

Domaine Arretxea - Irouléguay Blanc Hegoxuri - 2015



Hegoxuri, littéralement « blanc du Sud », est la cuvée emblématique du Domaine, reflétant, depuis son premier millésime sorti en 1998, la diversité et la complexité des micro-terroirs dans ces collines escarpées d'Irouléguay.

Les 3 cépages de l'appellation y sont assemblés : le gros manseng, majoritaire, apporte fraîcheur, vivacité, avec son registre aromatique évoquant les agrumes ; le petit manseng, quant à lui, donne l'ampleur et la richesse aromatique, avec cette touche exotique qui lui est propre ; le petit courbu, enfin, imprègne le vin d'infinies nuances minérales et épicées.

Les vignes occupent différentes micro-parcelles aux sols variés, entre grès riche en oxyde de fer, schistes et d'autres roches magmatiques comme l'ophite. L'orientation au Sud domine ici : le relief les protège des vents du Nord et des vents océaniques, tandis que l'effet de Foehn des vents du Sud assainit et réchauffe l'atmosphère à l'arrière-saison, permettant au raisin d'atteindre de parfaites maturités et d'afficher des équilibres impeccables. Vient ensuite le temps de la vendange et du tri, extrêmement méticuleux, sur le rang puis à l'entrée du chai.

Après pressage et assemblage des 3 cépages, Hegoxuri démarre sa fermentation en cuve (inox et fibre, ces-dernières permettant des échanges oxygénés) avant d'être élevé en foudres et demi-muids jusqu'en septembre de l'année suivante.

Dès le premier nez, il se dégage de ce vin un sentiment de raffinement et de précision, qui s'expriment sur de subtiles notes florales (tilleul, jasmin, fleur d'oranger), d'herbes fraîches et une très délicate touche fumée. On voyage ensuite dans un beau panier de fruits frais, entre coing, abricot, agrumes juteux et ananas.

On retrouve en bouche cette sensation de finesse, portée par une belle acidité rafraîchissante et parfaitement intégrée : si l'attaque est assez dense, très vite le vin s'étire et laisse parler sa magnifique trame minérale, sur un registre épicé, presque pimenté en finale. La droiture est exemplaire et nous font dire que cet Hegoxuri, encore très jeune, devrait magnifiquement évoluer sur les 7 ou 8 prochaines années. Un très beau vin de gastronomie, à aérer un bon moment avant de le déguster sur une truite fumée ou des moules farcies.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Domaine Arretxea - Irouléguay Blanc Hegoxuri - 2015



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Fin et complexe : tilleul, jasmin, fleur d'oranger, herbes fraîches, note fumée. Coing, abricot, agrumes juteux et ananas. Miel fin.

Bouche : Attaque dense, la sensation de finesse reprend vite le dessus, portée par une acidité parfaitement intégrée et une trame épicée, qui étire la finale et la fait scintiller. Superbe de netteté.

Accords mets-vins : Truite fumée, encornets ou moules farcies, filet de sole ou de barbue accompagné d'une émulsion aux agrumes. Blanquette de veau ou de volaille.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022-2024

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Irouléguay

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Gros Manseng (65%), petit manseng (35%), petit courbu (5%)

Culture : Biologique et bio-dynamique