

Domaine Hauvette - Jaspe IGP Alpilles - 2019



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, tantôt glycélinés, tantôt dilués, cet élégant Jaspe s'exprime, cette année encore, dans un registre pulpeux et nuancé, littéralement habité par le sol et le terroir.

Depuis le millésime 2017, Dominique a opté pour une cuvée 100% roussanne. La vigne a été plantée voici plus de 20 ans maintenant, 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 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 élégante complexité, leur équilibre subtil, et vous embarquent très loin et très haut.

Bien sûr, on retrouve ici la maturité et la puissance d'un millésime 2019 concentré et solaire. Après une longue aération, elles s'expriment sur des notes de citron confit, de pêche, de poire bien mûre et de melon. Au deuxième nez, on perçoit même une nuance de jus de mangue. Mais ce qui s'impose d'emblée, c'est bien l'expression du sol et du terroir environnant : passée une très avenante réduction toastée et une note de noisette, on entre dans le vif du sujet avec des évocations mêlées de craie, de pierre-ponce, de ciment frais. Vient ensuite une dimension iodée et corsée, évoquant les carapaces de crustacé, puis les herbes séchées de la garrigue provençale, thym, sarriette et romarin surtout. On retrouve cette année encore cette dimension résolument terrienne, évoquant quelques légumineuses comme les lentilles corail. Plus le vin s'aère, plus il

libère sa dimension fruitée, sur la pomme Reinette désormais.

La bouche est séveuse, à la fois puissante et élastique. L'expression du sol y prend désormais une dimension saline et empyreumatique : la rétro-olfaction amène des notes fumées de pierre à fusil. La longue finale tire son énergie de ses amers salivants et d'une évocation franche de zestes d'orange sanguine et de pamplemousse.

Voici de toute évidence un vin de gastronomie qui sera aussi à l'aise sur une lotte au chorizo qu'avec un risotto aux champignons des bois, un osso-bucco (sans tomate!) ou une escalope milanaise accompagnée d'un gratin de butternut. Inspirant et indispensable.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hauvette - Jaspe IGP Alpilles - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune, reflets dorés

Nez : Complexe et minéral : noisette grillée, craie, pierre-ponce et ciment frais. Herbes aromatiques séchées, entre thym, romarin et sarriette. Carapace de crustacés. Lentille corail. Citron confit, pêche, poire bien mûre et melon. Jus de mangue. Pomme.

Bouche : Séveuse, à la fois puissante et élastique. Une dimension saline et empyreumatique, des notes fumées de pierre à fusil en rétro-olfaction. La longue finale tire son énergie de ses amers salivants et des zestes de pamplemousse et d'orange sanguine

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



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Alpilles

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne

Culture : Biologique et biodynamique