



4ème de la liste:
L'Irouleguy,
 Béarn et Pays Basque

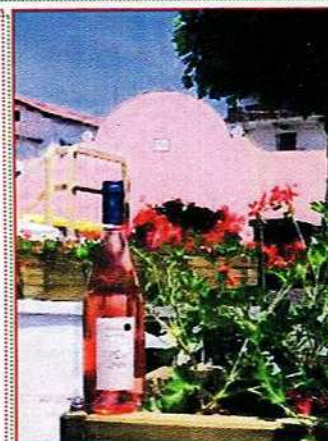


Le vignoble: il occupe 1200 ha, 50 viticulteurs (11 indépendants) sur 15 communes autour de Saint Etienne de Baïgorry et Saint Jean Pied de Port. Les vignes à flanc de montagne s'étagent entre 200m et 450m, les 2/3 du vignoble sont en terrasses (à la suisse) suivant les courbes de niveau. La maturation du raisin doit beaucoup à l'orientation qui protège du nord et aux vents du sud qui veillent à la santé des grappes. Ces vins se vendent à raison de 10% de blanc, 25% de rosé et 65% de rouge. Le million de bouteilles est atteint régulièrement avec un rendement entre 50 et 60 hl/ha. Les cépages: tannat + cab. Franc + cab. sauvignon en rouge / rosé, gros et petit manseng + courbu en blanc.



Les domaines:

Dom. Abotia,
 Dom. Arretxea,
 Dom. Brana,
 Dom. Etxegaraya,
 Dom. Ilaria,
 Dom. Mourguy,
 Dom. Gutizia,
 Dom. Costera,
 Dom. Bordatto,
 Dom. Mendisokoa,
 Dom. Ameztia,
 Dom. Bordaxuria



Comme par hasard, la vigne est arrivée avec les Romains! Au XIIème siècle, les moines de l'abbaye de Roncevaux implantent la « migna », nom basque de la vigne, autour du prieuré d'Irouléguay.

Vers 1850, la production –sur 1700ha – suffisait à toute la région et on l'expédiait depuis Bayonne vers l'Allemagne, l'Angleterre et les Pays Bas.

Le phylloxera, comme en Suisse et au Caucase a fait peu de dégâts, l'arrêt des mines et la 1ère guerre mondiale ont bien failli faire disparaître les vignes.

En 1922, le grand gastronome Curnonsky le vantait et le Président Poincaré le présentait lors des réceptions.

Quelques dates:

- *déc. 1945: création du Syndicat de défense des vins d'Irouléguay
- *1952: création de la cave d'Irouléguay, > aujourd'hui plus de 140 adhérents
- *jan. 1953: VDQS Irouléguay
- *1963: élargissement de l'aire d'appellation
- *oct. 1970: AOC



Productions de la cave:

Migna berry,
 Axeridoi,
 Omenaldi,
 Gorri d'Ansa,
 Xuri,
 Kattalingorry

