

Domaine Arretxea - Irouléguy Rouge Tradition - 2023 - rouge



Au cœur du Pays Basque, sur les pentes escarpées d'Irouléguy qui font face aux Pyrénées, la famille Riouspeyrous s'attache depuis plus de trente ans à redonner à l'appellation la place qu'elle mérite parmi les grands vignobles français. Au Domaine Arretxea, littéralement « la maison de pierre », Thérèse et Michel, rejoints par leurs fils Iban et Téo, défendent une viticulture sans compromis, biologique et biodynamique, respectueuse de la terre et du vivant.

Dans la cuvée Tradition, le tannat – cépage endémique du piémont pyrénéen – tient naturellement le premier rôle. Il est assemblé à environ 30 % de cabernet franc et cabernet-sauvignon, qui apportent finesse aromatique et tension à la structure solide et concentrée du tannat. L'élevage en cuves béton, fidèle à l'esprit du domaine, privilégie la pureté du fruit et l'expression immédiate du terroir, sans influence boisée qui pourrait « parasiter » le message.

Le millésime 2023 illustre à merveille cet équilibre. La robe grenat sombre, dense mais lumineuse, annonce un vin de caractère. Le nez explose d'abord comme un cerisier en fleurs, livrant aussi des notes de pivoine et d'œillet, avant de nous plonger dans un succulent coulis de cerise relevé de cassis, de myrtille et d'une pointe de grenade. Poivre rose, noix de muscade, clou de girofle et une touche balsamique sensuelle enrichissent la palette aromatique qui déploie maintenant une belle profondeur fruitée autour de la mûre et de la quetsche, et même du pruneau.

En bouche, l'énergie est éclatante : l'acidité, vive mais parfaitement intégrée, anime une matière fuselée et charnue. Quetsche, griotte, groseille et grenade vibrent dans une texture pleine de dynamisme, relevée par le poivre de Sichuan, la menthe et la sauge cuites. Une note distinctive de tomate mûre, rouge et verte, rappelle la singularité de ce terroir gréseux si bien adapté au tannat. La finale, nette, tendue et extraordinairement précise, repose sur des tannins d'une maturité exemplaire, pour un équilibre impressionnant entre intensité et raffinement.

C'est un vin qui exprime la vérité du terroir et l'intelligence du travail paysan. Accessible dès aujourd'hui avec un tartare de bœuf de race Limousine, il brillera dans 5 à 10 ans sur un veau Marengo, un ragoût de queue de bœuf à la tomate, un gigot d'agneau accompagné de haricots tarbais ou un canard rôti aux herbes.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arretxea - Irouléguy Rouge Tradition - 2023 - rouge



Dégustation et accords

Robe : Grenat dense et profond

Nez : charmeur, complexe : pivoine, œillet, coulis de cerise relevé de cassis, myrtille, pointe de grenade, poivre rose, noix de muscade, clou de girofle, touche balsamique, mûre, quetsche, pruneau.

Bouche : éclatante, acidité vive mais parfaitement intégrée, matière fuselée et charnue, quetsche, griotte, groseille et grenade, poivre de Sichuan, menthe et sauge cuites, tomate mûre.
Finale, nette, tendue et extraordinairement précise.

Accords mets-vins : dans 5 à 10 ans sur un veau Marengo, un ragoût de queue de bœuf à la tomate, un gigot d'agneau accompagné de haricots tarbais ou un canard rôti aux herbes.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Irouléguy

Cépage : Tannat (70%) cabernet-franc, cabernet-sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique