

Domaine Arretxea - Irouléguay Burdin Harria - 2020



Nouveau joyau dans la collection des vins d'Arretxea, ce deuxième millésime de Burdin Harria honore avec une classe folle les rares sols d'ophites. A côté des grès et des schistes, cette roche d'origine volcanique forme des veines plus rares sur le terroir d'Irouléguay.

Comme son nom l'indique - on pourrait traduire Burdin Harria par « pierre de fer » - cette roche est riche en fer et donne au vin une signature minérale épicée tout à fait caractéristique. Les amateurs du Pays Basque connaissent bien l'ophite : c'est avec ses blocs que l'on a construit de nombreuses digues sur la Côte Basque, de Saint-Jean-De-Luz jusqu'au Sud des Landes...

Si le traditionnel tannat domine pour près des deux tiers cette complantation, il est associé avec environ 20% de cabernet-sauvignon et 20% de cabernet-franc. Côté vinification, les Riouspeyrous privilégient une infusion douce, sans foulage préalable, pendant près d'un mois, suivie d'un long élevage de 18 mois en barriques de 228 à 600 litres.

Conscient de la densité naturelle du vin, ils parviennent à préserver fraîcheur et énergie, tout en s'appuyant sur une trame charnue et veloutée aux tannins mûrs, enveloppants.

Le résultat est franchement brillant, et confirme la maîtrise exceptionnelle d'Iban et Téo pour vinifier de grands rouges, à côté des blancs qui ont fait depuis longtemps la réputation unique du Domaine familial. Intense et raffiné, le nez exhale des parfums d'herbes fraîches, de feuille de menthe, de thym et d'armoise, qui se mêlent à un cœur de fruits noirs autour de la mûre sauvage, de la cerise noire et de la myrtille. Une énergique touche sanguine précède des nuances plus fumées de graphite, de suie et de charbon.

D'une élégance de tous les instants, Burdin Harria offre, bien qu'encore très jeune, une belle complexité de bouche : son attaque charnue, aux tanins amples et veloutés, se resserre ensuite autour d'un grain fin, plus soyeux, porté par des saveurs de baies sauvages acidulées et de poivre noir. Un élan de fraîcheur transcende la matière dense et fuselée et porte le vin en avant. Savoureux et sapide, son potentiel est énorme.

Après 6 ou 8 ans de cave, il brillera pour accompagner un navarin d'agneau des Pyrénées ou une échine de porc de Kintoa rôtie en croûte d'épices. Par son intensité, ce superbe Burdin Harria tiendra également la dragée haute à du gibier, à commencer par un civet de sanglier ou un pavé de biche et sa sauce aux baies rouges

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arretxea - Irouléguay Burdin Harria - 2020



Dégustation et accords

Robe : Grenat dense et profond

Nez : Intense, élégant : parfums d'herbes fraîches, de feuille de menthe, de thym et d'armoise, un cœur de fruits noirs autour de la mûre sauvage, de la cerise noire et de la myrtille. Une énergique touche sanguine, des nuances plus fumées de graphite, de suie

Bouche : Son attaque charnue, aux tanins amples et veloutés, se resserre ensuite autour d'un grain fin, plus soyeux, porté par des saveurs de baies sauvages acidulées et de poivre noir. Un élan de fraîcheur transcende la matière dense et fuselée

Accords mets-vins : Un navarin d'agneau des Pyrénées ou une échine de porc de Kintoa rôtie en croûte d'épices. Il tiendra également la dragée haute sur du gibier, à commencer par un civet de sanglier ou un pavé de biche et sa sauce aux airelles



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2035

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Irouléguay

Millésime : 2020

Type : Vin rouge

Cépage : Tannat (60%), cabernet-franc (20%), cabernet-sauvignon (20%)

Culture : Biologique et bio-dynamique