Domaine Arretxea - Magnum Dolia Rouge - 2021

Alors qu'ils continuent à exercer leur métier respectif (éducatrice spécialisée pour elle, enseignant en lycée agricole pour lui), Thérèse et Michel démarrent alors un travail colossal de replantation, sur ces pentes abruptes, nichées entre 200 et 400 mètres d'altitude, affichant jusqu'à 40% de déclivité, qu'il faut souvent préalablement aménager en terrasses.

Apprenant des anciens, mais aussi de spécialistes comme le célèbre géo-pédologue Yves Hérody, ils vont redonner vie à ce petit vignoble morcelé en cherchant à comprendre les interactions entre le sol, la vigne et son environnement, les équilibres naturels et leur influence sur la typicité des vins. Cette démarche, sincère et intègre, aboutira naturellement à la certification du domaine en Agriculture Biologique dès 1998, puis à l'adoption des principes et techniques de la biodynamie.

L'histoire ne s'arrête pas là : Thérèse et Michel sont désormais solidement épaulés par leurs fils : Iban, revenu au Domaine après 7 années passées chez Jean-Marc Grussaute du Camin Larredya, et Théo, le cadet, formé chez Elian Da Ros. Toute la famille fourmille de projets, comme la création d'un conservatoire des cépages en sélection massale.

La cuvée Dolia se distingue par une vinification et un élevage de 8 mois environ, en jarre de terre cuite de quatre cents litres, conçue et fabriquée avec la poterie Goicoechea. Tout entière tournée vers l'expression la plus pure du fruit, elle assemble une majorité de tannat avec carbernet-sauvignon et cabernet franc.

Ces-dernières années, la météo souvent capricieuse n'a pas épargné le vignoble d'Irouléguy, réduisant sensiblement les rendements sur de nombreux millésimes. Après une relative accalmie en 2020, l'année 2021 ne fait pas exception. Si le vignoble d'Irouléguy, plutôt tardif et soumis aux influences océaniques, a moins souffert du gel que bien d'autres, la nature n'a pas été vraiment « bonne fille » pour autant. Le printemps et la première partie d'été frais et pluvieux ont perturbé la floraison et entraîné une pression forte du mildiou. Des orages de grêle en juin et en août ont également impacté certaines parcelles. Heureusement, les semaines bien plus ensoleillées de septembre et du début du mois d'octobre ont permis d'aller chercher des maturités abouties et équilibrées

La robe pourpre nous donne d'emblée une indication sur la profondeur du vin. Une profondeur que l'on ressent immédiatement dans un nez expressif qui s'ouvre sur des baies croquantes de myrtilles ou de sureau. On évolue ensuite sur une dimension plus suave de cerises confites, de sirop de sureau, d'essence de violette et de confiture de mûre. Le jus parait alors lorgner vers un univers plus capiteux, jusqu'à l'apparition

dynamisante du paprika, du piment d’Espelette et le voile discret de notes minérales et ferreuses.

La bouche sanguine est animée d’amers longilignes et fins. Le jus actif et dynamique charrie bientôt prunelle, airelle et myrtille. Le milieu de bouche convoque une matière élégamment charnue et acidulée. Le poivre s’impose enfin, jusqu’à la finale poudreuse et calcaire. La retro-olfaction apporte une touche suave, aux accents sudistes.

Nous recommanderons de l’attendre trois à cinq ans et de le servir, après un bon carafage, sur des plats basques. Un jus pur et sans entrave, à la fois puissant et élégant, qui s’accommodera parfaitement de boulettes de bœufs à la basquaise ou d’un Axoa finement relevé de piment d’Espelette.

Quantité limitée à 1 Magnum par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arretxea - Magnum Dolia Rouge - 2021

Dégustation et accords

Robe : Grenat dense et profond

Nez : Profond, poétique : baies croquantes de myrtilles ou de sureau, une dimension plus suave de cerises confites, de sirop de sureau, d'essence de violette et de confiture de mûre. Paprika, piment d'Espelette, voile discret de notes minérales et ferreuses

Bouche : Sanguin, animée d'amers longilignes et fins. Le jus actif et dynamique charrie prunelle, airelle et myrtille. Le milieu de bouche convoque une matière élégamment charnue et acidulée. Le poivre s'impose, jusqu'à la finale poudreuse et calcaire

Accords mets-vins : Des boulettes de bœufs à la basquaise ou d'un Axoa finement relevé de piment d'Espelette.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Irouléguy

Millésime : 2019

Type : Vin rouge

Cépage : Tannat (85%), cabernet-franc

Culture : Biologique et bio-dynamique