

LA CAVE
D'IROULEGUY



1952 • 2022

70
urte _ ans

LURRA & HERRIAREN ALDE
LAN EGITEN DUTEN
MAHASTIZAINEN OHOREZ

HOMMAGE À NOS VIGNERONS
SOLIDAIRES & ENGAGÉS

*Elgarrekin!
Tous ensemble!*

Dossier de presse

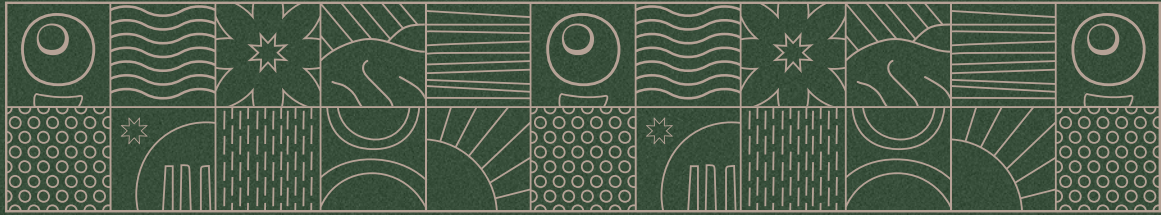
Nos vigneron·ne·s

Elaborer un vin de qualité qui réponde aux exigences des consommateurs
passe d'abord par le travail dans la vigne et comme
notre coopérative est avant tout
une entreprise à visage humain,
nous vous présentons les portraits de nos viticulteurs.



*Elgarrekin !
* Tous ensemble !*

1952 - 2022



La Cave d'Irouleguy célèbre cette année ses 70 ans d'existence. A l'occasion de cet anniversaire, la coopérative souhaite mettre l'accent sur **les valeurs et les fondements qui font et qui ont fait de cette structure, un acteur majeur dans le développement économique et social du territoire.**

Elgarrekin se veut la nouvelle signature de la Cave d'Irouleguy qui revendique haut et fort son **système coopératif, qui fait la fierté de ses vigneron·ne·s.**

Afin de mettre en lumière la singularité du projet de nos vigneron·ne·s coopérateur·rice·s, nous vous proposons cette année une cuvée exceptionnelle qui se décline en **deux vins d'exception produits en série limitée : Elgarrekin rouge et Elgarrekin blanc.**

Nous invitons donc tous les amateurs d'Irouléguay à venir découvrir ces deux vins qui sont d'ores et déjà disponibles dans notre boutique de Baigorri.

70
urte _ ans



Quelques données

Sous l'impulsion d'Alexandre Bergouignan, Désiré Etcheverry-Ainchart et Pierre Minjonnet en 1952, 9 viticulteurs passionnés décident de s'associer dans une Coopérative pour favoriser, par leur union, le développement de leur production. C'est l'acte fondateur qui donne naissance à la structure d'aujourd'hui.

En 1970, l'élan est définitivement donné par la reconnaissance des vins d'Irouléguy en AOC

La Cave d'Irouléguy représente 60% des surfaces plantées de l'appellation soit 150 hectares à ce jour.

Autant de vigneron, autant de terroirs,...
Telle est la particularité du vignoble de montagne d'Irouléguy. Une multitude de petites parcelles sur des terroirs très divers (les sols légers sur grès rouges du Trias, les sols argileux sur ophite du Keuper, les sols calcaires, les sols de schistes,...).

Le vignoble est implanté sur les flancs sud des Pyrénées Occidentales à une altitude située entre 200m et 400m. Les deux tiers des vignes sont plantées en terrasses, ce qui impose la tradition du travail manuel.

100% vendanges manuelles

L'engagement des viticulteurs est incarné au quotidien à travers le suivi d'un cahier des charges plus restrictif que celui de l'appellation, notamment en termes de rendement. L'ensemble des vendanges ne peut être fait qu'à la main.

Elgarrekin

COMME UN SYMBOLE...

« Tous ensemble » en français, devient la signature de La Cave d'Irouleguy, et représente notre moteur au quotidien dans la vie de la Coopérative. Elgarrekin s'apparente au **partage, à la solidarité et l'entraide que les vignerons et l'équipe de la Copérative** ont promu comme pilier de ce système coopératif. Elgarrekin est un hommage à l'humain, élément fondamental de La Cave d'Irouleguy.

