

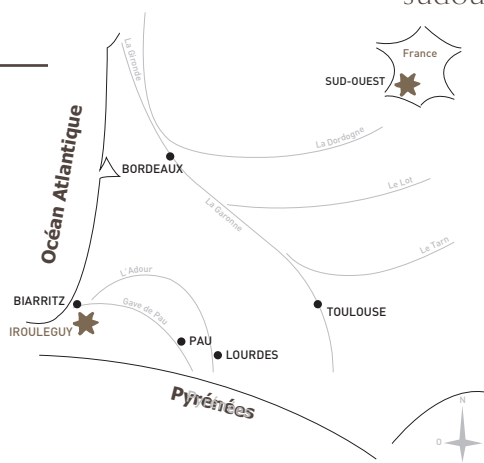


LIONEL OSMIN & Cie
VIGNOBLES DU SUD-OUEST

DONIBANE

AOP IROULEGUY

votre contact au 05 59 05 14 66
sudouest@osmin.fr



Profil :

L'appellation Irouleguy est une des plus petites appellations de France mais aussi une des plus anciennes. Niché aux confins du piémont pyrénéen le vignoble basque pourrait être le berceau du Cabernet franc, cépage fondateur de la famille des carmenères. A l'image des hommes qui le façonnent ce vin issu de l'AOP Irouleguy est fort en caractère. L'assemblage de Tannat et de cabernets confère à Donibane à la fois de la structure et de la finesse. Les arômes de petits fruits noirs acidulés dominent. La vivacité et le tempérament de ce vin lui permettent d'être le compagnon idéal de la gastronomie basque.

Viticulture :

Cépages : 60 % Cabernet franc, 40 % Tannat

Terroir : L'appellation Irouleguy ne représente que 200 ha, par contre la nature a donné au vignoble d'Irouleguy une des plus belles mosaïques de sols que l'on puisse trouver en France. Quasi exclusivement en terrasses, du fait de la topographie de la zone, les vignes sont conduites hautes pour éviter les risques de gel printanier.

Climat : Le climat d'Irouleguy est très influencé par la présence de l'Océan et de la chaîne des Pyrénées. Les précipitations sont importantes mais régulières tout au long de l'année. Classiquement tempéré, des risques de gel en début de campagne ne sont pas à exclure. L'été est doux et l'automne apporte son lot de très belles journées dues aux vents chauds provenant d'Espagne.

Vinification et élevage :

La douceur du climat permet une maturation lente et homogène des baies. La récolte débute dès les premiers jours d'Octobre. La topographie du vignoble impose une récolte manuelle. Les Cabernets francs sont les premiers à entrer en cave suivi une dizaine de jours plus tard par les Tannat. Les vinifications sont traditionnelles ; après l'encuvage, les mouts sont travaillés à froid pour extraire la couleur et le fruit. Les vinifications se font en cuves thermo régulées et la macération dure aux environs de trois semaines. Les vins suivent ensuite un élevage, pour partie en cépages séparés. Les lots les plus concentrés sont élevés sous bois. La période d'élevage dure 9 mois, les vins sont assemblés et conservés en cuve pendant l'été avant d'être mis en bouteille à la veille des vendanges suivantes.

Commentaire de dégustation :

La robe est noire avec des reflets pourpres. Le nez est précis sur des notes de fruits noirs acidulés (cassis, myrtille). La bouche est opulente et vive à la fois. La structure est présente et se mêle de façon intime au gras. Un vin homogène sur l'ensemble de la bouche caractérisé par une belle persistance aromatique.

Conseils de service, association mets & vins :

- T°C idéale : 16°C
- Potentiel de garde : 36 mois.
- Associations mets et vins : axoa de veau, gigot d'agneau, salmis de palombes, piperade, fromages...

