



**Producteur :** Domaine Arretxea

**SAQ (CCNP) :** 12097911

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 35.50 \$

---

**Appellation :** Irouleguy

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Sud-Ouest

**Nom du propriétaire :** Thérèse et Michel Riouspeyrous

**Géologie du sol :** Grès rouge

**Superficie :** 5 ha

**Encépagement :** Tannat (70%), Cabernet Franc (20%) et Cabernet Sauvignon (10%)

---

**Vinification :** Vendanges manuelles, triées, non foulées, macération 2 à 3 semaines.

**Élevage :** Macération, fermentation et élevage en cuve béton 12 mois.

---

**Aspect gustatif :** Fruité, rond, gourmand, équilibré, harmonieux

**Aspect olfactif :** Rond, fruits rouges, épicé

---

**Accord vin et mets :** Viandes blanches, rouges et fromages. Servir à 16-17°C. Ouvrir quelques heures avant ou passer en carafe.

---

---

### Le domaine :

Thérèse et Michel Riouspeyrous possèdent un magnifique vignoble en terrasse dans une minuscule appellation du pays Basque. La vigne y est cultivée en biodynamie et la vinification se déroule de façon très naturelle. Il s'agit ici d'un véritable coup de coeur de Rézin, les vins de ce domaine ayant été découvert tout-à-fait par hasard lors d'une dégustation il y a plus de cinq ans maintenant. C'est le temps qu'il nous fallu pour pouvoir mettre la main, non sans efforts, sur une poignée de bouteilles que l'on ne retrouve aujourd'hui à Montréal que sur quelques-unes des meilleurs tables de la ville.

### Revue de presse :

Jean Aubry, Du vin dans l'encrier, Feb 2025

C'est ici un grand vin de sève qui parle, d'abord discrètement puis en amplifiant un pourtour où les fruits noirs, la résine et la réglisse s'invitent sur fond de tanins denses mais souples, riches, moelleux et bien mûrs, d'une exceptionnelle fraîcheur. L'élégance se fait ici fierté, avec cette assurance d'un vin vivant qui sait d'où il vient, célébrant du coup une biodiversité au vignoble dont il est le fruit accompli. Un vin de soir, voir de nuit. À ce prix, le voyage vaut le coup ! Un beau flacon pour la cave (8 – 10 ans) à savourer avec une part de fromage Issau-Iraty ou d'un ragoût de queue de taureau braisé. Deux heures de carafe s'imposent.

**Michelle Bouffard, Le Devoir, Feb 2025**

Thérèse et Michel Riouspeyrous ont su gagner le cœur des aficionados, car leurs vins sont tout sauf rustiques, une description souvent utilisée pour qualifier ceux d'Irouléguay. On reconnaît le tannat, acteur principal de l'assemblage (70 %), par la structure ferme, les notes ferrugineuses, et la présence du cabernet franc (20 %) et du cabernet sauvignon (10 %) par les arômes de cassis, de myrtille et de cerise noire. Très frais, avec une acidité vivifiante, des tanins puissants et élégants et une trame qui se termine sur une forte impression de minéralité. Un rouge digeste qui rayonne sans l'obstruction du bois et qui gagnera en complexité après cinq à dix ans de cave. Une protéine animale, comme l'agneau, attendra les tanins dès la première gorgée.

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/837904/vigne-verre-vins-savourer-mesure>

**Le comité de dégustation de la RVF, Le revue du vin de France, Jul 2024**

Celui-ci est construit à partir du tannat qui le compose à 70 % ; viennent ensuite les cabernets franc et sauvignon à parts égales, nés sur les grès de la petite appellation de montagne. Vin vibrant de la fraîcheur pyrénéenne au fruit rouge doux à peine souligné d'un tanin délicat. L'ouvrir à deux ans, c'est profiter pleinement du tannat détendu.

<https://www.larvf.com/80-vins-legers-et-desalterants-a-ouvrir-des-maintenant,4864313.asp>

**Jean Aubry, Le Devoir, Dec 2023**

Mais pourquoi on ne boit pas plus souvent de cet assemblage où le tannat domine (complété ici des cabernets)? Parce que le basque est difficile à prononcer? Parce que sa charge émotive est troublante lors de la dégustation en raison de sa profonde originalité? Petit paradoxe tout de même que cette cuvée. Déjà la robe juvénile très très dense annonce la couleur avec cette impression que la suite vous fera monter aux barricades tant les tanins du tannat ne vous feront pas de cadeaux. Pourtant, la fraîcheur mais surtout le faible titre d'alcool –12 petits degrés!– échafaude le tout avec des équilibres des plus sereins, évoquant tour à tour des nuances de bleuet, de mûre et de paprika sur fond de tanins ici forts civilisés. Pas mal du tout sur le pigeon rôti, même si on en mange que très rarement.

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/803507/grappiller-pendant-il-reste>

**Marc André Gagnon, VinQuébec, Nov 2023**

Un vin rouge des Pays basques très foncé et même complètement opaque.  
C'est bien aromatique sur des notes de fruits noirs.  
Une jolie texture ample sur de beaux tanins qui lui donne granulé agréable.

Finale fruitée. C'est très bon.

Cépages: tannat 70%; cabernet franc 20% et cabernet sauvignon.

Biodynamie et nature. Alc. 12%.

<https://www.vinquebec.com/revues/arretxea-irouleguy-2021/>