

Domaine Arretxea - Irouléguay Cuvée Haitza - 2020



Bienvenue au cœur du Pays Basque et de la Basse-Navarre dans l'un des plus beaux vignobles du pays, aux pentes abruptes et étagées faisant face aux Pyrénées. C'est ici, sur la commune d'Irouléguay, que la famille Riouspeyrous a entrepris voilà près de 30 ans de redonner aux vins d'Irouléguay la place qu'ils méritent, une des toutes premières dans le Sud-Ouest !

Au Domaine Arretxea, littéralement « la maison de pierre », le métier de paysan-vigneron prend tout son sens. Le respect du terroir, la quête d'harmonie avec la nature et les éléments, l'enracinement dans une histoire multi-séculaire - n'oublions pas que le vignoble d'Irouléguay fut créé dès le 12ème siècle par les moines de Ronceveaux pour fournir du vin aux pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle -, tout cela guide fondamentalement le travail de Thérèse et Michel Riouspeyrous, et, désormais, de leurs enfants, Iban et Théo.

Cuvée phare du Domaine, Haitza met à l'honneur une sélection de vieilles vignes de tannat. Son nom évoque, en langue basque, la roche : en l'occurrence le grès rouge typique des coteaux d'Irouléguay sur lequel la plante s'épanouit. Les Riouspeyrous assemblent ici le tannat avec à peine 15% de cabernet franc, pour un supplément de finesse. Pour ce vin taillé pour la garde, on fait le choix d'un élevage plus long, de 18 mois au total, en fûts et demi-muids. Le temps long et l'oxygénation ménagée qu'autorisent les grandes barriques permettent de dompter la richesse tannique naturelle du cépage emblématique de l'appellation. Le vin va ensuite continuer de s'affiner en bouteille pendant au moins un an.

Le résultat se montre aujourd'hui particulièrement complexe et profond, offrant un équilibre particulièrement subtil entre sensualité, maturité du fruit et fraîcheur. Le nez s'ouvre sur un cocktail raffiné de bois précieux, d'épices douces, autour de la cannelle, la noix de muscade ou le poivre rose, mais aussi de confitures de framboises et de fraises, de cerises et de quetsches. Une note tonique de réglisse précède des fleurs suaves et sensuelles, donnant une touche poétique, qui invite à la rêverie.

La gourmandise n'est jamais loin, parfaitement relancée par des notes de cassis et de myrtille, de ganache et de truffe au chocolat, parcourues d'une touche plus sudiste évoquant un coulis de tomate bien mûre. Même l'expression du sol affiche ici une certaine rondeur : on pense à des galets lentement polis dans les gaves pyrénéens. Charme du fruit et présence minérale entre véritablement en osmose, pour un maximum de plaisir.

La bouche se montre énergique et nous fait dire d'emblée que cet Irouléguay parcellaire gagnera à se patiner quelques années en cave. On

retrouve nos succulents fruits rouges, relevés d'épices stimulantes, autour de la réglisse, de la baie de genièvre. Si les baies rouges dominant, les petits fruits noirs ne sont jamais loin, occupant le fond de la scène, tout comme cette présence végétale complexe, évoquant des herbes aromatiques macérées.

La finale est dense, encadrée par des tannins assez puissants et bien mûrs : elle imbrique elle aussi la présence dense du sol et des myriades de petites baies sauvages acidulées. Pour la garde, nous vous invitons à raisonner comme avec un digne représentant de Pauillac : comptez 10 ans au bas mot. Vous vous régalez alors sur un perdreau aux choux rouges, un poulet à la basquaise ou un canard col vert aux raisins. Plus tard encore, le salmis aux palombes ou le coq au vin s'imposeront tout naturellement.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arretxea - Irouléguay Cuvée Haitza - 2020



Dégustation et accords

Robe : Grenat dense et profond

Nez : Complexe, poétique : jus de mûre et de myrtille, charbon et roche en fusion, pivoine et jasmin, notes iodées, encre et réglisse zan, résine de pin, miel de montagne, bouton de rose, grain de café, confiture de fraise, orange confite

Bouche : Puissante et expressive, sur des saveurs concentrées de liqueur de cerise, de mûre, de prune noire ou de cassis relevées d'une touche poivrée tonique et d'amers délicats évoquant le bâton de réglisse. Finale minérale et acidulée

Accords mets-vins : Côté de boeuf grillée avec sa sauce chimichurri. Plus tard, un cassoulet traditionnel. Un salmis de palombe.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Irouléguay

Millésime : 2020

Type : Vin rouge

Cépage : Tannat (85%), cabernet-franc

Culture : Biologique et bio-dynamique