



DOMAINE ARRETXEA

UNE TERRE, UNE IDENTITÉ,
UNE FAMILLE, DES VINS

Dans ce Pays basque si puissamment inscrit dans leur identité, les vins se lisent comme des paysages et se goûtent comme des poèmes. Michel et Thérèse Riouseyrous lui ont dédié leur vie de paysans vignerons, une vie de labeur et de joie transmis à leurs fils Iban et Teo. Défricheurs, ils ont été parmi les pionniers de la petite appellation Irouléguys.

Reportage dans une terre de montagnes à l'insolente beauté.

PAR LOUISE AVRIL - PHOTOS OLIVIER ROUX





La maison de pierre date de 1728. Elle est à la fois le lieu de vie de la famille Riousepyroux et celui où Thérèse reçoit les clients au milieu des jouets des enfants et aujourd'hui des petits-enfants. Arretxea, littéralement « *Pierre maison la* » – le basque se lit à l'envers –, est le cœur palpitant du domaine qui fut parmi les premiers à porter la petite appellation Iroulégu sur les fonts baptismaux des vignobles d'exception pour ne pas dire d'excellence. Dans les années 1990, ils étaient moins d'une poignée à croire en ce bout de vallée au pied des Pyrénées, à l'aplomb d'un océan qui à la fois tourmente et rafraîchit les vignes. La cave coopérative d'Iroulégu, le domaine Brana, le domaine Etxegaraya (aujourd'hui disparu) et le domaine Ilarria du vigneron Peio Espil avec lequel Thérèse et Michel Riousepyroux s'associèrent un temps, étaient de ces pionniers visionnaires, bâtisseurs, rénovateurs de vignobles engloutis dans les affres du passé. Les 60 hectares des débuts sont devenus 250, un quart à peine de la surface autorisée en appellation, disséminés en fractions plus ou moins grandes sous ce climat océanique fortuitement balayé du foehn, souffle ibérique qui grimpe à l'assaut des monts et vient affûter l'acidité des vins produits sur ce relief chamboulé par la poussée des Pyrénées, mouvement vieux comme le Trias.

C'était au moment où l'Europe et l'Espagne se rapprochèrent pour s'unir, faisant émerger des géants métamorphiques qui de -600 à -28 millions d'années, de l'ère du Trias au Paléolithique, se sont bousculés, plissés, déposés pendant que la mer allait et venait, laissant sur le sol des couches aux profils variés. Plus d'une quarantaine ont été recensées sur le vignoble d'Iroulégu et quatre en particulier ont donné au domaine Arretxea son fondement où les calcaires et ses dérivés, schistes et grès micacés doublés d'ophite volcanique, se goûtent sous les étiquettes par-

Sur les étiquettes, le logo en forme de stèle discoïdale reprend les fondements du domaine : le sol, le climat, la vinification et l'humain.

cellaires produites sur les pentes du village d'Iroulégu ou celles de Saint-Étienne-de-Baïgorry.

Parfois le soir on entend dans la brume une corne, ça n'est pas Roland qui sonne de l'olifant, c'est un berger qui rassemble son troupeau. Roncevaux est là, à portée de vol de palombes un peu plus haut, entre monts et vals étroits, où les prêtres tendaient des filets pour chasser l'oiseau qui, volant en rase-mottes pour se protéger de l'épervier, se prenait dans les pièges des hommes. Les mêmes moines-chasseurs, pour nourrir et donner



à boire au pèlerin de Compostelle, inventèrent le vin d'Irouléguy depuis un petit prieuré devenu sanctuaire, bordé d'un cimetière aux pierres discoïdales posé au faite d'une colline, tout près de la maison de pierre sur les pentes du Jara. Sans les moines et les marcheurs, le vin ne serait pas. Les premiers plantèrent la vigne dans les débuts du XII^e siècle, les seconds se régalaient encore de son jus. Depuis la petite église, deux virages plus haut, c'est la ferme. Là où tout a commencé. Là où la famille Riouspeyrous élevait vaches et brebis tout en cultivant un lopin de vigne. Michel, tôt orphelin de père, puisera à la barbe de son grand-père cette joie vigneronne, ce désir paysan, ce lien à la terre. Pourtant, suivant le vœux de sa mère, il devient professeur et enseigne la zootechnie au lycée agricole de Saint-Jean-Pied-de-Port. Ça dure un temps... Il se lasse. Il a une perception du maquignonage et de la paysannerie qui n'est pas en phase avec les programmes d'alors. Sa rencontre avec Thérèse lui donnera le courage de lâcher l'enseignement pour la culture. Ensemble ils fondent Arretxea.

