

IROULÉGUY 2021 ROUGE

DOMAINE BORDAXURIA



Région viticole Sud-Ouest AOP Irouléguay

En 2021, Irouléguay a connu son premier épisode de gel depuis plus de 30 ans. Nous avons perdu plus de 40% de notre production. Le reste de l'année a été plutôt fraîche sans excès de chaleur ce qui donne des vins sur la fraîcheur, assez aérien et accessible dans sa jeunesse.

Accords mets et vins

Ardoise de charcuterie, Piperade basquaise, Chipirons à l'encre, Axoa de veau, Caille aux raisins, Fromage de brebis basque...

Détails

Région : Sud-Ouest
 Nom du vigneron : Elorri Reca et Brice Robelet
 Appellation : Irouléguay AOP
 Domaine : Domaine Bordaxuria
 Millesime : 2021
 Couleur : Rouge
 Contenance : 75 cl
 Cépages : Cabernet Franc, Tannat
 Bio : Oui
 Viticulture : Biologique
 Degrès : 13% vol

Caractéristiques

Terroir : Issu d'un sol limoneux dont la roche mère de grès rouge est très affleurante : peu de sol, très drainant et une roche affleurante très dure. Altitude environ 300m. Exposition plein sud.
 Cépage : 60% Tannat, 40% Cabernet Franc
 Vendange : Vendange manuelle en cagette de 15 kg. Rendement : 20hl/ha pour le Tannat et 18 hl/ha pour le Cabernet Franc
 Viticulture : Biologique
 Vinification : Tri à la parcelle et sur table de réception. Eraflage mais pas de foulage. Cuvaision de 25 à 30 jours avec pigeage pendant les 4 premiers jours et remontage léger tous les deux jours, cépages vinifiés séparément par parcelle durant laquelle se déroule la fermentation alcoolique. Décuvage selon dégustation. Fermentation malolactique en cuve. aucun intrant.
 Elevage : 90 % en cuve béton après un premier assemblage 10 % en barriques usagées de 400L. pendant 11 mois avec ouillages fréquents.

Dégustation

Robe : Grenat reflets rubis
 Nez : Frais de petits fruits noirs (myrtille, mûre) et d'épices (poivre noir, baie de genièvre) avec une pointe mentholée.
 Bouche : Belle bouche, fine, aérienne et enveloppante, équilibrée.
 Finale : Soyeuse sur le fruit.
 Garde : 8 ans
 Température de service : 16°C

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·s 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...

