Domaine Arretxea - Irouléguy Blanc Hegoxuri - 2016 - blanc



Très belle réussite en 2016, avec cet Hegoxuri très floral, particulièrement ample et gras, mais toujours soutenu par une belle acidité : une très belle structure annonçant un beau potentiel de garde d'une dizaine d'années.

Cette cuvée provient de différentes parcelles aux sols de grès et de schistes, représentatives de la diversité géologique de ce vignoble de piémont. L'orientation au Sud domine ici : le relief les 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.

Les 3 cépages de l'appellation 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.

La cuvée a été vinifiée puis élevée pendant 11 mois sur ses lies, en foudres Stockinger et en demi-muids, afin que le vin ne soit pas trop marqué par le bois. La précision de l'élevage est tout à fait remarquable, révélant la densité et le relief naturel de ce vin, tout en respectant totalement l'éclat, la pureté du fruit et l'expression des sols. Le bouquet à la fois floral et fruité, entre iris, jonquille, fleur de pommier, herbes fraîches, pamplemousse, coing, pêche et ananas, se révèle très harmonieux mais surtout terriblement séduisant.

L'ampleur et la précision en bouche forcent l'admiration : droit, à la fois gras mais parfaitement tendu par sa trame minérale, doté d'une très longue finale légèrement poivrée, cet Hegoxuri 2016 est clairement un modèle pour toute l'appellation ! Superbe.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arretxea - Irouléguy Blanc Hegoxuri - 2016 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Iris, jonquille, fleur de pommier, herbes fraîches, pamplemousse, coing, pêche et ananas. Cardamome, une touche fumée.

Bouche : Droit, à la fois gras mais parfaitement tendu par sa trame minérale, doté d'une très longue finale légèrement poivrée.

Accords mets-vins : Truite fumée, encornets ou moules farcies, filet de sole ou de barbue accompagné d'une émulsion aux agrumes. Blanquette de veau ou de volaille.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille.

Caractéristiques techniques

Appellation : Irouléguy

Cépage : Gros Manseng (65%), petit manseng (35%), petit courbu (5%)

Culture : Biologique et bio-dynamique