



FICHE DE DÉGUSTATION

HIRUZTA 2025

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 Fontarrabia (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 20 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: 2025

TYPE: Txakoli Blanc

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 11,5%

ÉLABORATION: vendange récoltée et transportée dans des bennes de petite capacité. Égrenage et foulage suivis d'un égouttage et d'un pressurage léger. Débourbage 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 2025: Le millésime a été conditionné par une climatologie complexe depuis le printemps, marquée par des pluies fréquentes et du vent pendant la nouaison de la fleur, ce qui a réduit le potentiel de production et favorisé l'apparition ponctuelle de mildiou sur certaines parcelles. L'été a commencé avec des précipitations et une humidité élevée. À la mi-août, on a enregistré des températures anormalement élevées qui ont causé une certaine déshydratation des baies et ont accéléré la maturation, donnant lieu à des grappes de plus petite taille et à une baisse supplémentaire de la production. Les vendanges ont démarré le 5 septembre, avec une semaine d'avance par rapport à la normale et avec des raisins qui ont présenté une très bonne maturation et un excellent état sanitaire. Comme lors des deux dernières campagnes, le volume récolté est inférieur aux prévisions. Les températures élevées d'août ont provoqué une baisse de l'acide malique dans les moûts, entraînant une acidité plus modérée. Malgré les défis climatiques et le volume de production plus faible, la récolte 2025 a donné naissance à un txakoli de grande qualité, au profil équilibré et expressif.

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.