

# DÉGUSTATIONS WINE ROSE IROULEGUY: DES PYRÉNÉES ET DU PAYS BASQUE

## VIGNOBLE

1970 AOC Iroulégu, 2013 AOP  
Surface: 250ha /60% en terrassases)  
Climatologie : Océanique + altitude  
Pluviométrie: 1400mm-1800mm / an  
Expositions: E - S - W  
Altitude: 150-400m

## ENCÉPAGEMENT RÉGIONAL

**Blancs: 20%**  
Petit Manseng, Gros Manseng, Petit Corbu

**Rouges: 80%**  
Tannat, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

## STRUCTURE SOCIO-ÉCONOMIQUE

Producteurs de raisin: 60  
Coopératives (1): La Cave d'Irouleguy  
Domaines: 15  
Organisme de contrôle : Syndicat d'Irouleguy

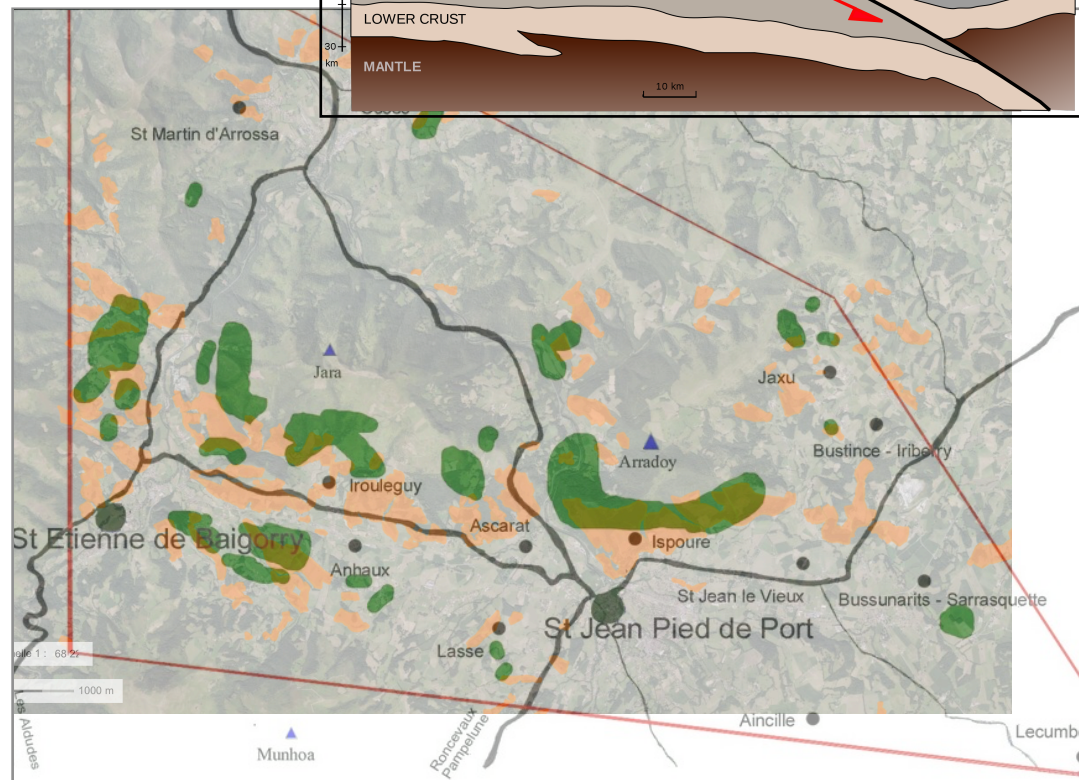
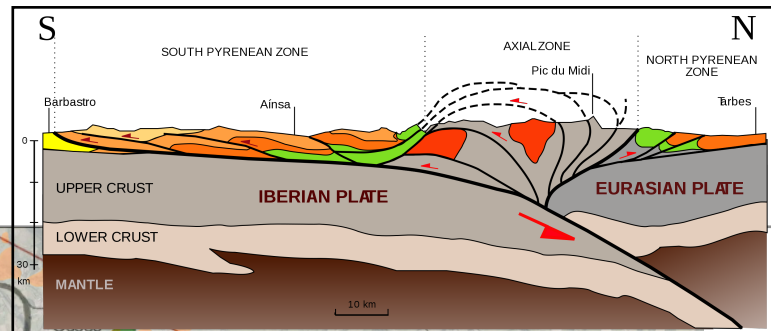
## PRODUCTION

