Domaine Arretxea - Magnum Irouléguy Blanc Hegoxuri - 2021 - 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 : 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. L'ensoleillement des mois de septembre et même de début octobre a permis d'aller chercher, en 2021, des maturités tardives, après un été relativement frais et humide.

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.

Le nez s'ouvre dans un registre expressif et gourmand de fruits jaunes et de fruits exotiques bien mûrs. Les notes de pêche jaune, de mangue, d'ananas et de banane s'accompagnent d'une touche sensuelle, presque huileuse, évoquant noix de cajou, beurre de cacahuète et noix de Pécan. Les arômes d'une délicieuse marmelade à l'orange couplés à quelques fleurs blanches délicates annoncent la tonicité et la fraîcheur du vin, qui va pleinement s'exprimer en bouche. Déjà, le sol envoie ses messages, sur un registre épicé de ras el-hanout, de safran et de cumin, complétés d'une nuance fumée de pierre à fusil.

On aime en bouche la texture ample mais souple et séveuse d'un jus pénétrant, qui excite les papilles et déploie des vagues successives de

fruits jaunes et d’agrumes intenses. Pêche, fruit de la passion, mangue, citron vert, orange sanguine et pamplemousse jouent des coudes pour mieux nous régaler. L’empreinte épicée ajoute à la sensation d’énergie et de peps qui anime cet Hegoxuri. Des notes de poivre et de piment d’Espelette picotent sur la langue pour mieux nous faire saliver. La finale, charnue et savoureuse, est portée pendant de longues secondes par l’élan juteux et acidulé des agrumes.

Cet Hegoxuri, qu’il conviendra de laisser s’assagir pendant 3 ans en cave, appelle clairement la table. On pense à de belles gambas flambées à l’Armagnac, des beignets de calamar accompagnés d’une sauce Béarnaise ou d’une mayonnaise au curry, des moules farcies mais aussi à une paella Valenciana ou Marinera ou encore un poulet au citron. Superbe !

Quantité limitée à 1 Magnum par client

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arretxea - Magnum Irouléguy Blanc Hegoxuri - 2021 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune doré, brillante

Nez : Gourmand et tonique : fleurs blanches et fleurs du verger, pêche jaune, mangue, ananas et banane, noix de Cajou ou de Pécan, marmelade d'orange, ras el-hanout, safran, cumin, une touche de pierre à fusil

Bouche : Une texture ample mais souple. Un jus vif et pénétrant, qui excite les papilles et déploie des vagues successives de fruits jaunes et d'agrumes intenses. Pêche, fruit de la passion, mangue, citron vert, orange sanguine et pamplemousse. Finale très poivrée

Accords mets-vins : Une escalope de veau milanaise, accompagnée d'un filet de jus de citron et de gnocchis, de belles gambas flambées à l'Armagnac, des beignets de calamar accompagnés d'une sauce Béarnaise ou d'une mayonnaise au curry, des moules farcies, une paella.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

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