Domaine Arretxea - Irouléguy Blanc Hegoxuri - 2012

Pour celles et ceux qui en douteraient, voici une brillante démonstration de la capacité d'un grand Irouléguy à traverser le temps sans rien perdre de son énergie, de cet équilibre subtil entre densité et tension, tout en se parant d'arômes particulièrement enjôleurs.

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 riche en oxyde de fer, schistes et d'autres roches magmatiques comme l'ophite. L'orientation au Sud domine : le relief protège les vignes des vents du Nord et des vents océaniques, tandis que l'effet de Foehn produit par le relief pyrénéen 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 pied puis à l'entrée du chai.

Le millésime 2012, bien ensoleillé, a donné ici des blancs dont l'intensité aromatique et le bel équilibre de structure, entre densité et tension, présageaient d'un excellent potentiel d'évolution. Le moins que l'on puisse dire, en redécouvrant cet Hegoxuri 2012, c'est qu'il était effectivement taillé pour la garde ! Désormais proche de son apogée, ce vin vous transportera par la sensation de plénitude qu'il procure. Les Riouspeyrous nous ont fait le plaisir de nous en confier quelques-unes des toutes dernières bouteilles...

Dès le premier nez, l'éclat et la générosité du fruit s'expriment sur de franches notes de mirabelle, d'ananas, ainsi qu'une touche sensuelle évoquant le coulis d'abricot. Les agrumes (citron vert et pamplemousse) annoncent fraîcheur et tonicité, tandis qu'une dimension végétale et épicée, entre verveine, menthe sauvage et poivre gris, soulignent la belle sophistication de ce vin.

On adore en bouche cette remarquable sensation d'équilibre entre une matière ample et juteuse, déployant des saveurs de fruits jaunes, parcourue d'une tension minérale et de nuances d'agrumes qui la dynamisent sans cesse. On retrouve sur la finale de fins amers (amande fraîche, zestes) et cette percussion caillouteuse, délicatement épicée, typique des blancs d'Arretxea !

Complexité, densité, tension et longueur : voici un grand vin de gastronomie qui s’épanouira parfaitement pour accompagner un bar au fenouil, des ris de veau légèrement caramélisés, un poulet aux écrevisses ou, tout simplement, une tomme de brebis.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arretxea - Irouléguy Blanc Hegoxuri - 2012

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Gorgé de fruit et de sol : mirabelle, ananas, coulis d'abricot. Citron vert, pamplemousse. Verveine, menthe sauvage et poivre gris. Une touche fumée.

Bouche : Equilibre entre une matière ample et juteuse, déployant des saveurs de fruits jaunes, parcourue d'une tension minérale et de saveurs d'agrumes qui la dynamisent. On retrouve sur la finale de fins amers (amande fraîche, zestes).

Accords mets-vins : Des ris de veau juste caramélisés, un bar au fenouil, d'un poulet aux écrevisses ou d'une tomme de brebis.

Conseils de service

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

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.

Caractéristiques techniques

Appellation : Irouléguy

Millésime : 2012

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Gros Manseng, petit manseng, petit courbu

Culture : Biologique et bio-dynamique