

Domaine Hauvette - Jaspe IGP Alpilles - 2018



Millésime après millésime, Dominique suit, avec ce magnifique Jaspe, un chemin singulier sur lequel nous avons toujours un immense plaisir à l'accompagner : loin de toute opulence et autres stéréotypes de vins sudistes, gras et solaires, Jaspe s'exprime, cette année encore, dans un registre certes pulpeux mais nuancé, d'une très grande élégance.

Sur le millésime 2018, comme en 2017, Dominique a opté pour un vin 100% roussanne. La vigne a été plantée voici une vingtaine d'années, sur une superbe parcelle de deux hectares occupant un coteau argilo-calcaire, très caillouteux et naturellement drainant.

Au milieu de la garrigue, des cistes et autres chênes verts, la vigneronne met tout en œuvre pour que la vigne s'imprègne littéralement de son environnement. Les règles de la bio-dynamie sont scrupuleusement respectées, aucun intrus ne doit s'immiscer dans la relation intime que la plante tisse avec son terroir. Cette recherche de la plus parfaite osmose se poursuit au chai, où Dominique a fait le choix depuis plusieurs années de vinifier ses blancs de façon totalement naturelle dans des œufs en béton, les plus neutres possibles.

Après un passage en cuve inox, en fin d'élevage, pour que le vin stabilise ses équilibres et finisse de s'homogénéiser, celui-ci va pouvoir commencer à livrer ses secrets. Soyons clairs, comme tous les vins du Domaine, cette cuvée Jaspe est conçue pour livrer son meilleur après un minimum de 4 ou 5 ans passés en cave. Qui plus est, Jaspe (et sa grande sœur Dolia, plus encore) fait partie de cette race de vins qui ne cherchent jamais à s'imposer, mais nécessitent que l'on prenne le temps d'aller vers eux, sans a priori ni préjugé : alors ils se livrent, dans toute leur complexité raffinée, leur équilibre subtil, et vous embarquent très loin et très haut.

Bien sûr, il y a ici de la maturité et du gras que l'on perçoit au nez sur de franches notes de pêche et d'abricot confit, accompagnées d'une délicate touche fumée évoquant l'amande grillée et la pierre frottée. On perçoit ensuite une dimension résolument « terrienne » qui s'exprime dans des arômes de terre retournée, d'écorce d'arbre mais aussi de quelques légumineuses, entre pois chiches et lentille corail. Les herbes de Provence sont bien là (on pense à la sarriette et à la sauge en particulier), les agrumes aussi, ainsi qu'une nuance anisée qui contribue à procurer une agréable sensation de fraîcheur.

De bout en bout, l'équilibre de ce vin en bouche est admirable : séveux, élastique et très actif, il se déploie avec précision et rectitude. Le sol argilo-calcaire est omniprésent, apportant une belle énergie saline. Voici de toute évidence un vin de gastronomie qui sera aussi à l'aise sur une lotte

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

au chorizo qu'avec un Parmentier de veau, un risotto aux champignons ou une escalope milanaise accompagnée d'un gratin de butternut. Unique et indispensable.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hauvette - Jaspe IGP Alpilles - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune, reflets dorés

Nez : Complexe : Fleurs séchées. Pêche, abricot confit. Amande grillée, pierre frottée. Terre retournée, écorce, lentilles corail, pois chiche. Sarriette, sauge. Agrumes. Une touche anisée.

Bouche : Beaucoup de chair en attaque, pulpeux, mais élastique et très actif. Tension saline et fraîcheur. Longue finale minérale, vibrante sur le palais. Pleine et élégante, parfaitement définie.

Accords mets-vins : Jeune : Charcuterie corse, ballotine de volaille, asperges vertes. Plus tard : une lotte au chorizo, un Parmentier de veau, un risotto aux champignons ou une escalope milanaise accompagnée d'un gratin de butternut



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Alpilles

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne

Culture : Biologique et biodynamique