Thérèse est alsacienne, vit à Bordeaux, c'était en 1989, ils avaient 2 hectares. Dans les commencements les plantiers sont rouges : tannat, cabernet franc et cabernet sauvignon sur les versants sud, en terrasses en travers de la pente où les brebis à l'hiver pâturent entre les rangs. La vigne n'a jamais été la seule


pépite du lieu, les bêtes, accrochées au relief, profitent des landes, dessinant du son de leurs cloches la verte rondeur du paisible paysage. Ici tout vit, bouge, frémit entre les murs et les tas de pierres, les haies, les fruitiers, les bosquets, les landes. Bergers et vignerons se partagent le territoire depuis des lustres, participant de la formidable authenticité de l'ancienne Basse-Navarre, qui conserve dans le détail de son idiome local la force des lieux. Les noms basques sonnent comme des poèmes. Et les richesses locales, odes au bon goût, sont partout le long de

Plus les vignes prennent de l'âge, plus les cuvées parcelnaires s'imposent, des Schistes ou Grès en blanc à la cuvée Burdin Harria en rouge.

cette large mais courte vallée où la température est plus chaude qu'ailleurs et les pluies moins abondantes.

En 1993, Michel et Thérèse s'émancipent de leur association avec le voisin, sortent les vaches de l'étable, à leur place se dressent bientôt des cuves en fibre, inox et béton. Le premier vin griffé Arretxea sort en 1993, leur fils Iban a 7 ans, le petit Teo tout juste 3. « *Les débuts ont été difficiles, on rasait les murs, le banquier ne voulait pas nous suivre, personne ne connaissait cet irouléguy, Thérèse était à* (Suite page 101)





Dans les années 1990, ils étaient moins
d'une poignée à croire en ce bout de vallée
au pied des Pyrénées, à l'aplomb d'un océan
qui tourmente et rafraîchit les vignes.



Iban et Teo, épris de cette culture basque, deviendront champions de France de chistera.



Bordeaux éducatrice spécialisée et moi professeur au lycée agricole », raconte Michel. Bien que posées sur un terroir aux allures de musée géologique, les rouges ne défraient pas la chronique mondaine sur le marché de Saint-Jean-de-Luz ou sur la Côte des Basques à Biarritz. Pourtant, cooptés à l'Union des gens de métier grâce au regretté Didier Dagueneau, les Riouspeyrous, vignerons engagés en bio et au-delà en biodynamie, portent beau et bon les valeurs de la terre cultivée sans chimie. Michel a fait de l'amour de son terroir une force basque dont Thérèse épouse la culture et les mœurs. Les courses se règlent en euskos, la monnaie locale, les enfants sont allés à l'Ikastola, l'école en basque, adultes ils deviendront champions de France de chistera.

Leurs faits et gestes sont épris de cette culture basque, de cette langue qui roule les « r » et dont on ne sait pas trop d'où elle vient, même si d'aucuns la disent celtique. Au sortir de l'école, ce sera une évidence pour Iban : il sera paysan comme son père et son arrière-grand-père. Pour Teo, la bascule fut plus balbutiante avant qu'il ne trouve le chemin des vignes. Tous les deux s'en vont voir ailleurs quelques années. Iban chez l'ami Grussaute à Jurançon par-delà le col d'Osquich pendant que Teo part au Chili puis chez Elian Da Ros à Marmande. Iban revient sur le domaine en 2015 et Teo en 2018, la famille s'agrandit avec Haize, fille d'Iban, et Amaïur, fils de Teo. Le nombre

d'hectares passe à 12,5. La dernière parcelle fait 3 hectares, elle est celle d'un oncle que les frères Riouspeyrous ont récupérée en s'installant. Les vieux plants sur les calcaires du bas ont été conservés. La partie du haut, terre d'argile aux intrusions ophiolites que l'on repère aux galets ronds et lourds d'origine volcanique veinés d'ampélite, est replantée de massales de petit manseng, tannat et cabernet sauvignon.

