Domaine Arretxea - Magnum Irouléguy Blanc Hegoxuri - 2020 - 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 des collines escarpées 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 rouges, riches en oxyde de fer, schistes et d'autres roches magmatiques comme l'ophite. L'orientation au Sud domine ici : le relief protège des vents du Nord et des vents océaniques, tandis que l'effet de Foehn des vents du Sud 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 le rang puis à l'entrée du chai. Après un pressurage très doux et l'assemblage des 3 cépages, 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.

Comme dans de nombreux vignobles, 2020 restera dans les annales pour sa précocité : après un été ensoleillé, entrecoupé de quelques pluies bienfaitrices fin août, les vendanges ont démarré peu après la mi-septembre, avec une bonne dizaine de jours d'avance, y compris pour les cépages réputés tardifs comme le petit manseng. Au final, les raisins affichaient de superbes équilibres entre les sucres et les acidités, et les jus révélaient de belles concentrations aromatiques.

Dès le premier nez, il se dégage du vin une impression de sensualité absolument irrésistible. Résolument charmeur, il déploie ses arômes de noisette rôtie, de cannelle, de noix de muscade et de pain d'épices, d'ananas confit, de coulis de poire et de pomme finement caramélisée, de confiture d'abricot et de pêche jaune, de mangue et de miel de montagne. Quelques notes beurrées, entre madeleine et financier, renforcent encore la sensation de gourmandise. Au fil de l'aération, les évocations d'agrumes apportent une dimension tonique, autour de la liqueur de

mandarine Impériale, du zeste d'orange et du pamplemousse, complétés d’une note stimulante de gingembre confit.

Tout aussi ample et séducteur en bouche, cet Hegoxuri déploie avec assurance son volume fruité, autour des fruits à noyau, de la pomme au four, des prunes jaunes et vertes et de l’anone. Ici, tout s’articule avec un naturel confondant, tout semble couler de source : la texture bien mûre et riche en extraits secs se pare de touches d’agrumes acidulées et stimulantes. La finale, charnue et savoureuse, laisse parler le sol qui imprime une dimension épicée, tendue et salivante. Même vide, le verre laisse s’échapper de subtiles notes de fleurs blanches et jaunes...

Ce succulent Hegoxuri 2020 appelle clairement la table, avec une gastronomie plutôt terrienne : on pense à une escalope de veau milanaise, accompagnée d’un filet de jus de citron et de gnocchis, à des ris de veau au caramel d’agrumes, accompagnés de quelques légumes racines braisés, ou un lapin au vin blanc et à la sauge. Côté mer, on pourra aller sur un risotto aux coquillages ou des moules farcies.

Quantité limitée à 1 Magnum par client

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arretxea - Magnum Irouléguy Blanc Hegoxuri - 2020 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune doré, brillante

Nez : Sensuel et fruité : noisette rôtie, cannelle, noix de muscade et pain d'épices, ananas confit, coulis de poire et pomme finement caramélisée, confiture d'abricot et pêche jaune, mangue et miel de montagne. Fleurs jaunes.

Bouche : Un gros volume de fruits savoureux, autour des fruits à noyau, de la pomme au four, des prunes jaunes et vertes et de l'anone. Texture bien mûre et riche en extraits secs soutenue par des touches d'agrumes acidulées et stimulantes. Bonne tension finale

Accords mets-vins : Une escalope de veau milanaise, accompagnée d'un filet de jus de citron et de gnocchis, des ris de veau au caramel d'agrumes, accompagnés de quelques légumes racines braisés, un lapin au vin blanc et à la sauge. Côté mer, un risotto aux coquillages

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.

Caractéristiques techniques

Appellation : Irouléguy

Cépage : Gros Manseng, petit manseng, petit courbu

Culture : Biologique et bio-dynamique