Domaine Arretxea - Irouléguy Trio de blancs parcellaires 2014 - Carton de 3 bouteilles - blanc



Dans leur recherche permanente d'harmonie avec la nature qui les environne, les Riouspeyrous se sont lancés depuis de nombreuses années dans une analyse extrêmement poussée des spécificités de chaque parcelle de leur vignoble. Avec l'aide de spécialistes, dont le célèbre géo-pédologue Yves Hérody ou le bio-dynamiste Dominique Massenot, Thérèse et Michel ont cherché à comprendre chaque sol, ses origines, comment il vit et interagit avec la vigne. Ce travail a abouti à la création à partir de 2009, de 3 cuvées parcellaires, exprimant au plus juste l'identité et la typicité de chaque terroir. Ces 3 vins extrêmement racés, Schistes, Grès et Pantxuri Ophites, sont élevés en foudres et demi-muids pendant 1 an, avant de passer une année de plus, en bouteille, dans les caves du Domaine.

- La cuvée terroir **Schistes** provient d'une parcelle orientée plein Sud, aux sols assez profonds riches en schistes. Le gros manseng est légèrement majoritaire, couplé au petit manseng et à une touche de petit courbu (moins de 5%). Schistes 2014 offre un fruit absolument superbe, mûr, juteux, aussi gourmand au nez qu'en bouche, sur une note miellée et de franches saveurs de fruits blancs, de pêche, d'ananas et de goyave. Densité et fraîcheur en bouche, soutenue par une superbe trame minérale, qui n'en finit pas d'étirer le vin. La persistance est impressionnante ! (Jancis Robinson : 17.5/20, RVF : 17/20)

- La très confidentielle cuvée terroir **Grés** est un assemblage original de petit manseng (50%) et de petit courbu (50%), élevé dans un vieux foudre de 12 hectolitres. Les vignes sont implantées sur un sol de grés riche en quartz et en fer. Dans ce Grés 2014, le terroir s'exprime avec force dans un registre végétal et épicé, entre infusions, fenouil, poivre et piment d'Espelette. L'éclat et l'intensité du fruit sont encore une fois admirables, avec cette irrésistible évocation de pâte de coing et d'ananas bien mûr. Grosse puissance en bouche couplée à une magnifique sensation de pureté évoquant l'eau de roche : la longueur est phénoménale. (Jancis Robinson : 17.5/20)

- La cuvée terroir **Pantxuri Ophites** est issue d'une parcelle cultivée par un vigneron bio-dynamiste de Baigorri, Pantxo Indart, sur des sols d'ophites d'origine volcanique. Le gros manseng est

majoritaire, complété d'environ 20% de petit manseng. On est immédiatement frappé par l'intensité minérale qui se dégage du vin, s'exprimant sur des notes pierreuses et fumées. Bergamote et citron apportent la fraîcheur, tandis que le fruit s'exprime sur des notes de pêche, de prune, d'abricot et une touche de litchi. S'il y a beaucoup d'ampleur en bouche, on retrouve cette percussion minérale qui donne au vin énergie et persistance sur des saveurs salines et épicées de paprika, de piment doux. Un grand vin de garde et de gastronomie, parfait sur une lotte au curry ou un tajine de veau au citron confit (Jancis Robinson : 17.5/20)

Quantité limitée à 2 Trios de blancs parcellaires 2014 par client

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arretxea - Irouléguy Trio de blancs parcellaires 2014 - Carton de 3 bouteilles - blanc

Dégustation et accords

Conseils de service

Caractéristiques techniques