Au sommet de ce mamelon hérissé de piquets de bois sur une pente colossale de Saint-Étienne-de-Baïgorry, Iban et Teo

Bergers et vignerons se partagent le territoire depuis des lustres participant de la formidable authenticité de cette Basse-Navarre.

ont laissé un bosquet de chênes druidiques d'où ressort toute la vibrante énergie de ce sol inouï. L'altitude est de 350 mètres, juste après c'est la vallée des Aldudes où les porcelets facétieux se disputent les glands tombés dans les flaques laissées par la pluie de l'hiver dans les immenses enclos de Pierre Oteiza, éleveur et affineur de Kintoa. À l'hiver, entre deux clients, de ce porc basque Thérèse fait tout un plat avec du chou rouge et des châtaignes. Autour de la table, on parle l'euskara (langue basque) en dégustant les millésimes de la *(Suite page 106)*



LES BLANCS

Hegoxuri 2022

L'alliance des trois raisins blancs - gros et petit manseng, petit courbu - avec les deux terroirs - les schistes, signature du volume, et les grès pour la tension - est venue à bout de cette année très chaude. L'énergie est au rendez-vous !

Schistes 2022

Après trois canicules estivales, les petits et gros mansengs de la parcelle ont été ramassés avec 3 semaines d'avance. Le vin lors de notre dégustation était encore sous la coupe de sa jeune fermentation mais déjà la fraîcheur primait sur le reste.

Grès 2022

Même dans un millésime atypique, le sol de grès parvient à communiquer au petit manseng (70 %) associé au gros manseng une salinité spécifique et une froideur qui permet d'imaginer une belle et longue garde.

Hegoxuri 2021

Comme son nom basque l'indique, « le blanc du Sud » est un assemblage de plusieurs parcelles de schistes et de grès plantées de gros et petit manseng et de petit courbu. Élevé en foudres et barriques, le vin se présente dynamique, son éclat et sa salinité sont encore plus vivaces dans ce millésime sans chaleur.

Schistes 2021

Les schistes ont donné aux petits mansengs (80% de l'assemblage) et gros mansengs, plantés en 2014, la profondeur que le climat humide et froid de l'année n'avait pu fournir. Moins exotique que d'ordinaire; les agrumes pointent de leur amertume la tension parfaite du vin, qui pourrait réserver de belles surprises au vieillissement.

Grès 2021

La froideur du sol en communion avec la sensibilité du raisin (petit et gros manseng) qui sait mûrir lentement apporte dans ce millésime une dimension de garde. Même en année atypique, la cuvée conserve sa délicate et savoureuse finesse.

Hegoxuri 2020

La vraie signature Arretxea : des fruits et des fleurs sur une tension sensible, corrigée du millésime solaire. C'est un beau spécimen de garde dans la collection qui a le goût du sol de calcaire et finit sur des amers qui se déplient en une bouche expansive.

Schistes 2020

Le parcellaire de schiste, qui n'a pourtant pas encore pris toute la dimension de son terroir, se livre sur une texture d'une riche et rare profondeur dans ce millésime.

Grès 2020

Grande réussite des grès, qui corrigent la chaleur du millésime et parviennent à communiquer à la cuvée sa vibrante sensation de fraîcheur et son équilibre permettant d'envisager une belle et longue garde.

Hegoxuri 2018

Après 5 années, le nez a pris une dimension murisaltienne, développant une amplitude savoureuse tout en conservant la finesse éclatante des irouléguy d'Arretxea. Le vin évolue dans le verre, passant du charme savoureux des blancs sudistes à l'intense minéralité des grands bourgognes.

