

Domaine Hauvette - Dolia IGP Alpilles - 2013



Dolia fait incontestablement partie, pour nous, de ces vins « révélations » pour lesquels il y a un avant et un après. Celles et ceux qui y ont goûté ne voient plus les blancs de Provence de la même façon : la classe, l'harmonieuse complexité et la capacité de garde de ce vin n'ont probablement pas d'équivalent, sauf peut-être chez le voisin et ami Dürrbach...

Les œufs en béton dans lesquels le grand blanc du Domaine est vinifié puis élevé pendant plus d'un an ressemblent aux antiques Dolia, ces grandes jarres à vin, jadis en terre cuite. Mais après tout, malgré les progrès techniques et l'évolution des goûts, le vin n'est-il pas aussi une histoire de permanence ? La permanence d'un sol et d'un terroir, d'une harmonie de la plante avec son environnement, de la recherche d'un raisin sain, mûr et ensoleillé, d'une fermentation naturelle et tranquille, à l'abri de la lumière et du bruit...

C'est bien dans cette histoire millénaire, d'une nature que l'on aimerait parfois immuable, que Dominique Hauvette a discrètement glissé ses pas. Guidée par son goût pour les grands blancs du Rhône, amples et racés, et ses intuitions aussi inspirées qu'inspirantes, elle décide d'assembler roussanne, marsanne et clairette, complantées voici 25 ans sur ces sols calcaires et caillouteux des Alpilles. Elle sait qu'ici ces cépages trouveront les conditions idoines pour se révéler pleinement et atteindre ce qu'elle recherche : une juste maturité, sans excès, d'autant que l'exposition des vignes, majoritairement au Nord, les soumet au Mistral et les protège des trop fortes chaleurs.

C'est donc dans ces fameux œufs de béton que la cuvée est vinifiée le plus naturellement du monde, puis élevé pendant un an, sans autre intervention que celle du temps qui passe... Avec cette grande exigence qui la caractérise, Dominique laisse ensuite son vin reposer et évoluer tranquillement en cave : il ne sera commercialisé que lorsqu'elle l'estime prêt à être montré, lorsque le vin aura complètement dompté la puissance de ses origines et qu'il sera à même d'exprimer son incroyable profondeur.

Nous sommes particulièrement heureux de pouvoir vous proposer ce magnifique Dolia 2013 que Dominique s'est enfin décidée à commercialiser au début de cette année. Dolia est évidemment un grand vin de garde qui commence juste à atteindre son premier palier de maturité. La Revue du Vin de France n'hésite d'ailleurs pas à écrire que « c'est à l'âge de quinze ans que les vins de Dominique Hauvette ont le plus de choses à nous raconter »...

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Dès le premier nez, le vin s'exprime en volutes successives, déployant une aromatique particulièrement riche et complexe : miel, suc de violette, fleurs jaunes, caramel d'Isigny, champignons frais, écorce humide, rhubarbe, gelée de coing, pêche, pomelo, berlingot aux agrumes, une nuance de céleri, une autre de laurier frais et de sauge... Quel voyage !

La bouche se révèle aussi complète que le nez : il y a là beaucoup de chair et de générosité, mais aussi de la droiture, de la structure et de l'élan. La puissance est parfaitement maîtrisée et laisse se développer une longue finale, portée par de très beaux amers évoquant la peau de pamplemousse. L'intense expression du sol nous transporte encore longtemps, après la dernière gorgée...

Dolia est décidément un vin unique, au style inimitable, un vin qui vous élève, superbe dès aujourd'hui, après un bon carafage, pour accompagner ris de veau en sauce, tarte chaude de légumes (on pense aux poireaux, à la courgette ou encore à l'aubergine) ou un filet mignon nappé d'une sauce crémeuse relevée d'une touche de curry... Magistral !

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hauvette - Dolia IGP Alpilles - 2013



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Très complexe : miel, suc de violette, fleurs jaunes, caramel d'Isigny, champignons frais, écorce, rhubarbe, gelée de coing, pêche, pomelo, berlingot aux agrumes, céleri, laurier frais et sauge

Bouche : Charnue et généreuse en attaque. Bel élan, belle droiture. Une sensation de puissance parfaitement maîtrisée. Très longue finale portée par des amers nobles évoquant la peau de pamplemousse

Accords mets-vins : Fève à l'orange, carottes tièdes au cumin. Tarte chaude de légumes. Ris de veau, asperges vertes et morilles. Filet mignon sauce au curry.
Risotto aux champignons



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable (1
bonne heure avant)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Alpilles

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne, marsanne, clairette

Culture : Biologique et bio-dynamique