

1

Domaine Arretxea

Une histoire de famille

Texte **Pierrick Jégu**. Photos **Louis-Laurent Grandadam**.

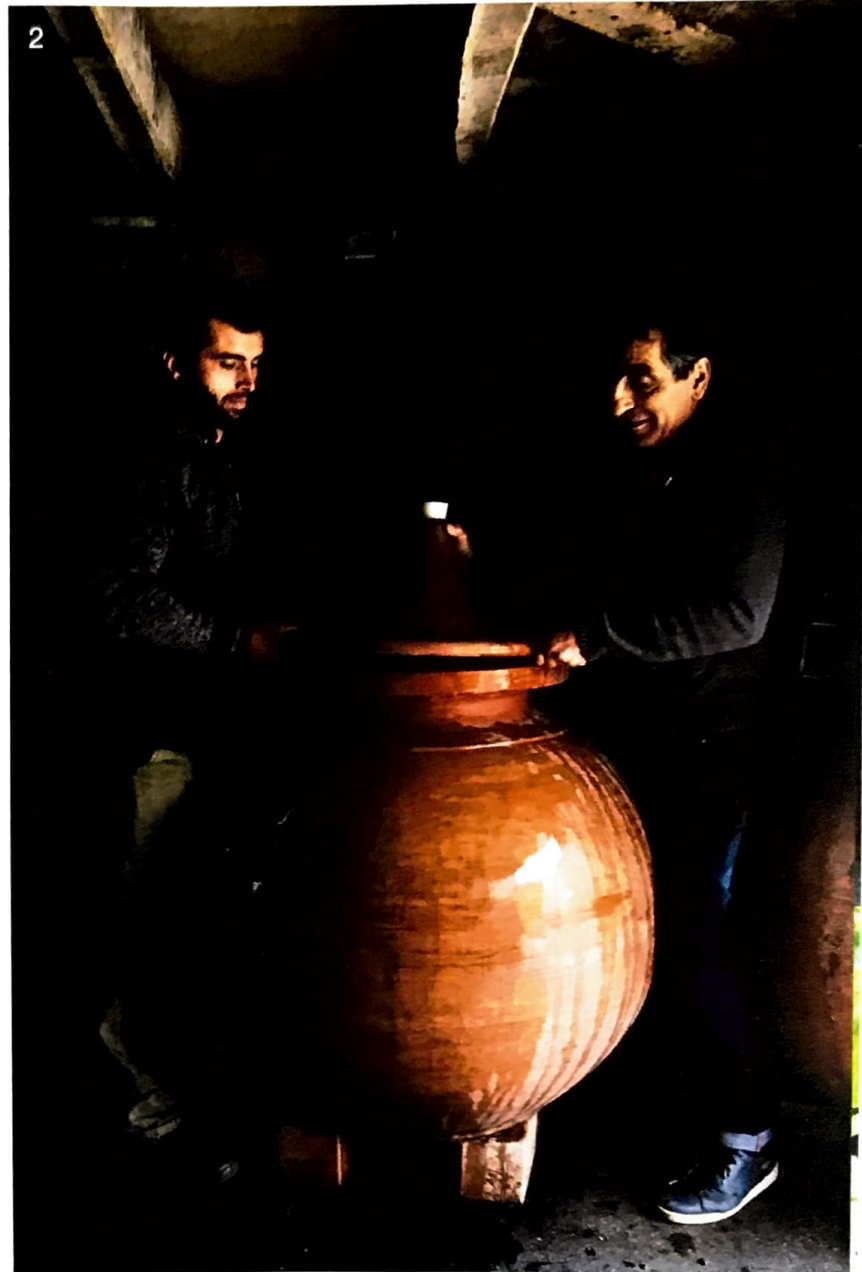


Au cœur du Pays basque, sur les terres de la dynamique appellation Irouléguy, la famille Riouspeyrous signe des vins absolument remarquables.

