# Domaine Hauvette - Jaspe IGP Alpilles - 2024 - blanc

Nous dégustons et chroniquons pour vous cette cuvée Jaspe depuis le millésime 2013. Avec ce 11ème millésime, Jaspe nous paraît, comme l'an dernier, avoir gravi une nouvelle marche au firmament des grands blancs du Sud. Son identité singulière, son jaillissement aromatique, sa puissance d'évocation incomparable, la qualité de ses équilibres : en 2024, tout, ici, frise la perfection. Coup de cœur garanti.

Millésime après millésime, Dominique suit avec cette roussanne qui ne ressembla 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. Plus qu'un vin, c'est une composition qui dessine un paysage aux mille couleurs, toujours harmonieux, à la beauté sauvage et préservée.

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. Ce prodigieux 2024 affiche d'ores et déjà des équilibres d'école, doublés d'un charme aromatique proprement diabolique ! Comme son prédécesseur, vous pourrez sans aucune culpabilité en ouvrir quelques bouteilles 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 cœur de cette nature préservée, au pied

des Alpilles, entre blés mûrs, plantes de montagne et chênes verts, citronniers et amandiers en fleurs, mimosas et genêts. Les butineuses virevoltent autour de la ruche qui regorge de miel frais. De douces notes de pollen planent dans l'air. Une sensation de sérénité paisible nous envahit.

C'est en bouche, au toucher on ne peut plus soyeux, que le fruit se libère pour prendre tranquillement le contrôle de nos sens. La pomme Reinette, le kiwi, la prune Reine-Claude et l'abricot jouent des coudes, avant que l'énergie des agrumes nous emporte encore plus loin. On reconnaît la clémentine, le citron vert bien juteux, la pulpe d'orange, le kumquat frais que l'on croque avec sa peau. Une touche de yuzu précède un intense courant épicé qui électrise les sensations en milieu de bouche. A la relance, place à la réglisse, la verveine citronnée, la menthe poivrée, la baie de genièvre. Quelle énergie ! Ce vin nous régénère et nous transporte vers une certaine idée de la plénitude.

Séveux et sapide, à la fois tannique et porté tout du long par une énergie saline évoquant les agrumes confits au sel mais aussi la roche calcaire que l'on lèche, Jaspe resplendit, long, vivant, habité. La réussite est spectaculaire. Bienvenue dans le monde fascinant de Dominique Hauvette…

Un vin addictif et entêtant, qu'il sera difficile de consommer avec modération tant le plaisir ressenti à chaque gorgée appellent la suivante… Au-delà du plaisir immédiat qu'il procure, c'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 au citron et basilic. Autre option, une paella ou des linguine alle vongole !

A ne rater sous aucun prétexte.

**© 2026 La Route des Blancs – Tous droits réservés**

# Domaine Hauvette - Jaspe IGP Alpilles - 2024 - blanc

## Dégustation et accords

**Robe :** Jaune, reflets dorés

**Nez :** expressif, complexe : blés mûrs, plantes de montagne et chênes verts, citronniers et amandiers en fleurs, mimosas et genêts, miel frais, pollen.

**Bouche :** toucher soyeux, pomme Reinette, kiwi, prune Reine-Claude, abricot, énergie des agrumes, intense courant épicé électrisant, réglisse, verveine citronnée, menthe poivrée, baie de genièvre. Vin à la fois tannique et salin.

**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 2036

**Température de service :** 11 à 12°

**Ouverture :** Rapide carafage recommandé

## Caractéristiques techniques

**Appellation :** IGP Alpilles

**Cépage :** Roussanne

**Culture :** Biologique et biodynamique