Domaine Arretxea - Irouléguy Rouge Tradition - 2019

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'Irouléguy, que la famille Riouspeyrous a entrepris voilà près de 30 ans de redonner aux vins d'Irouléguy 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'Irouléguy fut créé dès le 12ème siècle par les moines de Ronceveaux 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 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 Irouléguy nous charme d'emblée par l'évidence de ses équilibres entre volupté florale et fruitée d'un côté, fraîcheur minérale et mentholée de l'autre. Le nez s'ouvre sur un pot-pourri de fleurs colorées, entre bégonias, camélias, œillets et pivoines, complétées d'une touche de miel tendre. La cerise et la framboise bien mûres, la gelée de mûres et des évocations de sorbet au cassis précèdent des notes rafraîchissantes de graviers mouillés, de menthe sauvage et d'eau de source. Des évocations plus végétales de sous-bois et de fougères, et une note de baie de genièvre complètent un nez particulièrement expressif et harmonieux.

La bouche au toucher soyeux déploie son cortège de fruits mûrs et savoureux, autour du pruneau, de la cerise noire, du jus de prune, du brugnon, du coing et de la confiture de mûres. Les tannins sont souples et parfaitement mûrs. L'écorce d'orange et le kumquat annoncent une finale

énergique, salivante, parfaitement servie par l'expression poivrée des sols ainsi qu'une nuance minérale fumée, entre suie et charbon.

On aime la sensation de justesse et d'authenticité bienveillante qui se dégage de cet Irouléguy exemplaire du début à la fin. Parfait sur quelques spécialités basques, à commencer par l'axoa de veau ou le poulet à la basquaise !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arretxea - Irouléguy Rouge Tradition - 2019

Dégustation et accords

Robe : Grenat dense et profond

Nez : Voluptueux et frais : pot-pourri de fleurs colorées, bégonias, camélias, œillets et pivoines, une touche de miel tendre. La cerise et la framboise bien mûres, la gelée de mûres et des évocations de sorbet au cassis

Bouche : Toucher soyeux avec son cortège de fruits savoureux, autour du pruneau, de la cerise noire, du jus de prune, du brugnon, du coing et de la confiture de mûres. Les tannins sont souples et mûrs. Une note tonique d'écorce d'orange ou de kumquat. Finale fumée

Accords mets-vins : Axoa de veau, poulet à la basquaise.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Irouléguy

Millésime : 2019

Type : Vin rouge

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

Culture : Biologique et bio-dynamique