

Domaine Hauvette - Dolia IGP Alpilles - 2014



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, la sensation d'énergie qu'il dégage et la capacité de garde de ce vin n'ont probablement pas d'équivalent, sauf peut-être chez le voisin et ami Eloi 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 mais résolument 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. Le millésime 2014, avec son été lumineux mais plutôt frais pour la région, a renforcé encore l'esprit septentrional de ce magnifique Dolia !

C'est donc dans ces fameux œufs de béton que la cuvée fut vinifiée le plus naturellement du monde, puis élevée pendant une bonne année, sans autre intervention que celle du temps qui passe... Vient ensuite le temps du repos, en bouteille, à la recherche du plus beau point d'harmonie. Pour ce millésime 2014, ce sera finalement plus de 5 ans que le vin aura passé à se patiner tranquillement dans les caves de Dominique. Un temps qu'il nous est difficile d'appréhender tant ce Dolia se montre d'une jeunesse incroyable : plus qu'un vin, c'est un bain de jouvence !

Au premier nez, bien malin celui qui saura situer ce vin sur la carte de nos vignobles... On se surprend même à penser à quelques prestigieux crus de la Côte de Beaune ! On se délecte d'un bouquet complexe et jaillissant, sur l'éclat de noisette, le beurre frais, les fleurs d'amandier et de cerisier, le mimosa, la violette et le lys, ou un miel de printemps. Vient ensuite une dimension à la fois iodée et corsée, entre varech, étoile de mer et

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

langoustine juste sortie de l'eau. Des notes végétales anisées et une touche de poivre vert annoncent un fruit frais, juteux et acidulé, évoquant la pêche de vigne, l'abricot Bergeron, la pomme, mais aussi la rhubarbe confite et le jus de carotte. La sensation d'énergie que ce vin dégage nous anime et nous élève.

Une énergie vitale que l'on retrouve dans une bouche traçante, effilée, aux accents acidulés. On aime l'élan et la fraîcheur de ce Dolia, on aime l'expression saline du sol, on aime ces saveurs de citron confit, de tarte à la rhubarbe et de prunes vertes. Ce Dolia 2014 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 »...

Aujourd'hui, il brillera sur un carpaccio de bar aux herbes fines, citron vert et baies roses. Ou une salade de fèves à l'orange, carottes tièdes au cumin. Avec quelques années supplémentaires, on pourra se laisser tenter par des ris de veau rôtis dans leur caramel d'agrumes, mais aussi par une lotte au safran.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hauvette - Dolia IGP Alpilles - 2014



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Frais et élégant : éclat de noisette, beurre frais, fleurs d'amandier et de cerisier, mimosa, violette, un miel de lavande, Evocation marine de varech, d'étoile de mer et de langoustine. Graine de fenouil et poivre vert. Pêche de vigne, abricot, rhubarbe.

Bouche : Pulpeuse mais traçante, effilée, avec des accents acidulés. de l'élan et de la jeunesse sur des saveurs de citron confit, de tarte à la rhubarbe et de prunes vertes. Longue finale saline, imprégnée par le sol.

Accords mets-vins : Un carpaccio de bar aux herbes fines, citron vert et baies roses. Une salade de fèves à l'orange, carottes tièdes au cumin. Des ris de veau rôtis dans leur caramel d'agrumes. Une lotte au safran.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable (1
bonne heure avant)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Alpilles

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne, marsanne, clairette

Culture : Biologique et bio-dynamique