Domaine Bordaxuria - Irouléguy Errotik Blanc - 2019

Ne nous y trompons pas : si ce superbe blanc ne manque pas de charme et de sensualité, cet « Errotik » là fait référence, dans la langue basque, à « ce qui vient des racines » ! Les racines d'Elorri bien sûr, mais aussi et surtout celles des vignes de petit et gros mansengs qui s'immiscent dans ce sol typique de grès rouge appelé ici « lapitza ». Car c'est bien l'expression juste et intense du terroir qu'Elorri et Brice recherchent. Sur cette parcelle où les deux cépages sont complantés, les sols sont très minces, laissant affleurer bien souvent la roche-mère, surtout sur la partie haute de la parcelle, qui se situe non loin d'une ancienne carrière.

Le couple mise avant tout sur une culture appliquant rigoureusement les principes biologiques, et largement inspirée de la bio-dynamie. Dans un souci de préservation des sols, il limite autant que possible le recours au cuivre. Bien sûr, entre la pression du mildiou, fréquent dans cette région aux influences océaniques marquées, et la pauvreté de ces sols pierreux, les rendements sont très faibles, ne dépassant que très exceptionnellement 20 hectolitres par hectare…

Cet Irouléguy Errotik assemble au final 60% de petit manseng avec du gros manseng (complété d'un peu de petit courbu). Après une fermentation sur levures indigènes, il est élevé sur lies pendant un an dans de grands demi-muids de 400 litres, qui ont tous déjà vu au moins un vin et arrivent le plus souvent des collines drômoises (de l'appellation Crozes-Hermitage principalement), où Elorri et Brice se sont rencontrés.

Passée une première note pierreuse et délicatement poudrée, le vin déploie ses charmes dans un registre éminemment pur, évoquant une nature inviolée. On pense à la fraîcheur d'un sous-bois, entre mousses, fougères, lichen et champignons sauvages aux parfums délicats. On pense aussi à des fleurs de montagne, à un miel complexe, à des fanes de carotte ou de radis, à la sauge, au tilleul ou à l'écorce de bouleau. Ici, tout respire le calme et la sérénité d'un paysage de campagne, naturel, lumineux et bucolique, où le temps se serait arrêté.

La pureté et la maturité absolument parfaite du fruit s'expriment en bouche sur des saveurs généreuses de poire Beurré-Hardy, de pommes Boskoop et Canada, de prune et de coing. Une délicate touche beurrée s'équilibre à merveille avec une note acidulée de marmelade et de mandarine. On perçoit sur la finale de fins amers, particulièrement subtils, rappelant la Trévise. Vivant, sapide et généreux, cet « Errotik » aux accents salins puis poivrés sur la finale, est évidemment taillé pour la table : que diriez-vous d'un bar au fenouil et vin blanc, ou même d'un thon à la basquaise, dans lequel on oubliera pas le piment d'Espelette ?… Pour nous, c'est un grand Oui !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bordaxuria - Irouléguy Errotik Blanc - 2019

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Puissant et très pur : note pierreuse et délicatement poudrée, fraîcheur d'un sous-bois, entre mousses, fougères, lichen et champignons sauvages, fane de carotte, sauge, tilleul, écorce de bouleau, fleur et miel de montagne. Fruits blancs, ananas.

Bouche : Parfaite maturité du fruit sur des saveurs généreuses de poire Beurré-Hardy, de pommes Boskoop et Canada, de prune, de coing. Une délicate touche beurrée s'équilibre avec une note acidulée de marmelade et de mandarine. Fins amers poivrés en final

Accords mets-vins : Une daurade ou un bar cuit au four avec tomates cerises, citron confit et fenouil. Une paella au poisson et chorizo. Un thon à la basquaise.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Irouléguy

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Gros manseng, petit manseng, une nuance de petit courbu

Culture : Biologique