

Domaine Hauvette - Jaspe IGP Alpilles - 2023



Nous dégustons et chroniquons pour vous cette cuvée Jaspe depuis le millésime 2013. En 10 ans, nous n'avons jamais été déçu mais avouons-le : ce millésime 2023 représente peut-être la version la plus aboutie que nous ayons jamais goûtée. C'est un modèle d'explosivité aromatique et d'équilibre de bouche, un vin à la fois pulpeux, tactile, incroyablement expressif et pur, traversé d'une empreinte empyreumatique, d'une énergie épicée prête à soulever des montagnes. Notre coup de cœur est total !

Millésime après millésime, Dominique suit avec cette roussanne qui ne ressemble à aucune autre un chemin singulier et fascinant : loin de toute opulence et autres stéréotypes de vins sudistes ou de certaines expressions rhodaniennes, Jaspe s'exprime plus que jamais dans un registre pulpeux et nuancé, tout en élégance fuselée, en éclat fruité et en longueur.

Depuis le millésime 2017, Dominique a opté pour une cuvée 100% roussanne. La vigne a été plantée voici plus de 20 ans maintenant, sur une superbe parcelle de deux hectares occupant un coteau argilo-calcaire, très caillouteux et naturellement drainant.

Au milieu de la garrigue, des cistes et des chênes verts, la vigneronne met tout en œuvre pour que la vigne s'imprègne de son environnement. Les règles de la biodynamie 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 possible.

Après un passage en cuve inox, en fin d'élevage, pour que le vin stabilise ses équilibres et finisse de s'homogénéiser, 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 4 ou 5 ans passés en cave. Si certains millésimes peuvent se montrer réserver dans leur jeunesse, ce prodigieux 2023 affiche d'ores et déjà des équilibres d'école, doublés d'un charme aromatique proprement diabolique ! Une fois n'est pas coutume, nous vous invitons à en goûter une bouteille dans sa jeunesse : au fil de l'aération, vous plongerez dans un univers d'harmonie, de sensualité et d'énergie, aux contours chatoyants.

Dès le premier nez, on plonge au-dessus d'un panier de fruits estivaux, mûrs, juteux et parfumés, où l'on reconnaît la pêche jaune, la poire Nashi, la mirabelle et le jus d'un ananas bien mûr. Les herbes séchées, le foin

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

s'accompagnent d'une légère touche fumée évoquant un lointain feu de garrigue. On pense ensuite à des abricots ou des prunes cuites avec leur peau, puis au melon de cavaillon, à un zeste d'orange confit et une marmelade. A l'aération prolongée, les parfums se montrent plus floraux et miellés, autour du jasmin, de la glycine ou du bougainvillier, d'un miel de fleurs jaunes ou de lavande, d'une cire fraîche. Les herbes aromatiques reviennent en force, entre basilic, romarin et immortelle, accompagnés d'un léger toasté. C'est un pur délice. Bienvenue dans le monde fascinant de Dominique Hauvette...

La bouche est séveuse, à la fois puissante, tactile et incroyablement énergique. Le fruit, abondant, pur et expressif, est traversé d'une intense trame empyreumatique aux accents pimentés. Comme un feu qui couve sous la cendre. Les fruits jaunes acidulés, le noyau de pêche ou de brugnion, l'écorce de pamplemousse se parent de notes épicées évoquant le paprika, le piment oiseau mais aussi la cardamome. La longue finale juteuse tire son énergie de fins amers salivants et d'une évocation franche de zestes d'agrumes et de noyau d'abricot.

Un vin addictif et entêtant, qu'il sera difficile de consommer avec modération tant le plaisir et la sensation de plénitude ressentis à chaque gorgée appellent la suivante... Ce fabuleux Jaspe 2023 est aussi un beau vin de gastronomie qui sera aussi à l'aise sur des antipasti de légumes grillés et marinés, des crevettes sautées au gingembre, des brochettes de poulet marinées au paprika, ail et jus de citron que sur une lotte au chorizo, un tajine de poissons ou un lapin en escabèche. Autre option, une paella valenciana !

A ne rater sous aucun prétexte.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hauvette - Jaspe IGP Alpilles - 2023



Dégustation et accords

Robe : Jaune, reflets dorés

Nez : Expressif, complexe : pêche jaune, poire Nashi, mirabelle, jus d'ananas, foin, feu de garrigue, abricots ou prunes cuites, melon de cavaillon, zeste d'orange confit et marmelade, jasmin, glycine, bougainvillier, miel, cire, herbes aromatiques.

Bouche : Séveuse, puissante, tactile et énergique. Un fruit, abondant, pur et expressif traversé d'une trame empyreumatique pimentée. Longue finale juteuse sur de fins amers salivants et une évocation franche de zestes d'agrumes et de noyau d'abricot.

Accords mets-vins : Sur des antipasti de légumes grillés et marinés, des crevettes sautées au gingembre, des brochettes de poulet marinées au paprika, ail et jus de citron, une lotte au chorizo, un tajine de poissons, un lapin en escabèche, une paella valenciana !



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Alpilles

Millésime : 2023

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne

Culture : Biologique et biodynamique