IROULEGUY ROUGE

2024 · Rouge · France / Sud-Ouest



Producteur : Domaine Arretxea
SAQ (CCNP) : 12097911
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 41.75 $

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.

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, Grapillés et autres gourmands de la semaine !, Sep 2026

Arretxea 2024, Irouléguy, France – BIODYNAMIE – Bouchage : liège aggloméré avec miroir liège
Ma dernière incursion dans le Pays Basque avait cours en Jurançon auprès de Jean-Marc Grussaute au domaine Camin Lerredya. Fabuleux vigneron que ce Grussaute ! Je repartais de chez lui avec quelques bouteilles de blancs qui dorment aujourd'hui en cave car elles sont de longues gardes. Iban et Théo, fils de Thérèse et de Michel Riouspeyrous du Domaine Arretxea le connaissent bien pour l'avoir côtoyé mais ont

aussi fait leurs classes auprès du sympathique Elian da Ros (Côtes du Marmandais) sans compter sur les passages en vinification à l'étranger, notamment en Sicile, au Chili, ou encore en Corse. La relève est ici assurée.
C'est que, dans ce sud-ouest profond, perché en hauteur sur les flancs sud des Pyrénées Occidentales, les vins ont du caractère, à l'image des hommes qui les accouchent. Il faut donc les approcher comme si l'on escaladait une paroi, sans cordes et sans filets car les vins n'ont ni les mêmes codes et effets que d'autres cuvées plus festives axées sur le charme immédiat. Ici tannat mais aussi cabernets se tiennent bien droits dans leurs bottes et ne craignent ni le vertige de déplaire ni celui de faire plaisir à tout prix. Ils se méritent. J'ai toujours cette impression de boire trop tôt Arretxea. Un geste infanticide en quelque sorte. Ce 2024, aux joues bien rouges et au fruité candide parle peu mais parle bien, avec assurance et intégrité. Baies noires et terre brune humide, noyaux et une subtile touche animale et épicée s'invitent sur un ensemble de grande fraîcheur et de petits degrés (11,5 alc./vol.), le tout se resserrant autour de tanins abondants certes mais de parfaite maturité. Il s'en dégage tout de même une expérience qui, sans être des plus fluides, s'assure d'une parfaite digestibilité. Le servir un rien rafraîchi après deux bonnes heures de carafe, sur des pieds paquets par exemple.

https://jeanaubry.substack.com/p/grapilles-et-autres-gourmands-de-cb3?utm_source=email&redirect=app-store-no-desktop&inbox=true&utm_campaign=email-read-in-app&triedRedirect=true

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. Irouléguy 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/vincentsulfite/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