LES ROUGES

Arretxea 2020

Le tannat domine à 70 % (accompagné de cabernet franc et cabernet sauvignon) cette cuvée vinifiée et élevée en cuves béton. Une extraction douce et des pigeages manuels à l'ancienne préservent le fruit sur une texture soyeuse aux tanins francs et souples.

Haitza 2020

Un sol de grès rouge, des vignes anciennes et un élevage en barriques et foudres pour un rouge complexe aux tanins minéraux, frais et juteux qui conserve dans sa finale la tension particulière du terroir.

Burdin Harria 2020

Le velours du vin se goûte ici sur une trame pomerolaise. Les notes de menthe et la minéralité du tannin soyeux donnent à la cuvée son charme savoureux et son amplitude taillée pour la garde.

Burdin Harria 2019

L'ophite porte dans son nom sa qualité première : c'est une « pierre de fer » qui confère aux tannat, cabernet franc et cabernet sauvignon cette chair intense avec ses notes de graphite. L'élégance est de mise pour ce rouge qui restera dans les mémoires.

Dolia 2021

Les dolias, ces amphores de terre cuite imaginées par Michel Riouspeyrou et fabriquées par la poterie Goicoechea, emprisonnent le fruit salivant de la cuvée tout en allégeant les tanins, qui se fondent dans une masse séduisante. / LOUISE AVRIL





jeune histoire familiale dont la cuvée Hegoxuri 1998, blanc issu du mariage entre la froideur du grès et l'acidité des schistes. Présentant une couleur ambrée comme le couchant, il pousse sa saveur caillouteuse sur une tension épicée. Voilà un 2003, première année caniculaire, qui reste encore d'une vivacité remarquable avec ses notes de pierre à fusil et sa sucrosité singulière, ou encore, pour séduire le cochon, le tannin affiné et le gras parfait de la cuvée rouge Arretxea 2014.

Au fil des plantations du domaine, plus les vignes prennent de l'âge, plus l'évidence des cuvées parcellaires se fait sentir. Les cuvées blanches étiquetées Schistes ou Grès ou la rouge appelée Burdin Harria (Ophite) sont nées de ce désir de distinguer les lopins. Leur style emprunte à la fois au sol et au climat – « *le père du vin est le climat, la terre est la mère* ». Michel et Thérèse Riouspeyrous travaillaient déjà en biodynamie avant que leurs fils n'arrivent. Si la certification bio date de 1998, le domaine ne revendique aucun label biodynamique même si le dynamiseur en fibre de verre « informée » est un outil que l'on rencontre chez les plus grands – la Romanée-Conti l'utilise aussi. L'esprit vigneron qui anime cette famille depuis presque trente ans se lit sur l'étiquette dont le logo en forme de stèle discoïdale reprend les fondements du domaine : le sol, le climat, la vinification et l'humain. Michel, à l'instar

de nombreux vigneron, a imaginé utiliser des amphores mais pas n'importe lesquelles : celles du domaine Arretxea sont produites dans la région par la poterie Goicoechea à Ossès. La porosité de la terre cuite a séduit le vigneron, qui a imaginé à partir d'argile du Pays basque un contenant dont la rondeur optimise l'élevage sur lies. Il en naîtra la cuvée Dolia, un rouge aux dimensions hors-norme.

Parmi les vignobles français qui sortent du lot, celui du Pays basque s'exprime dans un langage particulier. Les petit et gros

Arretxea fut parmi les premiers à porter la jeune AOC Irouléguay sur les fonts baptismaux des vignobles d'excellence de l'Hexagone.

manseng blancs, les tannat, cabernet franc et cabernet sauvignon rouges ont un tempérament particulier, fait de tempérance, de puissance et d'originalité. Le climat et le relief créent le style que l'homme protège et défend. Lorsque Michel et Thérèse se sont installés, le vignoble était quasi inexistant. Leur succès, la capacité de leurs vins à vieillir, leur attachement à cette terre douce et contrastée ont certainement contribué à l'installation de jeunes vigneron qui constituent aujourd'hui l'avenir du vin français. Iban et Teo en sont des meneurs. /

