

Domaine Hauvette - Dolia IGP Alpilles - 2016



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 une trentaine d'années 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 2016, chaud et sec, 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 2016, ce sera finalement près de 6 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 l'y aidera). C'est bien l'expression du terroir et du sol qui domine le premier nez, sur des notes d'abord schisteuses puis plus crayeuses, fumées et aériennes. On pense aussi à des céréales bien mûres, fraîchement moissonnées, qui finissent de sécher au soleil. Des notes de pollen et de miel de fleurs se marient avec des nuances toniques de thé à la bergamote, de zeste de

mandarine, de citron vert. Au fil de l'aération, l'identité Méditerranéenne s'affirme autour d'évocations d'olive verte, de thym séché, de romarin. On pense aussi à la feuille de menthe et à la verveine infusée. Après de longues minutes où l'on ne cesse de revenir au-dessus du verre, de nouveaux paysages se dessinent encore : plus aérien, le nez se montre maintenant résolument floral et crayeux. On pense à des éclats de roche qui scintillent au soleil, à de délicates fleurs de citronnier ou d'oranger... Quelle merveille !

On retrouve en bouche l'empreinte épicée du sol : passée une entame fuselée, juteuse, évoquant pêche de vigne et prune acidulée, on a littéralement l'impression de sucer le caillou, avec cette dimension saline couplée à de fins amers qui stimulent les papilles et activent la salivation. La sensation d'énergie s'accompagne d'une touche de citron vert et de rhubarbe confite. Ce Dolia 2016, à la longue finale tendue et épicée, est évidemment taillé pour la garde : il atteint à peine aujourd'hui 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, une bouillabaisse, un tajine de poissons aux épices ou encore une lotte bardée rôtie, coco de Paimpol et sauce safranée. Iconique et indispensable dans toute bonne cave.

Domaine Hauvette - Dolia IGP Alpilles - 2016



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Sophistiqué, intense : notes pierreuses et terpéniques, céréales battues, thé à la bergamote, miel de fleur, pollen, zeste de mandarine, de citron vert, olive verte, thym séché, romarin. Feuille de menthe, verveine, éclat de roche, fleur de citronnier

Bouche : Entame fuselée, juteuse, évoquant pêche de vigne et prune acidulée, on suce le caillou, avec cette dimension saline et de fins amers salivants. Energiques touches de citron vert et de rhubarbe confite. Finale tendue et épicée

Accords mets-vins : Une salade de fèves à l'orange et carottes tièdes au cumin, une bouillabaisse, un tajine de poissons aux épices ou encore une lotte bardée rôtie, coco de Paimpol et sauce safranée.
Saltimbocca alla Romana



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable (1
bonne heure avant)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Alpilles

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne, marsanne, clairette

Culture : Biologique et bio-dynamique