

Domaine Bordaxuria - Irouléguay Errotik Blanc - 2020



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 manseng 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.

A la vigne, le couple pratique une culture respectant 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 bien faibles, ne dépassant que très exceptionnellement 20 hectolitres par hectare...

Cet Irouléguay Errotik assemble au final 60% de petit manseng avec du gros manseng (complété d'un soupçon 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, d'abord discret, déploie peu à peu ses charmes subtils avec une sorte d'assurance tranquille. On démarre mezzo voce sur les fleurs blanches et jaunes, le pollen, le miel et des épices délicates, autour de la cannelle, de la cardamome, de la réglisse et d'une nuance mentholée. Puis vient le fruit, triomphant et furieusement gourmand, autour d'évocations de gâteaux aux pommes, de pêche rôtie au miel, d'ananas, de mangue et d'une touche excitante de citron vert.

Une maturité absolument parfaite du fruit qui s'exprime également en bouche sur des saveurs généreuses de coulis de fruits blancs, d'ananas et de fruit de la passion. Une délicate touche beurrée s'équilibre avec une note acidulée de marmelade aux zestes d'agrumes. On perçoit sur la finale de fins amers, particulièrement subtils, rappelant la Trévis. Vivant, sapide et généreux, cet « Errotik » aux accents salins et réglissés, est évidemment taillé pour la table : que diriez-vous d'un bar au fenouil et vin blanc, ou un vol au vent, aussi bien dans sa version maritime, aux fruits de mer, que terrienne, à la volaille ou au ris de veau ?... Pour nous, c'est un grand Oui !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bordaxuria - Irouléguay Errotik Blanc - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, reflet doré

Nez : D'abord discret puis généreux : fleurs blanches et jaunes, pollen et miel, cannelle, cardamome, réglisse, une nuance mentholée. Gâteaux aux pommes, pêche rôtie au miel, ananas, mangue, une touche excitante de citron vert.

Bouche : Maturité parfaite sur des saveurs généreuses de coulis de fruits blancs, d'ananas et de fruit de la passion. Une touche beurrée s'équilibre à merveille avec une note acidulée de marmelade aux zestes d'agrumes. Finale dynamisée par de fins amers (Trévisse)

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 vol au vent, aussi bien dans sa version maritime, aux fruits de mer, que terrienne, à la volaille ou au ris de veau



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille
(1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Irouléguay

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Biologique