

Domaine Hauvette - Dolia IGP Alpilles - 2015



Dolia incarne à lui seul la singularité de la démarche de Dominique, sa soif de liberté et son ancrage profond dans ce terroir sauvage et préservé des Alpilles. Celles et ceux qui y ont goûté ne voient plus les blancs de Provence de la même façon : sa complexité, sa puissance, la sensation d'énergie qu'il dégage et la capacité de garde de ce vin n'ont que peu d'équivalent dans la région...

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 près de 30 ans sur ces sols calcaires et caillouteux, au pied 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 2015, chaud et très ensoleillé, a pleinement profité de cette orientation qui a permis d'éviter toute sur-maturité.

C'est donc dans ces fameux œufs de béton que la cuvée fut ensuite vinifiée, le plus naturellement du monde, puis élevée pendant une bonne année, sans autre intervention que celle du temps qui passe... Vint ensuite le temps du repos, en bouteille, à la recherche du plus beau point d'harmonie. Pour ce millésime 2015, ce sera finalement plus de 5 ans que le vin aura passé à se patiner tranquillement dans les caves de Dominique.

Bien sûr, après tout ce temps, ce Dolia nécessitera une bonne aération avant de commencer à livrer ses messages (un carafage de plusieurs heures nous paraît indispensable). C'est bien l'expression du terroir et du sol qui domine le premier nez, sur des notes de champignons frais, de graines de sésame et de tournesol, d'infusions de fleurs blanches, de terre fraîchement retournée, de sauge cuite, de graine de fenouil ou de coriandre. Une note fleurie évoque également quelques fromages

d'alpage très jeunes. Peu à peu, le fruit s'immisce dans ce dédale complexe, sur des évocations d'abricot, de pêche, puis de pommes et de poires compotées. Viennent enfin les agrumes, d'abord discret, puis davantage présents, en bouche surtout, où ils apportent une énergie salutaire : on pense à l'écorce de citron, au kumquat et au pomelo.

On retrouve l'empreinte épicée du sol, sur une touche racinaire et tonique de gingembre, de radis noir mais aussi de sauge. On aime l'énergie qui se dégage du vin : son volume imposant est parfaitement dynamisé par des notes de rhubarbe et d'agrumes confits. Ce Dolia 2015, à la finale très longue et intense, est évidemment taillé pour la garde : il atteint juste 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 »...

Résolument tourné vers la table, on l'imagine fort bien avec une salade de fèves à l'orange et carottes tièdes au cumin, des saltimbocca alla Romana, une omelette ou un risotto aux cèpes, une lotte bardée rôtie, coco de Paimpol et sauce safranée, ou encore des pieds de porc panés. Unique et indispensable dans toute bonne cave.

Domaine Hauvette - Dolia IGP Alpilles - 2015



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Profond, complexe : champignons frais, graines de sésame et de tournesol, infusions de tilleul, terre fraîchement retournée, sauge cuite, graine de fenouil et coriandre, fromage d'alpage, abricot, pêche, pommes et poires compotées, citron confit, kumquat

Bouche : Volume considérable, animée par l'empreinte épicée du sol, sur une touche racinaire et tonique de gingembre, de radis noir mais aussi de sauge cuite. On retrouve les agrumes confits sur la longue finale sapide et salivante.

Accords mets-vins : Une salade de fèves à l'orange, carottes tièdes au cumin. Des ris de veau au caramel d'agrumes. Une lotte rôtie au lard, coco de Paimpol et sauce safranée. Des pieds de porc panés. Un risotto ou une omelette aux cèpes.
Saltimbocca alla Romana



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 : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne, marsanne, clairette

Culture : Biologique et bio-dynamique