



FICHE DE DÉGUSTATION

HIRUZTA 2023

Hiruzta est un txakoli qui marie le classicisme à un style contemporain et qui est élaboré à partir de raisins Hondarrabi Zuri, cultivés dans leurs propres vignobles à Fontarrabie (Hondarribia, en langue basque) et élaborés dans une singulière cave dotée de la technologie la plus moderne.

APPELLATION D'ORIGINE: Getariako Txakolina

VIGNOBLE: vignoble propre de 17 hectares situé aux alentours de la Bodega et sur un des flancs du Jaizkibel. Son orientation plein Sud le protège du vent et de l'humidité du Golf de Gascogne, en bénéficiant d'un excellent ensoleillement. Vignoble cultivé en espalier avec le système de taille en Guyot double. Densité de plantation: 2,60 x 1,20 (3.200 pieds/hectare). Terrain argileux provenant de marnes calcaires incrusté de fragments de roche calcaire.

VARIÉTÉ: 100% Hondarrabi Zuri

RÉCOLTE: 2023

TYPE: Txakoli Blanc

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 12%

ÉLABORATION: vendange récoltée et transportée dans des bennes de petite capacité. Égrenage et foulage suivis d'un égouttage et d'un pressurage léger. Débourageage statique du jus de goutte à froid, entre 8/10°C. Conservation en cuves à basse température de façon à maintenir en dissolution le gaz carbonique endogène d'origine naturelle. Clarification et stabilisation douces. Mise en bouteille stérile à travers un filtrage amicrobien à basse température.

MILLÉSIME 2023: L'année 2023 a été dans l'ensemble une année avec beaucoup d'humidité durant la période de floraison, avec un printemps extrêmement pluvieux, ce qui a engendré l'apparition très précoce du mildiou et, de ce fait, certaines baisses de production. La maturation a été très bonne et le raisin a atteint un degré optimal à la fin des vendanges. Grâce à cela, on a obtenu des moûts très équilibrés en degré d'alcool et en acidité. Les vendanges ont commencé en septembre, avec 10 jours d'avance par rapport aux dates habituelles à Fontarrabie. Les raisins sont arrivés à la cave dans un parfait état sanitaire, avec un bon degré d'alcool et une bonne acidité, ce qui a permis d'élaborer des txakolis bien charpentés et équilibrés. Nous bénéficions de vendanges 2023 avec un rendement inférieur à celui d'autres années, mais avec un raisin de grande qualité.

NOTES DE DÉGUSTATION: Droit et brillant. De couleur jaune avec des reflets émeraude. Versé dans un verre à pied depuis une certaine hauteur, nous y observons la présence de bulles très fines de gaz carbonique propres à ce genre de txakolis. Il manifeste un nez très intense aux arômes de fruits blancs (poire et pomme), d'agrumes (pamplemousse) et de fruits tropicaux (ananas et maracuja), le tout renforcé par la subtile émanation du gaz carbonique naturel. Bon équilibre en bouche tenu par une fraîcheur accompagnée d'une touche pétillante au niveau de la langue et d'une acidité très intégrée. Une tenue en bouche agréable avec un arrière-goût de notes d'agrumes et tropicales. Une finale longue et aromatique.

GASTRONOMIE: amuse-bouches, hors-d'œuvres, fromages peu affinés, fruits de mer, poissons, riz et légumes secs. Température de service : entre 8° et 10°C. Conserver dans un endroit frais, sans lumière et sans odeurs étranges. Une bonne évolution en bouteille pendant les deux ans à venir. Garantie absolue de l'absence de défauts aromatiques résultant du système de fermeture employé.