

Domaine Hauvette - Petra - 2022 - rosé



Nous tenons avec cet intense et singulier Petra 2022 un des vins rosés les plus originaux et attachants du vignoble français, d'une complexité aromatique et d'une profondeur soyeuse que l'on rencontre rarement dans cette couleur. Un vin qui invite par ses mille nuances d'arômes à se mettre en cuisine et à partager de gourmandes préparations entre amis. Un vin à la fois intense et serein, un vin qui nous plonge au cœur d'une nature sauvage et préservée. Bien plus qu'un rosé, c'est un témoignage, un état d'esprit.

Les vignes de cinsault (largement majoritaire dans l'assemblage, au côté du grenache et d'un peu de syrah) occupent des coteaux argilo-calcaires, aux sols très caillouteux et drainants, au milieu de la garrigue, des cistes et autres chênes verts. Dans ce petit coin de paradis, au pied des Alpilles, Dominique applique depuis ses débuts des méthodes culturales biologiques et bio-dynamiques : rien ne doit troubler l'osmose entre la plante et son environnement, afin que le fruit, au final, soit littéralement habité par son terroir. Et cela vaut bien sûr aussi pour son vin rosé, si loin des archétypes du vin « marketing » aux arômes bien peu naturels...

Après quelques essais de macération pelliculaire sur les premiers millésimes, Dominique a finalement fait le choix, pour ce Petra, de privilégier un pressurage direct, avant une vinification et un élevage sur lies, en œuf béton, avec le moins d'intervention possible. Pendant près d'un an, il va ainsi gagner en étoffe et en relief tout en conservant finesse et fraîcheur naturelles.

Après une dizaine de mois supplémentaires en cave, ce Petra 2022, à la lumineuse robe œil-de-perdrix aux reflets évoquant le corail d'oursin, est stupéfiant de complexité et de subtilité aromatique. Le nez nous plonge immédiatement dans une cuisine d'antan où trônerait, sur une grande table en bois, tous les ingrédients dont vous aurez besoin pour confectionner un repas généreux. On pense au butternut et au potimarron, aux carottes fanes, aux petits pois frais, au fenouil et à quelques radis poivrés juste cueillis, à des tomates cerise bien mûres et à un coulis de tomate juste refroidi. A cela s'ajoute cette année une dimension fruitée, et même pâtissière, particulièrement gourmande : on se régale de parfums de confitures de fraises et de framboises, de clafoutis aux cerises, de tartelette sablée à la fraise et d'oreillette à l'abricot. Une touche de cassonnade et quelques zestes d'orange séchés précèdent des notes de brassée de fleurs des champs, de menthe fraîche, d'herbes de Provence et de sauge. La puissance d'évocation de ce Petra est unique !

On adore la sensation que le vin procure en bouche, entre ampleur

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

nourrissante de la matière et douceur de son toucher : des vagues de saveurs et de sensations ondulent sereinement sur la langue. Les fruits rouges et les fruits à noyau semblent rouler sous le palais, poussés par l'énergie des épices, autour de la noix de muscade, du poivre vert et de la menthe poivrée. Puis viennent les herbes fines, entre estragon, sarriette ou marjolaine... La clémentine, l'orange et le pomelo précèdent la rhubarbe confite. Quelle énergie ! Quelle intensité ! La longueur et la persistance de ce vin impressionnent. Laissez-vous embarquer avec Petra pour un voyage au long cours, une expérience sensorielle différente.

Côté table, on pourra se tourner vers l'Italie, avec, au choix, un potage minestrone, des tortellinis « al ragù », des aubergines alla Parmiggiana ou encore une piccata de veau. Plus près de la Provence, on devrait également se régaler avec une gibelotte de lapin à la tomate et aux champignons ou des paupiettes de veau accompagnées d'un tian de légumes. Avec une telle complexité, vous pourrez aussi vous tourner vers une pastilla de pigeon ou de poulet.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hauvette - Petra - 2022 - rosé



Dégustation et accords

Robe : Rose orangé, dense

Nez : Complexe : butternut, potimarron, carottes fanes, petits pois, fenouil, radis poivrés, tomates cerise, coulis de tomate, confitures de fraises, de framboises, clafoutis aux cerises, tartelette sablée à la fraise, oreillette à l'abricot, cassonnade ...

Bouche : Ampleur nourrissante et douceur du toucher. Fruits rouges, fruits à noyau, noix de muscade, poivre vert, menthe poivrée, herbes fines, clémentine, orange, pomelo, rhubarbe confite. Finale longue et persistante.

Accords mets-vins : Un potage minestrone, des tortellinis « al ragù », des aubergines alla Parmiggiana, une piccata de veau, une gibelotte de lapin à la tomate et aux champignons ou des paupiettes de veau avec un tian de légumes, une pastilla de pigeon ou de poulet.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Les Baux-de-Provence

Cépage : Cinsault (70%), grenache (15%), syrah (15%)

Culture : Biologique et biodynamique