A l'origine des fondements sur lesquels s'est construite la coopérative, avec **l'union de 9 vignerons à la création de la Cave d'Irouleguy en 1952.**

Un collectif de 36 vigneron·ne·s AOC et 13 salariés qui travaillent ensemble à chaque étape du cycle du vin. Cette union de savoir-faire et de convictions permet d'élaborer des vins de qualité issus du travail fait en amont dans la vigne puis dans le chai lors de la vinification et de l'élevage des vins et enfin conditionnés et vendus avec soin.

Un système participatif, dans lequel vignerons et salariés échangent et débattent au sein de commissions pour chaque avancée décisive, qui permet un partage des compétences et une entraide entre chacun.

Être vigneron coopérateur est bien plus qu'un métier, c'est une **histoire de famille, un flambeau qui se lègue**. Transmettre, pour nos vignerons, est un engagement à tous les niveaux : agricole, foncier, transmission de savoir-faire, de savoir-être, de valeurs... Dans le vignoble d'Irouleguy, la terre se transmet, avec son ADN, son histoire, sa culture, sa langue...

Le travail et le soutien de nos partenaires où ensemble, nous participons au développement et à la reconnaissance de l'AOC Irouléguay et à l'image de notre Cave.

Dé gus ta tion

L'oeil : Couleur or claire limpide.

Le nez : Surprenant, une véritable découverte

La bouche : Attaque vive, onctueux en bouche sur des notes de fleurs blanches, belle concentration.

* Bonne longueur

Service : 10-12°C

Accords mets-vin : Coquille Saint-Jacques, foie gras, crustacés.

Ter roir & Pro duc tion

Terroir : Vignes exposées sud-ouest avec une altitude de 250 m.

Terroir calcaire et grès.

Cépages : Petit courbu

* **Vinification** : Vendanges manuelles en cagettes.

Pressurage grappes entières

Elevage: Dans un oeuf pendant 3 mois.

Degré : 13.5



Elgarrekin blanc 2021

PETIT COURBU - AOC IROULÉGUY

La Cave d'Irouleguy fête cette année les 70 ans de sa création (1952). À cette occasion, ses vigneron·ne·s coopérateur·rice·s vous proposent une cuvée exceptionnelle avec la volonté de **se réapproprier le Petit courbu, cépage marginalisé à tort dans le passé bien que offrant des vins surprenants.**

CUVÉE SIGNATURE DES 70 ANS

Dé gus ta tion

L'oeil : Belle couleur rouge grenat

Le nez : Notes subtiles de fruits rouges mûrs

La bouche : Belle attaque aromatique, milieu de bouche rond et structuré avec des tanins fins et soyeux. Bonne longueur

Service : Autour de 18°C

Accords mets-vin : Magret de canard, tournedos rossini, risotto aux cèpes, chipirons, ravioli épinards.

Ter roir & Pro duc tion

Terroir : Vignes exposées sud-ouest avec une altitude de 250 m.

Terroir calcaire et grès.

Cépages : Cabernet franc

Vinification : Sélection des meilleurs cabernets du vignoble. Vendanges manuelles.

Macération longue et peu d'intervention sur le vin.

Elevage: En foudres pendant 6 mois

Degré : 13°



Elgarrekin rouge 2020

CABERNET FRANC - AOC IROULÉGUY

La Cave d'Irouleguy fête cette année les 70 ans de sa création (1952).
À cette occasion, ses vigneron·ne·s coopérateur·rice·s vous proposent
une cuvée exceptionnelle

**faisant la part belle au Cabernet franc, cépage
emblématique de l'AOC Iroulégu**

CUVÉE SIGNATURE DES 70 ANS

Contacts

PRÉSIDENT : OLIVIER MARTIN

DIRECTRICE GÉNÉRALE : MANON MENDY

PRESSE

David Rodrigues - Chargé de Communication
david.rodrigues@cave-irouleguy.com

COMMERCIAL / EXPORT

Violette Philbert - Responsable Commercial
violette.philbert@cave-irouleguy.com

www.cave-irouleguy.com



LA CAVE & NOTRE BOUTIQUE
Route de St Jean Pied de Port
64430 Baigorri
05 59 37 41 33

Elgarrekin!
** Tous ensemble!*