

Domaine Hauvette - Dolia IGP Alpilles - 2018



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 d'évocation, la sensation d'énergie qu'il dégage et la capacité de garde de ce vin n'ont que peu d'équivalent dans la région, sauf peut-être du côté de Trévallon...

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 2018, chaud et très ensoleillé, a pleinement profité de cette orientation qui a permis d'éviter toute sur-maturité. A la dégustation aujourd'hui, il offre d'ailleurs un profil étonnamment longiligne, frais et tonique, aux antipodes de l'image bien plus opulente que l'on a souvent de ce millésime.

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 2018, ce sera finalement près 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

pierre à fusil, de graines de sésame ou de tournesol torréfiées. Vient ensuite la menthe séchée, l'eucalyptus, des notes anisées évoquant bonbon de Flavigny et graine de fenouil. Des évocations de céréales battues, de farine de maïs ou de blé précèdent le citron jaune, la réglisse, la liqueur de mandarine Impériale et une gourmande touche de crêpe Suzette. Le fruit, d'abord discret, s'affirme progressivement sur des évocations de prunes marinées, de mirabelle un peu acidulée, de pomme Granny et de rhubarbe. A l'aération prolongée, la rose séchée, l'encens et une dimension poivrée s'élèvent du verre.

La bouche offre une structure longiligne et très dynamique, que l'on n'attendait pas forcément sur ce millésime 2018 parfois très riche. La chair svelte s'étire le long d'une trame épicée, aux amers salivants : on pense à la cardamome verte, à une déclinaison de poivres plutôt mentholés, Sichuan en tête, à la fraîcheur presque anesthésiante d'une menthe givrée. La rétro-olfaction ouvre de nouveaux horizons sur les fruits à noyau, l'ananas Victoria, la compote de rhubarbe, la fleur d'oranger et un miel de fleurs jaunes ou mauves. La finale, longue et vibratoire, pénètre au plus profond du corps et vous revitalise de longues minutes.

Ce Dolia 2018 ne cesse d'offrir de nouveaux visages : idéalement, on aurait envie de le déguster sur plusieurs jours et prolonger ainsi un voyage aussi singulier que fascinant. Bien sûr son potentiel de garde est encore très long : 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, un risotto aux cèpes, une lotte bardée rôtie, coco de Paimpol et sauce safranée, ou encore des ris de veau rôtis au caramel d'agrumes. Unique et indispensable dans toute bonne cave.

Domaine Hauvette - Dolia IGP Alpilles - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Sophistiqué : champignons, pierre à fusil, graines de sésame et tournesol torréfiées, menthe, eucalyptus, bonbon de Flavigny, graine de fenouil, céréales battues, farine (maïs, blé), citron jaune, réglisse, crêpe Suzette, prunes marinées, pomme, encens...

Bouche : longiligne et très dynamique, chair svelte s'étirant le long d'une trame épicée aux amers salivants. Rétro-olfaction sur les fruits à noyau. La finale, longue et vibratoire, pénètre au plus profond du corps et vous revitalise de longues minutes.

Accords mets-vins : avec une salade de fèves à l'orange et carottes tièdes au cumin, des saltimbocca alla Romana, un risotto aux cèpes, une lotte bardée rôtie, coco de Paimpol et sauce safranée, des ris de veau rôtis au caramel d'agrumes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable (1
bonne heure avant)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Alpilles

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne, marsanne, clairette

Culture : Biologique et bio-dynamique