Moyenne annuelle: 1M litres

50% Bio - biodynamie  
50% HVE 3

## EXPORT

Total: 5-8%



**MICHELE CAIMOTTO**



# RAPPORT DE DÉGUSTATION DU 25 JUIN 2021

## Histoire

Le vignoble d'Irouléguy était très prospère au Moyen-Age car les pèlerins de Compostelle étaient beaucoup plus nombreux qu'aujourd'hui : l'abbaye de Roncevaux devait servir du vin à plus de 100.000 personnes par an. Mais comme le climat n'était guère favorable autour de celle-ci, les vignes ont été plantées dans ce vallon isolé des vents du nord et d'ouest, sur des coteaux bien exposés au sud/sud-est. Au total : 1.400 hectares !

En 1659, le traité des Pyrénées fait évoluer les frontières : Roncevaux devient espagnol alors qu'Irouléguy reste en France. Les vignobles sont rendus aux habitants. C'est le début d'un déclin progressif qui s'accroîtra avec le phylloxera qui n'arrive ici qu'au début du XXème siècle (alors qu'il est présent en France en 1862). Les quelques vigneron restants regroupent leur force au sein d'une coopérative. En 1953, Irouléguy devient un VDQS. Puis en 1970, une AOC.

Il faut toutefois attendre la fin des années 80 pour voir le vignoble vraiment renaître. Alors que les rangs de vigne étaient plantés jusque là dans le sens de la pente, rendant le travail délicat, des terrasses sont édifiées, permettant une mécanisation des tâches

## Série 1 - Les blancs d'Irouléguy

### Vin 1 - Espilako Xuria - Blanc 2020

Robe paille claire

Premier nez fermé - pêche blanche, pollen, miel d'acacia, fleurs de colza, pétale de rose.

Bouche à la forme verticale, vin sec, alcool totalement intégré, presque un déséquilibre entre haute acidité et gras, cela cause une perception de l'acidité comme austère. Évolue sur une finale élégante et sapide.

### Vin 2 - La Cave d'Irouléguy - Cuvée Lehia 2019

Robe or riche aux reflets verts

Nez dominé par l'élevage sous bois, (whisky lactone, vanille), puis, au niveau sous-jacent un fruit très mur, iode-saumure.

Bouche grasse, alcool évident (sucre résiduel?), une acidité tirant sur la pamplemousse qui donne de l'allonge, malgré la limitation par les tannins d'élevage.

### Vin 3 - Maison Brana - Albédo 2019

Robe jeune clair, brillant.

Nez sur le fruit tropical, dense mais élancé, de bonne concentration, (belle qualité du raisin)

Bouche tropicale, sans résiduel, grip tannique-seveux du au passage en fut, haute acidité, finale sur des notes de craie. Elevage pas intégrée, dissocié, apporte du sec.

**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl** Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



## Série 2 - Géologie et pédologie régionale avec le Domaine Arretxea

### Vin 4 - Cuvée Grès 2017

Robe or clair

Nez initialement réducteur (allumette - notes animales selon certains), puis développe des notes sapides avec le fruit sec et le poivre blanc, caractère du sable - silice.

Bouche puissante, grip tannique, acidité et élevage intégrés, finale iodée - coquillage.

