

Domaine Hauvette - Jaspe IGP Alpilles - 2014



En 2014, la cuvée Jaspe est une ode à la roussanne et bien sûr au terroir de Saint-Rémy de Provence. Elle illustre parfaitement la recherche de Dominique Hauvette : laisser s'exprimer l'harmonie entre le cépage et le terroir, 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 fermentation sur levures indigènes, l'élevage se poursuit, sans ajout de soufre, à la fois en cuve inox et en œuf en béton, avec ce souci de ne surtout pas « surcharger » la richesse naturelle du vin et conserve fraîcheur et tension. Les amateurs le savent : les vins de Dominique, en blanc comme en rouge, ont besoin de quelques années avant de commencer à livrer tous leurs secrets. Ce 2014 commence à peine à s'ouvrir, une longue aération en bouteille lui sera d'ailleurs fort bénéfique si vous souhaitez le déguster aujourd'hui.

Vous découvrirez alors ce bouquet unique, mêlant, dans une véritable farandole d'arômes, les fleurs (chèvrefeuille, mimosa), les épices (cardamome, coriandre, anis, laurier), des notes calcaires et légèrement iodées, et bien sûr, d'éclatantes saveurs de fruits frais, entre pêche, ananas, fruit de la passion et zeste d'orange.

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 superbe énergie et une grosse persistance. Un vrai vin de gastronomie, qui sera parfait sur un ragoût de lotte et homard à la provençale !

Domaine Hauvette - Jaspe IGP Alpilles - 2014



Dégustation et accords

Robe : Jaune

Nez : Chèvrefeuille, mimosa, épices (cardamome, coriandre, anis, laurier), notes calcaires et légèrement iodées, fruits frais, entre pêche, ananas, fruit de la passion et zeste d'orange.

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

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 2022-2024

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