Domaine Arretxea - Irouléguy Duo de Blancs parcellaires 2015 - Carton de 2 bouteilles

Dans leur recherche permanente d'harmonie avec la nature qui les environne, les Riouspeyrous se sont lancés depuis de nombreuses années dans une analyse extrêmement poussée des spécificités de chaque parcelle de leur vignoble. Avec l'aide de spécialistes, dont le célèbre géo-pédologue Yves Hérody ou le bio-dynamiste Dominique Massenot, Thérèse et Michel ont cherché à comprendre chaque sol, ses origines, comment il vit et interagit avec la vigne. Ce travail a abouti à la création à partir de 2009, de cuvées parcellaires, exprimant au plus juste l'identité et la typicité de chaque terroir. Les cuvées Schistes et Grés sont élevées pendant un an en foudres. Une fois mises en bouteille, elles passent ensuite une année supplémentaire dans les caves du Domaine pour finir de s'harmoniser.

- La cuvée terroir Schistes 2015, qui fait la part belle au gros manseng (assemblé avec du petit manseng et un peu de petit courbu), se distingue en 2015 par la sensation de finesse et la minéralité qu'elle dégage. Aux fruits blancs répondent ici des notes rafraichissantes de citronnelle et de kumquat, et une minéralité pierreuse et légèrement fumée. Une superbe complexité que l'on retrouve en bouche, où richesse, tension et minéralité saline s'équilibrent parfaitement. Un superbe vin tonique, droit et ciselé, doté d'un souffle hors du commun. Imparable pour accompagner un poisson en sauce. (RVF : 17/20)

- La très confidentielle cuvée terroir Grés 2015 fait la part belle au petit manseng associé au petit courbu. Les vignes, issues d'une sélection massale, sont implantées sur une parcelle au sol de grés micacés, orientée au Sud-Ouest, au pied de la montagne Jara. Le vin est élevé dans un vieux foudre de 12 hectolitres, avant de passer, une fois en bouteille, une année supplémentaire dans les caves du Domaine. On est immédiatement séduit par son bouquet charmeur, plein de fruits (coing, pêche, abricot et fruits exotiques), mais toujours fin et racé, avec ses notes d'herbes et de fleurs sauvages. L'équilibre en bouche est admirable : le vin est à la fois ample et très étiré, fruité et salin. La finale est exemplaire de droiture et de persistance. Un must. (RVF : 16/20)

Quantité limitée à 1 Duo de blancs parcellaires 2015 par Client

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arretxea - Irouléguy Duo de Blancs parcellaires 2015 - Carton de 2 bouteilles

Dégustation et accords

Conseils de service

Caractéristiques techniques