Progressivement, on laisse la place aux enfants. Il n'était pas question qu'ils reprennent par obligation et, de ce point de vue, on est rassurés. Si on a plein d'infos à leur transmettre sur la vigne, le chai, le commerce, la comptabilité ou les dégustations au caveau, ils arrivent avec leur énergie, leur passion et plein de très bonnes idées. On fait vraiment confiance à nos garçons. » Au passage de témoin entre deux générations, on en a vu des conflits tourner au vinaigre dans plus d'un domaine viticole. Un père qui ne veut pas lâcher la rampe, un fiston qui veut trop vite s'imposer, des divergences de points de vue sur la culture de la vigne, les vinifications ou la couleur des étiquettes, les motifs de bisbille sont légion... Pas de ça chez les Riouspeyrous ! Le premier a travaillé sept ans chez Jean-Marc Grussaute, du côté du Jurançon, tandis que le second a œuvré au Chili, en Sicile et surtout chez Elian Da Ros et Sandrine Farrugia, dans le Marmandais : Iban et Teo-Bixente, les fils de Thérèse et Michel, sont ensuite revenus au bercail, à Irouléguy, dans ce magnifique Pays basque de l'intérieur, tout près de Saint-Jean-Pied-de-Port.

Un terroir petit mais varié

Imaginez le décor de ces prémices pyrénéennes : de robustes montagnes aux sommets arrondis ou plus aigus, des petits villages blancs aux toits de tuile, des pâturages où paissent tranquillement des troupeaux de brebis et, çà et là, des vignes qui épousent les contours de coteaux en pente parfois si vertigineuse qu'il a fallu aménager des terrasses. Le vignoble aurait réellement pris son essor au début du XI^e siècle, autour du prieuré d'Irouléguy, grâce aux moines de Roncevaux désireux de désaltérer les pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle. Aujourd'hui, entre 200 et 400 mètres d'altitude, il emprunte 250 hectares à ces paysages harmonieux qu'il est loin de monopoliser. À l'échelle de l'Hexagone, l'appellation Irouléguy, (trop) méconnue du grand public mais bigrement passionnante, fait figure de lilliputienne. Petite par la taille, mais grande par les vins de ses meilleurs domaines, une dizaine à mettre leurs propres cuvées en bouteilles – dont de récentes installations de jeunes très inspirés – et une quarantaine à livrer leurs raisins à la très dynamique coopérative locale. Posée sur un terroir à la géologie extrêmement variée – environ quarante sols différents – et précisément cartographiée par le géologue, pédologue et agronome Yves Hérody, l'appellation a longtemps traîné quelques



1. Teo-Bixente, l'un des deux fils Riouspeyrous, veille à ce que les vignes se développent au mieux sur les palissages, alors qu'elles sont en pleine croissance. **2.** Encadrée par Teo-Bixente et Michel, son père, une des amphores en terre cuite que la famille a imaginées avec un potier local et qui permet de donner une autre dimension à certains de leurs vins.

boulets, à commencer par les clichés de rusticité et d'âpreté collés à ses vins. Bien réducteur. Ici, les vignerons les plus pertinents signent des rouges de belle étoffe et de garde, des rosés profonds et des blancs de très haute tenue. Pour ça, encore faut-il permettre au terroir de s'exprimer.

À l'écoute des vignes

En bio et biodynamie (non certifiés), en symbiose avec leur environnement, « équipés » d'intuition, d'un sens aiguisé de l'écoute et de l'observation, les Riouspeyrous savent faire « causer » ■■■



Thérèse Riouspeyrous, la figure féminine du domaine, est une très fine dégustatrice.

QUELQUES VINS DU DOMAINE

Le rosé

Loin de la caricature du rosé « piscine », pâle et léger, en vogue en ce moment, le rosé du Domaine Arretxea est coloré, charnu et expressif (11,50 € le 2019).