### Vin 5 - Cuvée Schiste 2017

Robe ambrée brillante

Nez initialement sur des notes organiques, puis litchi, cire d'abeille, patinée par l'élevage.

Bouche ample onctueuse, sphérique, soutenue par un tanin séveux d'élevage à la graine fine, sapidité horizontale en finale.

### Vin 6 - Cuvée Ophite 2014

Robe ambrée brillante

Nez initialement camphré - pétrolé, suit sur des notes fruit sec (noisette), fruit tropical et abricot.

Bouche à l'acidité intégrée, avec des notes volcaniques créant un profil réducteur à la graine complexe, qui soutient l'onctuosité. Un grand vin à pleine maturité.

Une surprenante note poivrée - pimentée est présente sur les trois vins.

## Série 3 - Les rouges d'Irulégy - part 1

### Vin 7 - Maison Brana - Bizi Berri 2019

Robe brillante rubis pale

Nez floral (pivoine) et épicé (poivre), puis cranberry - fraise écrasée, cannelle - acetate d'éthyle (vernis à ongles).

Bouche de moyen corps, fluide et svelte. La composante volatile soutient l'aromatique (épices orientales) mais contribue aussi à des notes légèrement brûlantes. La trame tannique est tranchante soulignée par des amertumes (élevage ?). Finale fine à la perception métallique.

### Vin 8 - Bordaxuria - Cuvée Kixka 2018

Robe noire impénétrable

Nez sur la cerise noire, le cassis, notes légèrement végétales et foxées (lièvre)

Bouche généreuse, alcool soutenu, tanin mûr et enrobé, acidité équilibrée.

Le vin montre un équilibre sur la puissance, malgré une certaine simplicité aromatique et structurelle.

## Série 4 - Les rouges d'Iroulégy - part 2

### Vin 9 - Ilarria - Cuvée Bixintxo 2019

Robe violacée brillante

Nez subtile sur le foin coupé, eucalyptus - poivron rouge - mure - cerise,

Attaque suave, milieu de bouche offrant une trame tannique intégrée, acidité élevée en parfait équilibre, un vin à la fois croquant d'immédiateté et complexe dans sa dynamique. Finale longue et harmonieuse.

### Vin 10 - La Cave d'Iroulégy - Omenaldi 2018

Robe rubis opaque

Nez simple et bouquet évolué pour son âge.

Bouche à l'attaque tendre - polissée, le milieu de bouche mince met en évidence le tanin râpeux et la haute acidité. Manque d'harmonie.



**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland**  
**+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**

## Série 5 - Les rouges d'Irouléguy - part 3

### Vin 11 - Maison Brana - Rouge 2015

Robe rubis évoluée

Nez dominé par le cassis, l'épice douce

Bouche tenue par une acidité élevée, un tanin à graine fibreuse, limite végétale, presque signe de sous maturité.

### Vin 12 - Maison Arretxea - Cuvée Haitza 2014

Robe impénétrable

Nez initialement très réducteur, (nécessite décantage 1h)

Trame fumée, tourbe, notes animales, puis fruit noir.

Bouche verticale, tenue par la haute acidité, la trame tannique profonde et mûre du Cabernet Franc, sans pourtant l'effet enrobant de l'alcool. Cela produit un vin limite austère où le fruit et la chair sont détachés de l'os. A ré-goûter sur 2-3 heures.

## LE REPAS QUI A SUIVI

Piperade au piment d'Espelette

Omelette à l'endive braisée, cuite au four

## REMERCIEMENTS

Une telle soirée n'aurait pas pu être possible sans la contribution et disponibilité des vigneron·ne·s d'Irouléguy cités. Ce fut une vraie richesse d'échanger avec eux et rentrer peu à peu dans la culture basque, noyau central de cette rencontre.

Un grand merci à la Famille Monachon pour l'accueil et le partage!

Au plaisir de vous retrouver lors d'une prochaine rencontre,

Michele Caimotto

**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland**  
**+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**

