

Domaine Arretxea - Irouléguay Rouge Tradition - 2017



Bienvenue au cœur du Pays Basque et de la Basse-Navarre dans l'un des plus beaux vignobles du pays, aux pentes abruptes et étagées faisant face aux Pyrénées. C'est ici, sur la commune d'Irouléguay, que la famille Riouspeyrous a entrepris voilà près de 30 ans de redonner aux vins d'Irouléguay la place qu'ils méritent, une des toutes premières dans le Sud-Ouest !

Au Domaine Arretxea, littéralement « la maison de pierre », le métier de paysan-vigneron prend tout son sens. Le respect du terroir, la quête d'harmonie avec la nature et les éléments, l'enracinement dans une histoire multi-séculaire - n'oublions pas que le vignoble d'Irouléguay fut créé dès le 12ème siècle par les moines de Roncevaux pour fournir du vin aux pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle - , tout cela guide fondamentalement le travail de Thérèse et Michel Riouspeyrous, et, désormais, de leurs enfants, Iban et Théo.

Les vins de ces chantres de la bio-dynamie et d'une viticulture authentique, sans artifice et sans effet de manche, brillent dans les 3 couleurs. En rouge, c'est bien sûr le « tannat » qui domine, cépage endémique du Pays Basque et du Béarn, que l'on retrouve également du côté de Madiran : il est parfaitement adapté à ce climat à la fois chaud mais assez humide (surtout au printemps), et aux sols variés de grès rouges bien sûr, mais aussi de schistes et d'ophites. Les Riouspeyrous font le choix très habile de l'assembler avec 20% environ de cabernet-franc et 10% de cabernet-sauvignon : deux cépages phares du vignoble bordelais pas si lointain, qui vont apporter un supplément de finesse et de tension à un tannat naturellement très concentré et riche en tannins. De la même façon, ici on ne surjoue pas l'extraction et encore moins le boisé : on joue la carte d'une infusion lente et d'un élevage en cuves béton uniquement.

Cet Irouléguay nous charme d'emblée par son élégance florale, sa franchise d'expression et sa parfaite imprégnation minérale. Le nez, complexe, associe des notes très pures de jacinthes, de tulipes, de pivoines et de suc de violette, avec une dimension sanguine et une minéralité profonde, aux accents ferrugineux puis de graphite et d'encre de Chine. Un cocktail original et franchement séduisant, complété de touches de framboise, de ganache et d'olive.

On retrouve en bouche ce côté sanguin, avec du volume, une bonne puissance canalisée par l'expression saline du sol. Les tannins sont fins et frais, et le milieu de bouche fort savoureux : on pense au jus rendu par une belle pièce de bœuf, à la prune rouge et au pruneau, à la cerise, mais aussi au bâton de réglisse, au poivre rose et à cette touche de cuir typique du tannat. Quelques nuances de menthe et de verveine soulignent la

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

fraîcheur et la belle tenue de la finale.

De toute évidence, ici, le bœuf s'impose, plutôt grillé, sur des morceaux maigres comme l'onglet ou la bavette, accompagnés de haricots verts. A moins qu'on ne lui préfère un magret de canard. Plus tard, un rôti d'échine de porc aux pruneaux devrait vous régaler...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arretxea - Irouléguay Rouge Tradition - 2017



Dégustation et accords

Robe : Grenat dense et profond

Nez : Élégant et singulier : jacinthes, tulipes, pivoines et suc de violette, une dimension sanguine et une minéralité profonde, aux accents ferrugineux puis de graphite et d'encre de Chine. Framboise, ganache, olive.

Bouche : Sanguin, avec du volume, une bonne puissance canalisée par l'expression saline du sol. Des tannins fins et frais, très savoureuse évoquant le jus rendu par une pièce de bœuf, la prune rouge et le pruneau, la cerise, la réglisse, le poivre rose et le cuir

Accords mets-vins : Pièce de bœuf grillée, axoa de veau, magret de canard rôti. un rôti d'échine de porc aux pruneaux.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Irouléguay

Millésime : 2017

Type : Vin rouge

Cépage : Tannat (70%) cabernet-franc, cabernet-sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique