



ARRETXE

Famille Rioupeyrou - arretxea@free.fr
64220 IROULÉGUY • Tél. : 00 33 (0)5 59 37 33 67

Les PRODUITS

ROSÉ 2020 (DISPONIBLE EN JUIN)

Tannat 70 %
Cabernet Franc 15 %
Cabernet Sauvignon 15 %

- Nez : subtil, citron frais, rhubarbe, fraise.
- Bouche : enrobée, tendue, longueur et persistance fraîche.
- Accompagnement : rosé de gastronomie, poissons fumés, truite de Banca, saumon, charcuterie, porc basque, boudin piperade, tartare de poisson.
- Pressurage direct ainsi qu'un peu de saignée, sur un élevage en cuve pendant 6 mois.
- Servir à 10/12°C, aptitude à vieillir quelques années.

ROUGE ARRETXE 2019

Tannat 70 %
Cabernet franc 20 %
Cabernet Sauvignon 10 %

- Vendanges manuelles, triées, non foulées, macération 2 à 3 semaines.
- Macération, fermentation et élevage en cuve béton 12 mois.
- Nez : rond, fruit rouge, épice.
- Bouche : fruitée, ronde, gourmande, équilibrée, harmonieuse.
- Accompagnement : viandes blanches et rouges, canard, agneau.
- Potentiel de garde 3 à 7 ans.
- Servir à 16/17°C, à déboucher quelques heures avant et carafe.

CUVÉE HAITZA 2016

Tannat 85 %
Cabernet Franc 15 %

- Terroir de Grès rouges, issu des vignes les plus anciennes.
- Vendanges manuelles, triées, non foulées, macération de 3 semaines.
- Elevage en barrique de 225, 400 et 600 litres pendant 18 mois.
- Nez : fruits murs, camphrés, piments doux, cerise basque, complexe.
- Bouche : fraîche, tannins élégants, rondeur, complexité aromatique, harmonieuse.
- Accompagnement : viandes grasses, gibier, côtelette à la plancha, porc grillé, agneau.
- Potentiel de garde 5 à 10 ans.
- Servir à 16/17°C, à déboucher quelques heures avant et carafe.

DOLIA ROUGE 2020 (DISPONIBLE EN JUIN)

Tannat 80 %
Cab Franc 20 %

- Macération, fermentation et élevage de 6 à 8 mois en Dolia de 400 litres.
- Nez : paprika, épice, piments doux, frais.
- Bouche : fruitée, fraîcheur aromatique, rondeur et gourmandise.
- Accompagnement : charcuterie, viandes blanches et rouges, fromages.
- La « Dolia » est une jarre en terre cuite créée et fabriquée avec la poterie Goicoechea à Osses, en collaboration avec Luc de Conti, du Château Tour des Gendres à Bergerac.
- Ces expériences de vinification et élevage permettent la rencontre de deux passions autour de la terre, au service du vin.

Adresse de Livraison :

M. / M^{me} / M^{lle}

Rue - Lieu dit

Code Postal.....VILLE.....

Tél.....Portable.....

Paiement à la commande par chèque à l'ordre de :

SAS ARRETXE - 64220 Iroulégu

Le2021 Signature

Correspondance

BLANC HEGOXURI 2019

Gros Manseng 50 %
Petit Manseng 30 %
Petit Courbu 20 %

- Assemblage de deux Terroirs, Schistes et Grès.
- Fermentation et élevage en barrique de 600 l et foudre de 1200 l pendant 10 mois.
- Nez : agrumes, fleurs blanches, miel.
- Bouche : fraîche, minérale, acidulée, avec une tension persistante.
- Accompagnement : poissons grillés, crus, viandes blanches, foie gras.
- Vin de gastronomie, potentiel de garde 5 à 7 ans.
- Servir à 10/12°C, carafage conseillé.

GRÈS 2019 (DISPONIBLE EN JUIN)

Petit Manseng 70 %
Gros Manseng 30 %

- Sélection parcellaire et massale à partir d'études terroirs sur Grès Rouge.
- Fermentation et élevage en foudre de 1200 l pendant 10 mois et 1 an en bouteille.
- Nez : agrume, pêche, fleur blanche, acidulé.
- Bouche : équilibrée, grasse, tonique et salivante.
- Accompagnement : poissons et viandes blanches en sauce, fromages.
- Vin de gastronomie, potentiel de garde 5 à 7 ans.
- Servir à 10/12°C, après carafage.

SCHISTES 2019 (DISPONIBLE EN JUIN)

Petit Manseng 80 %
Gros Manseng 20 %

- Sélection parcellaire à partir d'étude terroirs sur Schistes planté en 1994.
- Fermentation et élevage en foudre de 1200 l pendant 10 mois et 1 an en bouteille.
- Nez : exotique, dense et complexe.
- Bouche : puissante, ample, harmonieuse et longue, avec une finale saline.
- Accompagnement : ris de veau à la crème, poissons et viandes blanches, fromages.
- Vin de gastronomie, potentiel de garde 5 à 7 ans.
- Servir à 10/12°C après carafage.

CONDITIONS DE VENTE

Les ventes sont honorées dans l'ordre de réception des commandes dans la limite des stocks disponibles.

- Enlèvement à la propriété ou livraison.
- Vérifier avec soin les colis. Dans le cas d'une avarie (bris, manquant, etc...) refusez les colis.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez-le avec modération.

FRAIS DE PORT

N° département	12 bouteilles	18 bouteilles	24 bouteilles	36 bouteilles	48 bouteilles	60 bouteilles
Zone 1 : 31-32-33-40-47-64-65	35 €	37 €	40 €	42 €	45 €	49 €
Zone 2 : 09-11-12-15-16-17-19-24-34-46-66-79-81-82-85-86-87	42 €	46 €	50 €	53 €	56 €	62 €
Zone 3 : 01-03-07-10-13-18-20-21-22-23-26-28-29-30-35-36-37-38-39-41-42-43-44-45-48-49-52-53-56-58-61-63-69-71-72-84-89	52 €	58 €	62 €	67 €	71 €	79 €
Zone 4 : 02-04-05-06-08-14-25-27-50-51-54-55-57-59-60-62-67-68-70-73-74-76-80-83-88-90	59 €	66 €	71 €	76 €	82 €	90 €
Zone 5 : 75-77-78-91-92-93-94-95	62 €	67 €	72 €	76 €	82 €	91 €



RVF 2021 ★★

Les Rioupeyrou du domaine Arretxea sont maintenant quatre. Il y a toujours Thérèse et Michel, mais ils passent le relais à Iban et Téó, leurs fils. La vigne et la cave sont désormais leur domaine et la transmission se passe sous les meilleurs auspices du 2019 qui, enfin remplit dolias, demi-muids, tonneaux et cuves inox d'une cave asséchée par un 2018 peu généreux. La nouvelle génération, qui a vinifié chez les meilleurs, a du répondant. L'expressivité des rouges marque une nouvelle étape dans l'évolution du domaine, grâce à des raisins en provenance d'un nouveau socle d'ophite, terre volcanique. Hegoxuri, la cuvée phare du domaine s'illumine toujours de l'assemblage des grès et schistes du domaine alors que les parcelles sont de vraies curiosités montagnardes. Les vins : il faut souligner le charme ravageur du rosé de tannat au tanin aérien, il ouvre la gamme que les blancs couvrent de leur éclat. Hegoxuri croque comme la mer, plus rond dans le milieu et glisse en finale sur la fraîcheur d'altitude. Grès aux savoureuses essences de fruits, claque en finale ; Schistes, rondement installée sur sa masse saline, se fait plus pointue en fin de bouche. La chair profonde d'Haitza, doublée d'une tension énergétique, le place au centre de la cave, quand la cuvée du domaine s'embellit avec l'âge.



RVF Novembre 2020

Les grandes bouteilles Sud Ouest - 93/100

Iroulégu - Cuvée Haitza 2017

Hegoxuri et les deux autres cuvées Schistes et Grès en parcelle installent le style effilé, aigu et tendre à la fois d'un des blancs les plus racés du Sud. Avec Haitza, la famille Rioupeyrou prouve que les flancs pyrénéens produisent aussi des rouges d'envergure. Le vin est puissant, sanguin, vineux, profond et surtout précis sur une finale croquante, sapide et digeste. Sur une touche de fruits rouges et de fleur qui signe la complexité doublée d'une pointe de cuir, les tanins sont de velours galonnées de fraîcheur.

RVF Novembre 2020 - Hors Série

Iroulégu blanc - Hegoxuri 2018

Au pied de la montagne du Jara, sur les coteaux et terrasses schisteux ou gréseux des Rioupeyrou, les vignes de gros et petit mansengs et de petit courbu produisent la cuvée Hegoxuri rafraîchie par le souffle des Pyrénées, parfois un peu trop, comme en 2018 où la grêle a «séché» une partie du vignoble. Qu'importe, le petit manseng, épaulé par le petit courbu, a gardé toute sa vivacité dans ce blanc à la tension remarquable.

SAVEURS Saveurs 2020

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.

Les rouges

Le millésime 2017 a donné des vins d'une belle buvabilité dès leur prime jeunesse, travaillés sur le fruit et aromatiquement plein de charme. C'est le cas pour le Rouge Tradition et la fameuse cuvée Haitza, 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. Les superbes cuvées de Grès et Schistes, chacune dans son style, révèlent des expressions de terroir à la fois intenses et déliées.



Guide des vins 2019

Ce domaine exemplaire d'Iroulégu travaille ses huit hectares en respectant des règles éthiques très rigoureuses sur des coteaux particulièrement escarpés. Thérèse et Michel Rioupeyrou, sympathique couple de viticulteurs, rejoint depuis quelques années par leur fils Iban et cette année par Teó, travaillent en agriculture biodynamique. Pour désoliver, ils ont remplacé les molécules de synthèse par... les brebis d'un berger voisin, qui viennent passer l'hiver dans les vignes. Très belle gamme d'Irouléguys blancs, aromatiques, énergiques, équilibrés, tendus avec un joli gras. Une troisième étoile méritée.

Coup de coeur : Iroulégu Dolia 2015

Dolia, ou jarre de terre cuite est le contenant utilisé pour l'élevage de ce vin et le nom de cette cuvée. Le nez semble plus ouvert que sur des élevages en barrique, les arômes plus délicats, l'impression en bouche est tout aussi remarquable, aucune dureté, le vin est plus gras, moins alcoolisé, les tannins parfois anguleux dans la région sont muselés. Un vin tout en harmonie. Une réussite majeure.

BON DE COMMANDE

Partie à renvoyer à
Famille Rioupeyrou
Maison ARRETXE N° 72 - 64220 IROULÉGU

	Quantité	Prix Unitaire	TOTAL
ROSÉ 2019 (2020 disponible en juin) - 75 cl		12,00 €	
ROUGE ARRETXE 2019 - 75 cl - Magnum 1,5 l		14,50 € 31,00 €	
CUVÉE HAITZA 2016 - 75 cl - Magnum 1,5 l		22,00 € 46,00 €	
DOLIA ROUGE 2020 (disponible en juin) - 75 cl - Magnum 1,5 l		20,00 € 42,00 €	
BLANC HEGOXURI 2019 - 75 cl - Magnum 1,5 l } Quantité limitée		22,00 € 46,00 €	
GRES 2018 (2019 disponible en juin) - 75 cl - Magnum 1,5 l } Quantité limitée		29,00 € 60,00 €	
SCHISTES 2018 (2019 disponible en juin) - 75 cl - Magnum 1,5 l } Quantité limitée		29,00 € 60,00 €	
	Frais de Port		
	TOTAL GÉNÉRAL		

Tarif Départ Propriété TTC jusqu'au 31/12/2021

Dégustation au domaine sur rendez-vous

IROULÉGUY
APPELLATION IROULÉGUY PROTÉGÉE

Arretxea



Famille RIOUSPEYROUS

Vignerons à Iroulégu - Mahastzainak Irulegion

Pays Basque - Euskal Herria

Mis en bouteille au Domaine

12,5% vol.

Produit de France

75 cl

Raisins issus
de l'agriculture biologique et biodynamique

Tél. : 05 59 37 33 67
e-mail : arretxea@free.fr