

## Visite au Domaine Arretxea à Irouléguay

De passage à Bayonne chez notre ami Jean, un collègue oenophile que je ne suis toujours pas arrivé à convaincre de poster sur DC, nous avons eu le bonheur de passer une journée dans le pays basque en sa compagnie. Notre guide nous a fait découvrir une région magnifique avec des paysages d'une beauté à vous couper le souffle. Le touriste est présent mais point trop abondant...c'est vrai que les superbes plages de la côte atlantique ne sont pas très loin !

Sur la route qui serpente paisiblement au pied des Pyrénées nous nous arrêtons pour flâner dans des villages pittoresques chargés d'histoire et de culture locale : Cambo, Bidarray, Saint Jean Pied de Port, Espelette...

Pour la pause de midi nous nous rendons à Saint Etienne de Baïgorry pour un déjeuner à l'hôtel-restaurant *Manechenea*. C'est au bord d'un torrent et sous les branches d'un platane que nous dégustons un solide menu proposant une sélection de produits du terroir : jambon sec, magrets fumés, gésiers confits, foie gras...La carte des vins accorde une place de choix à la production régionale en proposant une belle gamme de vins d'Irouléguay à des prix très sages (C.M. de 1,5 à 2).



Nous accompagnons donc notre repas avec un étonnant **Irouléguay rouge 2006 du Domaine Arretxea** : la robe est presque noire et les bords sont violacés, le cassis et la mûre explosent au nez et la bouche possède un grain tannique dense et soyeux à souhait, fruits noirs, café, réglisse et un léger fumé tapissent longuement le palais...Un grand moment !



Au sortir de table...pas besoin de se concerter longtemps, il est évident qu'une visite au domaine s'impose !



*Saint Jean Pied de Port et les coteaux du vignoble d'Irouléguy*

Notre hôtesse se propose de prendre rendez-vous pour nous (les portables ne passent pas partout dans ce pays...)...c'est un sésame providentiel qui va nous permettre d'être accueillis chez ces vigneron, alors qu'ils viennent à peine de rentrer d'un séjour à Madiran.

Thérèse Riouspeyrous nous reçoit dans son magnifique caveau de dégustation et nous fait découvrir les différentes cuvées, qu'elle et son mari élaborent sur ce petit vignoble aux confins de la France.

- **Rosé 2007**

Robe : rose saumon, très brillante

Nez : fin et discret, sur le fruit frais (framboise)

Bouche : beaucoup de corps et de fraîcheur, un fruité toujours présent et une finale très vive.

*Cabernet franc (60%) et tannat (40%) pour ce rosé de presse, qui possède une réelle structure mais qui est encore un peu jeune pour s'exprimer pleinement.*

**BIEN**

- **Blanc Hegoxuri 2006**

Robe : jaune paille assez claire, très lumineuse

Nez : riche et complexe avec des fruits exotiques et des fleurs qui s'épanouissent dans le verre

Bouche : un équilibre parfait avec du fruit, un peu de vanille et une minéralité saisissante qui s'étire longuement en finale.

*Gros manseng (55%), petit manseng (35%) et petit courbu (10%) pour un blanc vraiment exceptionnel.*

**EXCELLENT**

- **Rouge Cuvée Haïtza 2005**

Robe : rouge sombre et profond avec des bords violacés

Nez : complexe et assez intense avec le cassis dans tous ses états (feuille et baies) complété par des notes finement boisées et légèrement fumées.

Bouche : comme pour la cuvée de base, les tanins sont serrés et parfaitement fondus, le boisé est discret et la finale est belle marquée par des notes épicées.

*60% tannat et 40% de cabernet sauvignon pour ce produit haut de gamme qui mérite encore quelques années de garde pour véritablement tenir son rang.*

**TRES BIEN**



*Une parcelle de blancs juste derrière la maison*



*Une parcelle de rouges où sont récoltés les raisins de la Cuvée Haïtza*

Une rencontre réussie avec cette belle région et ses vins à travers ce domaine qui exploite 8 ha de vignes sur l'appellation Irouléguay et qui travaille en biodynamie. Les guides pour oenophiles sont assez unanimes (Hachette, Bettane-Desseauve ou Fleurus) : Thérèse et Michel Riouspeyrous sont dans une démarche d'excellence qui leur permet peu à peu de révéler tout le potentiel de ce vignoble du Pays Basque. En plus, la patronne est une compatriote (haguenauvienne pour les initiés), ça prouve bien que la diagonale qui nous sépare n'est pas si grande...alors à très bientôt !