Domaine Arretxea - Irouléguy Duo de Blancs parcellaires 2017 - Carton de 2 bouteilles

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 cuvées parcellaires, exprimant au plus juste l'identité et la typicité de chaque terroir. Les cuvées Schistes et Grés sont élevées pendant un an en foudres. Une fois mises en bouteille, elles passent ensuite au moins une année supplémentaire dans les caves du Domaine pour finir de s'harmoniser.

- La cuvée terroir Schistes 2017 provient d'une parcelle orientée plein Sud, aux sols assez profonds riches en schistes. Sols et expositions qui donnent généralement à cette cuvée sa profondeur et sa richesse. Elle fait la part belle au gros manseng (assemblé avec du petit manseng et un soupçon de petit courbu). Sur ce très beau mais trop rare millésime 2017, c'est bien l'empreinte minérale des sols qui structure la dégustation. Aux fruits blancs répondent ici des notes rafraîchissantes de citronnelle et de kumquat, et une minéralité délicatement fumée, sur la pierre à fusil. Une superbe complexité que l'on retrouve en bouche, où générosité du fruit et percussion minérale s'équilibrent parfaitement. Un superbe vin tonique, droit et ciselé, à la fois frais et salin, doté d'un souffle hors du commun. Imparable pour accompagner aujourd'hui un bar ou un homard grillé.

- La très confidentielle cuvée terroir Grés 2017 fait la part belle au petit manseng associé au petit courbu. Les vignes, issues d'une sélection massale, sont implantées sur une parcelle au sol de grés micacés, orientée au Sud-Ouest au pied de la montagne Jara. Le vin est élevé dans un vieux foudre Stockinger de 12 hectolitres, avant de passer, une fois en bouteille, une année supplémentaire dans les caves du Domaine. Plus sensuel et plein que Schistes, le vin nous séduit par son bouquet charmeur, gorgé de fruits (mirabelle, pêche, abricot et fruits exotiques), mais toujours fin et racé, avec ses notes de fleurs blanches et cette touche anisée évoquant le fenouil sauvage. L'équilibre en bouche est, comme toujours, remarquable : le vin est à la fois ample, profond, fruité mais soutenu par une colonne vertébrale saline. La finale est

magistrale de précision et de persistance. Un must qui devrait faire merveille sur des encornets poêlés ou un bar au fenouil, et plus tard, une blanquette de lotte ou de cabillaud.

Quantité limitée à 1 Duo de blancs parcellaires 2017 par Client

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arretxea - Irouléguy Duo de Blancs parcellaires 2017 - Carton de 2 bouteilles

Dégustation
et accords

Conseils
de service

Caractéristiques
techniques