Les rouges

Le millésime 2017 a donné des vins d'une belle buvabilité dès leur prime jeunesse, travaillés sur le fruit et aromatiquement pleins de charme. C'est le cas pour Le Rouge Tradition (14,50 €) et la fameuse cuvée Haitza (21,50 €), dont il faut d'habitude attendre l'apogée quelques années.

Les blancs

Concentration, maturité, chair et grande complexité aromatique autour de notes de fruits blancs, mangue et ananas pour Hegoxuri 2018 (22 €). Les superbes cuvées de Grès et Schistes, chacune dans son style, révèlent des expressions de terroir à la fois intenses et déliées (28 €).

ET LES AUTRES...

Les domaines

D'autres propriétés d'Irouléguy produisent des vins à découvrir absolument. Citons par exemple les Domaines Ilarria, Borda Xuria, Gutizia ou Ameztia.

La cave coopérative

Celle d'Irouléguy est assurément l'une des coopératives viticoles les plus dynamiques de l'Hexagone. Au savoir-faire d'une quarantaine d'adhérents et d'une quinzaine de collaborateurs, elle ajoute le « faire-savoir », avec un bel espace de vente réinventé en 2018. Plusieurs formules de visites avec vidéos et jeux pour tout comprendre de la viticulture basque, découverte du chai voire de la vigne, dégustation des cuvées, comme Gorri, Mignaberry ou bien encore Omenaldi, entre autres.

(Les prix indiqués n'incluent pas les frais de port.)

■■■ le terroir parce qu'ils sont en connivence très intime avec lui. De leurs 8,5 hectares – et les 3 hectares d'un beau-frère – de vignes plantées à partir de 1989, à deux pas de la belle maison familiale, ils connaissent chaque parcelle sur le bout des chaussures, comme ils savent le comportement du cabernet franc, du cabernet sauvignon, du tannat – pour les rouges et rosés –, du gros manseng, du petit manseng et du petit courbu – pour les blancs – sur chacune d'entre elles. Exemple de cette approche de plus en plus précise de leur terrain de jeu ? Autrefois, le Domaine Arretxea ne signait qu'une seule cuvée de blanc, qui rassemblait les différents terroirs du domaine. Depuis quelques années, ces derniers sont vinifiés séparément pour donner une série de vins absolument remarquables – Schistes, Pantxuri Ophites et Grès –, pleins d'énergie et très identitaires de leurs terroirs.

Une recherche permanente

Leurs convictions bien ancrées poussent sans cesse les Riouspeyrous à avancer, approfondir leur démarche et affiner leur travail. Dans leurs vignes, ils préservent et renforcent cette

BEL EXEMPLE D'UN SAVOIR-FAIRE QUI S'AFFINE, AU FIL DES ANNÉES ET DES GÉNÉRATIONS!

précieuse biodiversité, en consacrant notamment une parcelle à un conservatoire de cépages blancs en sélections massales – le contraire de sélections clonales standardisantes. Dans la cave, à côté des foudres sur mesure de la fameuse maison autrichienne Stockinger, Michel a aussi fait de la place pour des amphores, des « dolias » précisément, conçues avec des amis vigneron et Goicoechea, le potier local : « C'est de l'artisanat d'art, explique Michel. Tout va plus vite dans les amphores, c'est un outil de plus pour mener les vins vers autre chose. » Une chose est sûre : déjà très haut perché avec des vins d'une grande noblesse de terroir, le Domaine Arretxea n'a pas fini d'évoluer, d'autant que les fils s'inscrivent dans la même philosophie que leurs parents. ♦

Domaine Arretxea, 64220 Irouléguy.

Michel Rioupeyrou s'apprête à goûter une cuvée de blancs en élevage dans les foudres sur mesure de la maison Stockinger.



Le second fils, Iban, vérifie l'état des vignes sur une parcelle très pentue qui a nécessité un aménagement en terrasses, comme souvent sur ce terroir.