

Domaine Arretxea - Magnum Dolia Rouge - 2022 - rouge - 150 cl



Sur les pentes abruptes d'Irouléguy, entre 200 et 400 mètres d'altitude, le Domaine Arretxea poursuit avec humilité son chemin de vigneron respectueux de la nature. La cuvée Dolia se distingue par une vinification et un élevage d'environ huit mois en jarre de terre cuite (400 L), conçue avec l'atelier Goicoechea – une approche visant à magnifier la pureté du fruit et l'expression du terroir.

Le millésime 2022 offre une robe pourpre dense, lumineuse, qui témoigne de la belle concentration des raisins. Le nez s'ouvre sur une palette généreuse de baies croquantes dominées par la myrtille et la baie de sureau, avant de glisser vers des notes plus profondes et particulièrement gourmandes de cerise confite, de mûre et de suc violette. Autant de fruits rehaussés de nuances de paprika, de piment d'Espelette et d'un voile minéral aux accents ferrugineux. On devine clairement la signature du sol dans cette tension fine qui sous-tend l'aromatique.

En bouche, la matière prend possession du palais avec vigueur : l'acidité est présente sans dominer, elle donne de l'angle à un jus charnu et dynamique. Prunelle, airelle, myrtille résonnent dans une texture fruitée et vibrante, accompagnées de poivres, de clous de girofle, et d'herbes cuites entre menthe et sauge, qui s'intègrent naturellement. La finale est nette, tendue, à la fois poudreuse et calcaire, avec une bonne persistance.

Dolia Rouge 2022 est un vin de caractère, exigeant et sincère. Il se dévoilera magnifiquement avec un peu de patience (3 à 5 ans), et pourra être servi d'ores et déjà après un carafage généreux. Il s'accordera idéalement à la cuisine basque : on pense à des boulettes de bœuf à la basquaise ou un axoa de veau. On pourra aussi aller vers des plats plus épicés comme une paella Valenciana, au poulet, lapin et chorizo ou un tajine d'agneau des Pyrénées.

Domaine Arretxea - Magnum Dolia Rouge - 2022 - rouge - 150 cl



Dégustation et accords

Robe : Grenat dense et profond

Nez : profond et généreux : baies croquantes dominées par la myrtille et la baie de sureau, notes plus profondes et particulièrement gourmandes de cerise confite, mûre et suc violette. Paprika, piment d'Espelette, voile minéral aux accents ferrugineux.

Bouche : matière ample et tonique, acidité équilibrée, jus charnu et dynamique, prunelle, airelle, myrtille, texture fruitée et vibrante, poivres, clous de girofle, menthe et sauge cuites. Finale nette, tendue, poudreuse et calcaire, et persistante.

Accords mets-vins : des boulettes de bœuf à la basquaise ou un axoa de veau. On pourra aussi aller vers des plats plus épicés comme une paella Valenciana, au poulet, lapin et chorizo ou un tajine d'agneau des Pyrénées.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Irouléguy

Cépage : Tannat (85%), cabernet-franc

Culture : Biologique et bio-dynamique