Domaine Arretxea - Irouléguy Blanc Hegoxuri - 2019 - 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 riches en oxyde de fer, schistes et d'autres roches magmatiques comme l'ophite. L'orientation au Sud domine ici : 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. Vient ensuite le temps de la vendange et du tri, extrêmement méticuleux, sur le rang puis à l'entrée du chai.

Après pressage et 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. Après un millésime 2018 aux rendements faméliques, entre pression du mildiou et surtout un orage de grêle dévastateur survenu fin juillet, les Riouspeyrous ont retrouvé le sourire en 2019, une année certes plutôt chaude mais bien plus sereine sur le plan climatique. Les conditions météorologiques alternant de belles périodes ensoleillées et quelques épisodes pluvieux salvateurs ont permis de vendanger, à partir de début octobre, une récolte plutôt généreuse avec des raisins mûrs et équilibrés, dans un état sanitaire impeccable.

Dès le premier nez, il se dégage de cet Hegoxuri une sensation de juste maturité mais aussi d'énergie et de raffinement, qui s'exprime sur de subtiles notes florales et épicées, entre chèvrefeuille, jasmin, citronnelle, coriandre fraîche et gingembre, mâtinées d'une délicate touche crayeuse. Puis vient la dimension fruitée, expressive et gourmande, mêlant les agrumes, la pomme, l'ananas et un soupçon de mangue.

On retrouve en bouche cette sensation de finesse si caractéristique des

blancs d’Arretxea, portée par une touche acidulée et rafraîchissante, évoquant les berlingots aux agrumes et le zeste de citron vert. Mais ici, la tension naturelle ne s’exprime pas au détriment de la chair : dès l’attaque en bouche, le vin affiche une belle densité, gorgée de fruits blancs et jaunes juteux, et un vrai relief, souligné par une trame minérale, résolument épicée, de tout premier ordre.

Droit, long et tonique, cet Hegoxuri 2019 brille d’un éclat unique qui le portera loin dans le temps. Superbe aujourd’hui sur une truite fumée, un plateau de fruits de mer, un ceviche ou des moules farcies. Dans quelques années, on se laissera tenter par un risotto aux noix de Saint-Jacques ou aux champignons sauvages.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arretxea - Irouléguy Blanc Hegoxuri - 2019 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Floral et intensément fruité : chèvrefeuille, jasmin, citronnelle, coriandre fraîche et gingembre, une délicate touche crayeuse. Un fruité expressif et gourmand, mêlant les agrumes, la pomme, l'ananas et un soupçon de mangue

Bouche : Droit, densité et relief en attaque puis une magnifique tension acidulée, évoquant berlingot aux agrumes et zeste de citron vert. De savoureux fruits blancs et jaunes. Long, dynamique et résolument épicé.

Accords mets-vins : Truite fumée, plateau de fruits de mer, encornets ou moules farcies, ceviche. Plus tard, un risotto aux Saint-Jacques ou aux champignons sauvages.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

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