IROULEGUY 2021
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 Reca 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 : Tannat complété de Cabernet Franc

Terroir : Grès rouge riche en fer

Température de Service : 16° / 17°C. Passage en carafe recommandé.

Potentiel de Garde : 2 à 5 ans.

Observations : Robe grenat pourpre, opaque. Le nez libère des arômes intenses de prune noire, d'épices. La bouche est virile, riche et tannique. Le tannat se livre ici dans une version authentique, juste affiné par le cabernet qui apportent une dimension plus veloutée. Malgré sa puissance le vin réussit à rester frais en bouche aidé en cela par une agréable note végétale en finale. Un très beau flacon, typé et racé, qui confirme que le raisin mûri à point et des vinifications qui privilégient l'élégance à la puissance, permettent d'atténuer la dureté naturelle de cet incroyable vignoble. Une certaine idée de l'Irouléguy parfaitement maîtrisé par ces jeunes vignerons attachants.

Quelques accords : Poulet en piperade, Axoa de Veau, Ossau Iraty confiture de cerises noir…

La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
☎: 02 40 59 13 14
accueil@cave-de-longchamp.com- www.cave-de-longchamp.com