Domaine Arretxea - Magnum Irouléguy Blanc Hegoxuri - 2022 - 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. Après un été particulièrement chaud et sec en 2022, heureusement arrosé de quelques pluies courant août, les maturités ont pu se peaufiner jusqu'au dernier tiers du mois de septembre : il était alors temps de démarrer les vendanges, sous un temps clément. Si la récolte n'était pas très généreuse en quantité (les raisins sont restés petits, par manque d'eau), la qualité des équilibres et la richesse aromatique étaient au rendez-vous.

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'au début de l'automne de l'année suivante.

Dès le premier nez, on perçoit un bel équilibre entre douceur et fraîcheur. Il s'ouvre dans un registre expressif et gourmand de coulis de pomme et de poire, de pêche blanche, de miel de lavande et d'acacia, de berlingots aux fruits et au miel. Même la minéralité gréseuse se présente sur des contours arrondis évoquant les galets polis par le temps. Progressivement, un élan de fraîcheur s'installe au-dessus du verre : on pense d'abord à des fleurs d'eau, à des prairies humides, mouillées par la rosée du printemps. Quelques notes anisées rappellent le cerfeuil et le fenouil sauvage. On sent même poindre une touche de bonbon à la menthe. Viennent ensuite, subrepticement, quelques touches d'agrumes, autour de l'orange et de la

mandarine surtout.

Des agrumes que l'entame de bouche voit triompher : la matière charnue, généreuse et souple, regorge de saveurs dynamisantes d'orange, de zestes de pamplemousse et de citron. La composante épicée s'affirme. Elle anime et étire le milieu de bouche sur des saveurs de bâton de réglisse, de gingembre, de baie de genièvre, mais aussi de safran sans oublier l'incontournable piment d'Espelette. On retrouve également une touche anisée de fenouil qui s'entremêle à une pomme Granny juteuse et acidulée. La longue finale, sapide et poivrée, marie l'énergie des agrumes, la fraîcheur végétale d'une note de feuille de céleri et une subtile touche saline. Son équilibre est juste parfait !

Cet Hegoxuri, qu'il conviendra de laisser s'affiner au moins 2 ou 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 un merlu à la sauce verte ou une blanquette de lotte et moules au safran. Un régal en perspective !

Quantité limitée à 1 magnum par client

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arretxea - Magnum Irouléguy Blanc Hegoxuri - 2022 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune doré, brillante

Nez : Doux, frais et gourmand : coulis de pomme et de poire, pêche blanche, miel de lavande et d'acacia, berlingots aux fruits et au mie, galets polis, fleurs d'eau, prairies humides, cerfeuil, fenouil sauvage, bonbon à la menthe, orange, mandarine.

Bouche : Matière charnue, généreuse et souple, dynamique (agrumes). La composante épicée anime et étire le milieu de bouche (bâton de réglisse, gingembre, baie de genièvre, safran). Fenouil, pomme Granny. Longue finale, sapide, saline et poivrée.

Accords mets-vins : Après 2 ou 3 ans en cave, sur 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 un merlu à la sauce verte ou une blanquette de lotte et moules au safran

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

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