

# BORDAXURIA 2022 BLANC

DOMAINE BORDAXURIA



Région viticole Sud-Ouest AOP Iroulégu

Vignoble plantée à 80 % en terrasse, Conduite de la vigne semi-manuelle, avec travail du sol entre rang et passage de débroussailleuse sous le rang (4 passages dans la saison soit 400h de débroussailleuse) et un passage à la pioche dans l'hiver. Protection du vignoble face au maladie avec mélange de sulfate de cuivre, soufre, argile et décoction ou infusion de diverses plantes (prêle, ortie, consoude, rhubarbe, valériane).

## Accords mets et vins

Jambon Ibaïama, brochettes de langoustines, encornets au piment d'Espelette, ris d'agneau persillés, truite aux amandes, fromage de brebis, fromage de vache à pâte pressée...

## Détails

Région : Sud-Ouest  
 Nom du vigneron : Elorri Reca et Brice Robelet  
 Appellation : Iroulégu AOP  
 Domaine : Domaine Bordaxuria  
 Millesime : 2022  
 Couleur : Blanc  
 Contenance : 75 cl  
 Cépages : Petit Manseng, Gros Manseng, Petit Courbu  
 Bio : Oui  
 Viticulture : Biologique  
 Degrès : 14% vol

## Caractéristiques

Terroir : Grès rouges sur roche mère Lapitza / grès jaune et galets roulés  
 Cépage : 50% Gros Manseng, 45% Petit Manseng, 5% Petit Courbu  
 Vendange : Vendange manuelle en cagette de 15 kg avec tri à la parcelle et à la réception sur table de tri. Rendements : 22 hl/ha. sur les terrasses et 35 hl/ha. sur le bas du vignoble.  
 Viticulture : Biologique  
 Vinification : Eraflage, pressurage directe durant 4h avec séparation des presses (élevage à part), débouillage à froid, fermentation alcoolique en jarre de grès pour 25 %, en barrique de 400L pour 30 % et en cuve inox pour 45 %. Pas de fermentation malo-lactique.  
 Elevage : 15 mois en barrique de 400L, en cuve inox et en jarre de grès, ouillages fréquent et bâtonnage occasionnel. Mise en bouteilles fin décembre 2023.

## Dégustation

Robe : Or paille  
 Nez : Complexe, floral et fruité, fruits de la passion, ananas, agrumes (pomelo), minéral  
 Bouche : Attaque puissante et ronde avec une belle matière onctueuse, sèche, équilibrée et crayeuse  
 Finale : Longue ++ et vive.  
 Garde : 8 à 10 ans  
 Température de service : 8°C - un carafage est recommandé

## Histoire du domaine

Si on vous dit 9,5 hectares répartis sur 108 terrasses façonnées depuis plus de 30 ans, 495 heures de débroussaillage par an à 307 mètres d'altitude, vous dites... Bordaxuria, oui ! Elorri & Brice sont parmi ces jeunes vigneron·nes d'Irouléguy fiers de sublimer le terroir du Pays Basque à travers l'élaboration de grands vins. Depuis leur tout premier millésime, en 2014, ils ne comptent pas les heures passées sur les coteaux escarpés du village d'Ispoure. Vins blancs et rouges, un rosé, mais aussi un vin orange, sur ces sols incroyables de grès rouge, face aux montagnes : ils cherchent à livrer des jus vibrants d'émotions, à l'image de ce décors grandiose qui leur sert de terrain de jeu...

