Domaine Arretxea - Duo de Blancs Parcellaires 2022 - Carton de 2 bouteilles - blanc



Le Pays Basque en général et le vignoble d'Irouléguy en particulier n'a pas été épargné ces-dernières années par les phénomènes climatiques extrêmes, entraînant une succession de millésimes très déficitaires. L'année 2022, bien que plus clémente que la précédente, n'a pas non plus permis d'enregistrer des rendements généreux ? En cause, la pression du mildiou au printemps et surtout, un été sec et chaud, pendant lequel les raisins n'ont pas beaucoup grossi. Heureusement, alors que l'on commençait à percevoir des signes de blocage de maturité, quelques averses particulièrement bienvenues, courant août, ont permis aux vignes de reprendre leurs cycles de maturation des baies. Les qualités d'équilibre et de concentration aromatique des raisins, vendangés après le 25 septembre, étaient tout bonnement superbes, mais les quantités de jus restaient malheureusement très maigres.

Ces rares cuvées Schiste et Grès ont été vinifiées et élevées en foudres, avant de passer une bonne année supplémentaire en bouteilles, pour parfaire leurs équilibres naturels. Elles se révèlent aujourd'hui particulièrement expressives, portant chacune une identité bien distincte.

Ce Duo de Blancs Parcellaires 2022 comprend :

- **1 Bouteille Irouléguy Schiste 2022** (Note RVF : 95/100) La cuvée terroir Schiste provient d'une parcelle orientée plein Sud, aux sols assez profonds de schistes. Sols et expositions qui donnent généralement à cette cuvée sa densité et sa richesse. Elle fait la part belle au gros manseng (assemblé avec du petit manseng et un soupçon de petit courbu). Sur ce millésime 2022 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.

- **1 Bouteille Irouléguy Grés 2022** (Note RVF : 96/100) La très confidentielle cuvée Grés 2022 fait la part belle au petit manseng associé au petit courbu. Les vignes, issues d'une sélection massale, sont implantées sur une parcelle au sol de grés micacés, orientée au Sud-Ouest au pied de la montagne Jara. Le vin est

élevé dans un vieux foudre Stockinger. A la fois effilé et savoureux, ce Grés séduit par son élégance tonique, verticale, autour des fruits blancs et des fruits à noyau juteux, des herbes fines et des agrumes confits. L'équilibre en bouche est remarquable : le vin est à la fois profond et ciselé, soutenu par une colonne vertébrale saline aux accents iodés rafraîchissants. La finale, imprégnée de sol, est magistrale de précision. Parfait sur des encornets poêlés ou un bar au fenouil, et plus tard, une lotte au safran.

Quantité limitée à 1 Duo de Blancs Parcellaires 2022 par Client

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arretxea - Duo de Blancs Parcellaires 2022 - Carton de 2 bouteilles - blanc

Dégustation et accords

Conseils de service

Caractéristiques techniques