

IROULEGUY BLANC 2021

« ERROTIK »

Domaine Bordaxuria



Situation : La ferme Bordaxuria se situe face à Saint-Jean-Pied-de-Port, sur les pentes escarpées de l'Arradoy. Elle compte 7 hectares de vignes plantés en terrasses, système de plantation qui permis d'installer la vigne sur des pentes de plus de 40 %. Le relief très escarpé des terres rend la mécanisation du travail viticole délicate et beaucoup de travaux restent manuels.

Brice Robelet et Elorri Reça travaillent main dans la main dans la vigne et au chai. L'attention est constante. Le travail se déroule principalement à la vigne, car pour proposer un vin alliant typicité et qualité il faut que les raisins soient parfaits. Depuis 2012 le vignoble est conduit en bio (démarche officialisée en 2015). Il n'y a donc plus d'utilisation d'herbicide ni de molécule chimique. Cependant en terrasse, sous les pieds de vigne, seule la tonte manuelle de l'herbe est possible. Ce travail très pénible se fait à la débroussailleuse à dos : en moyenne 3 passages par an soit 210 heures de débroussailleuse.

Encépagement : 60% Petit Manseng, 30% Gros Manseng et 10% Petit Courbu

Terroir : Grès rouge riche en fer

Température de Service : 9° / 10°C.

Potentiel de Garde : 2023 à 2025

Observations : Le nez s'ouvre dans un registre gourmand et lascif, déployant ses notes d'ananas et la mangue dans un lointain souffle exotique., plus ronde qu'anguleuse, évoque les galets polis par l'eau d'une rivière. Au fil de l'aération, l'expression minérale rafraîchit l'atmosphère ! La bouche se montre résolument juteuse et tonique, portée par une eau pure, jaillissante, tout droit descendue du massif pyrénéen. Les agrumes occupent les avant-postes, complétés d'une note épicée : poivre de Sichuan, cumin et clou de girofle ont entamé sur nos papilles en émoi une joyeuse sarabande.



Quelques accords : cassolette de fruits de mer au curry, des brochettes de lotte marinées au piment d'Espelette, vermicelles sautés à la Singapourienne...