

Domaine Hauvette - Jaspe IGP Alpilles - 2015



Si l'on s'attend ici à une roussanne surmûrie par le chaud soleil de 2015, opulente voire glycinée, au bouquet très exotique, alors mieux vaut peut-être passer son chemin... Car cette cuvée Jaspe 2015 illustre parfaitement la recherche de Dominique Hauvette : laisser s'exprimer le terroir plus que le cépage, en misant sur un temps long, ce temps nécessaire pour que ce blanc dense et droit livre sa superbe complexité.

Au pied du versant Nord des Alpilles, Dominique cultive 2 hectares de roussanne, plantée voilà près de 20 ans sur ces coteaux argilo-calcaires, très caillouteux et naturellement drainants. Au milieu de la garrigue, des cistes et autres chênes verts, la vigneronne met tout en œuvre pour que sa 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 une fin d'élevage en cuve inox, pour que le vin stabilise ses équilibres, 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. Si vous souhaitez en profiter pleinement aujourd'hui, il faudra impérativement le carafier un bon moment, où même l'ouvrir la veille, afin d'éviter toute réduction.

Vous découvrirez alors une étonnante sensation de fraîcheur, portée par des notes marines, mentholées, poivrées et légèrement anisées, et un soupçon de chèvre-feuille. Vient ensuite le calcaire qui s'exprime dans de puissants arômes de pierre à fusil associés à des arômes rafraîchissants de zestes d'agrumes, tandis que la roussanne finit par livrer un bouquet gourmand d'ananas, de pêche et de fruit de la passion.

En bouche, l'équilibre est remarquable, entre une matière charnue, presque luxuriante en attaque et une tension saline qui ne vous quitte pas et donne au vin une belle énergie. Un vrai vin de gastronomie, qui n'a rien à envier aux grands blancs du Rhône Nord !

Domaine Hauvette - Jaspe IGP Alpilles - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune

Nez : Pierre à fusil, algues, chèvrefeuille, menthol. Pêche, ananas, fruit de la passion.

Bouche : Beaucoup de chair en attaque, pulpeux, puis une tension saline et de la fraîcheur s'installent en milieu de bouche. Longue finale minérale.

Accords mets-vins : Jeune : Charcuterie corse, ballotine de volaille, asperges vertes. Dans quelques années : risotto au safran et coquillages, grenadin de veau et son jus à la truffe...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

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

Culture : Biologique et biodynamique