BORDAXURIA IROULEGUY 2016

Cépage	cabernet fran 60 %, tannat 40 %
Garde	à boire dès maintenant, jusqu'en 2022
Service	viandes rouges cuisinés, gibier, tajines
Température de service	15-16°
Terroir	grès rouge riche en fer

La ferme Bordaxuria se situe face à Saint Jean Pied de Port, sur les pentes escarpées de l'ARRADOY. Elle compte 7 hectares de vignes en production totalement plantés en terrasses (la topographie est aménagée en banquette). Ce système de plantation a permis d'installer de la vigne sur des pentes de plus de 40 %. Ce terroir de qualité permet de cultiver une vigne de première catégorie, idéale pour la production d'un vin plein de saveurs. Le relief très escarpé des terres rend la mécanisation du travail viticole délicate et beaucoup de travaux restent manuels. Les terrasses entraînent une plus faible densité de plantations (entre 2500 et 4000 pieds par hectare) et donc des rendements plus bas (entre 25 et 30 hl par hectare).

Le travail se déroule principalement à la vigne, car pour proposer un vin alliant typicité et qualité il faut que les raisins soient parfaits. Depuis 2012 le vignoble est conduit en bio (mais la démarche n'est officialisée que depuis 2015). Il n'y a donc plus d'utilisation d'herbicide ni de molécule chimique. La base de traitement se compose de bouillie Bordelaise, de souffre et d'argile, à laquelle sont rajoutées des préparations à base de plante : Prêle, écorce de saule, valériane, ortie, consoude… Le travail des sols a été repris pour soulager les racines de vignes et favoriser le travail microbiologique des sols.

Cependant en terrasse, sous les pieds de vigne, seule la tonte manuelle de l'herbe est possible. Ce travail très pénible se fait à la débroussailleuse à dos : en moyenne 3 passages par an soit 210 heures de débroussailleuse. Les vendanges se déroulent au mois d'octobre, manuellement, avec des amis proches de la famille. Elles durent entre 10 et 15 jours et toujours dans une ambiance très chaleureuse. En cave, le maître mot est de s'adapter à la vendange. Pour cela Brice et Elori dégustent consciencieusement et régulièrement pour révéler au mieux le potentiel des raisins et donc du millésime. Il n'y a rien de systématique. Les vins sont riches et ont besoin d'évoluer et de s'équilibrer lors des élevages. Pour cela, ils sont placés au contact de matériaux respirants : cuves bétons et barriques de chêne de 400L.

Dégustation :

la robe pourpre sombre et brillante évoque la peau d'une cerise noire. Le nez fin et profond est plutôt marquée par la crème de myrtille, avec en arrière plan la mûre et la cerise noire, et quelques épices douces. La bouche est de belle ampleur, emplissant le palais d'une matière mûre et dense, d'un velours profond, avec une sensation de fraîcheur, et plus encore de plénitude. J'avais évoqué "la force tranquille" pour le blanc. On la retrouve ici avec le rouge. L'ensemble est parfaitement équilibré, sans rien de trop, avec une juste et implacable tension qui ne faiblit jamais.

Ce n'est pas si courant que cela dans les vins du Sud-Ouest : la finale est ce qu'il y a de plus jubilatoire dans ce vin : une mâche d'une rare gourmandise couplée avec une grande sensation minérale. Le tout pulse, et re-pulse, avec une p... de rétro, puis une autre, et encore une autre... Avec toujours le couple myrtille/cerise, mais plus encore une sensation tellurique d'être en connexion avec terre d'Irouléguy...