

Domaine Bordaxuria - Irouléguay Blanc - 2021



Cet Irouléguay, généreux, mais tonique et élancé, assemble 60% de gros manseng et 40% de petit manseng. Si l'essentiel des raisins provient des vignes en terrasses des pentes de l'Arradoy, avec leurs sols minces où domine le grès rouge, Elorri et Brice intègrent également dans cette cuvée les raisins de vignes plus jeunes plantées à leur arrivée, en 2012, sur des sols de bas de coteau, plus profonds et limoneux (sur 50 cm environ), qui apportent un supplément de chair et de gras.

Soucieux de préserver au maximum la fraîcheur du fruit et cette énergie, cette tension saline que le raisin a su tirer du sol, Elorri et Brice font le choix de privilégier les cuves (en béton) pour une bonne part de l'élevage, complétées de quelques jarres en grès et d'un petit tiers de demi-muids, sans bois neuf. L'élevage dure environ 8 mois.

Le nez évoque un jardin baigné d'une douce lumière printanière. On s'émerveille de senteurs florales prégnantes doublées de nuances mentholées d'eucalyptus. Elles évoquent pêle-mêle les fleurs blanches et jaunes - on pense également à la verveine. On se laisse ensuite porté par un grésillement olfactif stimulant autour du citron jaune, du coing ou encore de la cire d'abeille. Les arômes sont chatoyants, purs et intenses, ils libèrent en vous des envies d'escapades sur les crêtes d'Iparla. Un toasté léger, une touche de poivre et quelques expressions maritimes grandissent encore ce lumineux nectar.

La bouche procure un plaisir immédiat, dans un équilibre impeccable entre vivacité et sensualité. Le jus paraît gonflé du suc de fruits blancs et jaunes arrivés à parfaite maturités. On devine la poire, l'abricot et l'ananas. Le citron confit s'invite dans un deuxième temps avant que le vin ne prenne des inflexions plus minérales et salines. C'est terriblement savoureux et charmeur, mais aussi très pur, ample et vivifiant. Cet Irouléguay porte en lui les magnifiques paysages des terrasses et pentes imposantes de l'Arradoy.

Voici un vin parfaitement adapté à la table. On l'appréciera sur un risotto crémeux aux fruits de mer ou encore sur un bar cuit en croûte de sel. Quelques asperges de Blaye ou des Landes, servies avec une gourmande sauce mousseline, accompagneront aussi parfaitement ce savoureux vin des terrasses basques.

Domaine Bordaxuria - Irouléguay Blanc - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, lumineuse

Nez : Expressif, sensuel : petites fleurs blanches et jaune, verveine et eucalyptus, citron confit, poire juteuse, coing, abricot, cire d'abeille, embruns, une note toastée délicate, poivre blanc, une touche de gingembre.

Bouche : Une générosité fruitée couplée à une belle énergie à la fois stimulante et désaltérante. On aime les saveurs toniques de citron confit et de gingembre couplées à aux fruits blancs, à l'ananas et à l'abricot. Tension saline et nuance acidulée sur la finale

Accords mets-vins : Un risotto crémeux aux fruits de mer ou un bar cuit en croûte de sel servi avec son beurre blanc. Des asperges blanches et leur sauce mousseline au cerfeuil.



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Irouléguay

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Gros manseng (60%), petit manseng (40%)

Culture : Biologique