

Domaine Arretxea - Duo de Blancs Parcellaires 2018 - Carton de 2 bouteilles



Le Pays Basque en général et le vignoble d'Irouléguy en particulier n'a pas été épargné ces-dernières années par les phénomènes climatiques extrêmes, entraînant une succession de millésimes très déficitaires. L'année 2018 restera ainsi gravée dans les mémoires chez les Riouspeyrous : après une saison de croissance marquée par une intense pression du mildiou et des phénomènes de coulures pendant la floraison, un orage de grêle s'est abattu sur les vignes le 23 juillet, détruisant près des deux tiers de la future récolte...

Ce sont donc deux rarissimes « rescapés » que nous vous proposons aujourd'hui en quantité malheureusement très limitées, les cuvées parcellaires Schiste et Grès, particulièrement expressives et avenantes sur ce millésime solaire et concentré.

Ce Duo de Blancs Parcellaires 2018 comprend :

- 1 Bouteille Irouléguy Schiste 2018. La cuvée terroir Schiste 2018 provient d'une parcelle orientée plein Sud, aux sols assez profonds de 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 expressif mais trop rare millésime 2018, Schiste se montre particulièrement charnu et gorgé de saveurs fruitées, entre poire, abricot et fruits exotiques, complétées d'une touche tonique évoquant les zestes d'agrumes. La présence du sol est bien là, étirant la matière du vin en bouche jusqu'à cette longue finale saline, ciselée et salivante. Imparable pour accompagner un bar en croûté de sel ou des ravioles de langoustines. (Note RVF: 93/100)
- 1 Bouteille Irouléguy Grés 2018. La très confidentielle cuvée terroir Grés 2018 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, avant de passer, une fois en bouteille, une année supplémentaire dans les caves du Domaine. A la fois sensuel, savoureux et fin, ce Grés séduit par son bouquet charmeur, gorgé de fruits (mirabelle, fruits à noyau et ananas), mais toujours fin et racé, avec ses notes de fleurs blanches, de noisette et de cerfeuil. L'équilibre en bouche est remarquable : le vin est à la fois profond, fruité mais soutenu par une colonne



vertébrale saline. La finale, imprégnée de sol, est magistrale de précision. Parfait sur des encornets poêlés ou un bar au fenouil, et plus tard, une lotte au safran. (Note RVF : 93/100)

Quantité limitée à 1 Duo de Blancs Parcellaires 2018 par Client

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés



Domaine Arretxea - Duo de Blancs Parcellaires 2018 - Carton de 2 bouteilles



Dégustation et accords



Conseils de service



Caractéristiques techniques