

Domaine Arretxea - Verticale Irouléguay Rouge Tradition - Carton de 3 bouteilles



Parfaitement conscients de la capacité de leurs vins, en blanc comme en rouge, à traverser le temps avec panache, les Riouspeyrous nous ont réservé une belle surprise en nous proposant de remonter le temps à travers 3 millésimes toujours aussi fringants de leur Irouléguay rouge, 2014, 2016 et 2020. Trois vins qui se sont tranquillement patinés dans les caves fraîches du Domaine pour se présenter à nous aujourd'hui en pleine forme.

Ce duo de deux bouteilles comprend donc :

- 1 bouteille Irouléguay Rouge Tradition 2020 : il nous charme d'emblée par l'évidence de ses équilibres entre volupté florale et fruitée d'un côté, fraîcheur minérale et mentholée de l'autre. Le nez s'ouvre sur un pot-pourri de fleurs colorées complétées d'une touche de miel tendre. La cerise et la framboise bien mûres, la gelée de mûres et des évocations de sorbet au cassis précèdent des notes rafraîchissantes de graviers mouillés, de menthe sauvage, de fougère et de baie de genièvre. La bouche au toucher soyeux déploie son cortège de fruits mûrs et savoureux. Les tannins sont souples et parfaitement mûrs. L'écorce d'orange et le kumquat annoncent une finale énergique, salivante, parfaitement servie par l'expression poivrée des sols.
- 1 bouteille Irouléguay Rouge Tradition 2016 : un vin à l'aromatique intense exhalant les sous-bois, l'humus et la terre fraîche, les frondaisons humides d'une chênaie peuplée d'arbres centenaires. Le fruit juteux, plein d'énergie, habite ce vin d'altitude : on pense aux airelles et à la myrtille sauvage, à la mûre et bien sûr à la cerise d'Ixassou ! Une touche musquée vient nous donner une petite indication sur l'âge de ce vin à l'étonnante fraîcheur. La bouche, pleine d'allant, portée par des tanins d'une incroyable finesse, nous régale de saveurs de liqueur de sureau, de cassis et de confiture de cerise. Une note de silex à la relance prolonge une finale éclatante d'énergie. Aiguillettes de canard aux fruits rouges et axoa de veau s'imposeront tout naturellement.
- 1 bouteille Irouléguay Rouge Tradition 2014 : superbe plongée dans un panier de fruits noirs bien mûrs et même confiturés, entre mûre, cassis, myrtille et cerise noire. Ici, aussi, la nature environnante se retrouve tout entière dans le verre : on pense aux vieux chênes qui peuplent ce piémont pyrénéen, aux sous-bois et à l'humus frais de la forêt d'Iraty. De délicates notes fumées et

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

cendrées apparaissent à l'agitation, en parfait contrepoint de la fraîcheur de la baie d'airelle. En bouche, on est frappé par la trame vive et fringante de ce jus qui approche pourtant 10 ans d'âge ! L'énergie des fruits frais et des baies sauvages se double de notes réglissées et d'une minéralité cendrée, finement poudreuse et tendue sur la finale. C'est un régal, parfait sur une épaisse côte de veau cuite au sautoir, accompagné d'un confit d'oignons rouges et d'un chutney de fruits rouges.

Offre rare : Quantité limitée à 3 Verticales Irouléguay Rouge Tradition par client.

Domaine Arretxea - Verticale Irouléguay Rouge Tradition - Carton de 3 bouteilles



Dégustation
et accords



Conseils
de service



Caractéristiques
techniques