Domaine Bordaxuria - Irouléguy Errotik Blanc - 2021

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 depuis 2015 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 Irouléguy 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.

Le nez s'ouvre dans un registre gourmand et lascif, déployant ses notes d'huile de noisette et de noix de Cajou, de poire et de coing compotés, de pignon, de fleurs jaunes et de miel de genêt. On devine l'ananas et la mangue dans un lointain souffle exotique. L'expression minérale, plus ronde qu'anguleuse, évoque les galets polis par l'eau d'une rivière. Au fil de l'aération, l'atmosphère se rafraîchit : s'élèvent maintenant avec vivacité des notes de citronnelle et de bergamote, qui virevoltent autour d'un fruit mûr et gourmand évoquant la pêche et l'abricot.

Alors que le nez offrait une densité certaine, la bouche se montre résolument juteuse et tonique, portée par une eau pure, jaillissante, tout droit descendue du massif pyrénéen. Les agrumes occupent les avant-postes, entre citron et orange sanguine, complétés d'une note acidulée et excitante de fruit de la passion. Plus on agite le verre, plus les épices impriment la marque du sol : poivre de Sichuan, cumin et clou de girofle ont entamé sur nos papilles en émoi une joyeuse sarabande. On aime tout particulièrement l'énergie de la finale, où l'expression finement empyreumatique de la roche se marie au citron vert. Sapide, longue et stimulante, elle nous ravit.

Equilibre et complexité pour cet Irouléguy Errotik qui accompagnera fièrement une cassolette de fruits de mer au curry, des brochettes de lotte marinées au piment d'Espelette et huile d'olive, un bar au fenouil ou encore des vermicelles sautés à la Singapourienne. Un vin de partage, de gourmandise et de joie !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bordaxuria - Irouléguy Errotik Blanc - 2021

Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, reflet doré

Nez : Gourmand, complexe : huile de noisette et noix de Cajou, poire et coing compotés, pignon, fleurs jaunes et miel de genêt. Ananas et mangue. Notes fraîches de citronnelle et de bergamote. Pêche et abricot.

Bouche : Juteuse, tonique, portée par une eau jaillissante. Les agrumes occupent les avant-postes, entre citron et orange sanguine, une note acidulée de fruit de la passion. Poivre de Sichuan, cumin et clou de girofle. Finale entre empyreumatisme et citron vert

Accords mets-vins : Une cassolette de fruits de mer au curry, des brochettes de lotte marinées au piment d'Espelette et huile d'olive, un bar au fenouil ou encore des vermicelles sautés à la Singapourienne. Des saltimbocca à la sauge.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Irouléguy

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Biologique