement été produite par le Domaine Arretxea qu'entre 2009 et 2014 : le moins que l'on puisse dire, c'est qu'en 6 millésimes, elle a largement marqué les esprits par sa personnalité singulière, combinant à merveille densité de matière, richesse de fruit et une minéralité effilée et franchement épicée.

Dans leur recherche permanente d'harmonie avec la nature qui les environne, les Riouspeyrous se sont lancés depuis de nombreuses années dans une analyse extrêmement poussée des spécificités de chaque parcelle de leur vignoble. Avec l'aide de spécialistes, dont le célèbre géopédologue Yves Hérody ou le bio-dynamiste Dominique Massenot, Thérèse et Michel ont cherché à comprendre chaque sol, ses origines, comment il vit et interagit avec la vigne. Ce travail a abouti à la création à partir de 2009, de cuvées parcellaires, exprimant au plus juste l'identité et la typicité de chaque terroir.

C'est à ce moment qu'outre Grès et Schistes, ils élaborent pour la première fois cette cuvée Ophite, à partir d'une parcelle appartenant à un autre bio-dynamiste convaincu, Pantxo Indart. Une vigne (majoritairement plantée de gros manseng, complétée de 20% environ de petit manseng) installée sur un terroir singulier aux sols d'ophites, d'origine volcanique, qui donnent au vin sa signature minérale à la fois fumée et épicée, tout à fait typique.

Nous vous proposons aujourd'hui ce véritable collector, l'un des tout derniers magnums de ce très beau millésime 2011, à la fois profond, texturé, plein de saveurs de fruits blancs et jaunes miellés, d'agrumes confits et de noisette, mais parcouru tout du long par cette arête minérale qui cisèle le vin et le propulse vers l'avant.

Quantité limitée à 1 Magnum Pantxuri Ophites 2011 par client

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arretxea - Magnum Pantxuri Ophites - 2011 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Complexe : notes fumées de pierre frottée, noisette, praliné, miel, agrumes confit, marmelade. Coulis de pêche et 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 finement pimentées.

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 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Irouléguy

Cépage : Gros manseng, petit manseng

Culture : Biologique et bio-dynamique