



Producteur : Domaine Arretxea

SAQ (CCNP) : 12097911

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 41.75 \$

Appellation : Irrouleguy

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.

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 :

Vincent Sulfite , Qu'est-ce qu'on boit ?, Jul 2026

Rouge. Dans les premières bouteilles qu'Emily et moi avons bues ensemble, dans ces soupers où j'avais toutes les questions du monde à essayer de comprendre le vin. Irrouleguy c'est une superbe appellation dans le sud-ouest de la France, dans les Pyrénées. Cette cuvée d'Arretxea est vraiment une belle manière de découvrir la région vinicole : 70 % tannat, 20 % cabernet franc et 10 % de cabernet sauvignon.

<https://buttondown.com/vincentulfite/archive/quest-ce-quon-boit-16-juillet-publique/>

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'Irouléguy. 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, attendrira 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>