Domaine Arretxea - Magnum Schiste - 2020 - blanc



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 géo-pédologue 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.

La cuvée Schiste provient d'une parcelle orientée plein Sud, aux sols assez profonds riches en schistes. Sols et expositions qui donnent généralement à cette cuvée sa profondeur, sa richesse et cette complexité de structure qui lui permet de traverser les années avec panache. Elle fait la part belle au gros manseng (assemblé avec du petit manseng et un soupçon de petit courbu). Les Riouspeyrous privilégient un élevage en foudre ancien, qui respecte parfaitement l'identité aromatique du fruit et du sol.

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 plus tardifs comme le petit manseng.

Sur ce millésime 2020 expressif et concentré, Schiste se montre particulièrement charnu et gorgé de saveurs fruitées, entre poire, pêche jaune, mangue et ananas, complétées d'une touche tonique de zestes d'orange et de pamplemousse. On aime la sensation de puissance fuselée que le vin dégage, portée par une trame épicée venue des sols de schistes. La matière s'étire, elle devient vibrante jusqu'à une longue finale, à la fois saline et pimentée, très salivante.

Un rare parcellaire signé Arretxea, sur un format Magnum totalement collector

Quantité limitée à 1 magnum Schiste 2020 par client

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arretxea - Magnum Schiste - 2020 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Charnu et gorgé de saveurs fruitées, entre poire, pêche jaune, mangue et ananas, complétées d'une touche tonique de zestes d'orange et de pamplemousse.

Bouche : On aime la sensation de puissance fuselée que le vin dégage, portée par une trame épicée venue des sols de schistes. La matière s'étire, elle devient vibrante jusqu'à une longue finale, à la fois saline et pimentée, très salivante.

Accords mets-vins : Un tajine de poissons ou une blanquette de lotte safranée

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure

Caractéristiques techniques

Appellation : Irouléguy

Cépage : Gros manseng, petit manseng

Culture : Biologique et bio-dynamique