

# IROULEGUY BLANC 2023

## 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.

**Encépagement :** Petit Manseng, Gros Manseng et Petit Courbu

**Terroir :** Grès rouge riche en fer

**Température de Service :** 9° / 10°C.

**Potentiel de Garde :** 2025 à 2032

**Observations :** On s'émerveille de senteurs florales prégnantes doublées de nuances mentholées d'eucalyptus. On pense également à la verveine. On se laisse ensuite porté par des notes autour du citron jaune, du coin ou encore de la cire d'abeille. Les arômes sont chatoyants, purs et intenses. La bouche procure un plaisir immédiat, dans un équilibre impeccable entre vivacité et sensualité. Le jus paraît gonflé du suc de fruits blancs et jaunes arrivés à parfaites maturités. On devine la poire, l'abricot et l'ananas. Le citron confit s'invite dans un deuxième temps avant que le vin ne prenne des inflexions plus minérales et salines. C'est terriblement savoureux et charmeur. Cet Irouléguay porte en lui les magnifiques paysages des terrasses et pentes imposantes de l'Arradoy.

**Quelques accords :** Risotto crémeux aux fruits de mer, Bar cuit en croûte de sel, Asperges des landes avec une sauce mousseline...

