

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Hauvette - Petra - 2023 - rosé



Nous tenons avec cet intense et singulier Petra 2023 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 voyage sensoriel, 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 biodynamiques : 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 son 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 2023, à la robe vieux rose et profonde, 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 noisettes et aux châtaignes, au fenouil et aux lentilles corail, au bolet juste cueilli, à des tomates cerise bien mûres et à un coulis de tomate juste refroidi. A cela s'ajoute une dimension fruitée gourmande où s'entremêlent framboises, cerises Burlat, abricots et coings. Une touche de cassonnade et quelques zestes d'orange séchés précèdent des notes de brassée de fleurs des champs, d'herbes de Provence et de sauge. Sans compter cette touche terrienne délicate évoquant la brique avant la cuisson. La puissance d'évocation de ce Petra est unique !

On adore la sensation que le vin procure en bouche, entre ampleur nourrissante de la matière et douceur de son toucher : des vagues de saveurs et de sensations onduleuses sereinement sur la langue. On se régale

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'une panna cotta au coulis de framboise ou de fraise, d'un chocolat au lait, d'un mascarpone parfumé de quelques cerises à l'eau de vie, d'une ganache, d'un subtil cocktail de cacao et de menthe, rappelant l'After Eight. Poivre Sichuan et baies roses viennent relever l'ensemble. Quelques agrumes toniques s'associent à la rhubarbe confite. Quelle énergie ! Quelle intensité ! La longueur et la persistance habitée de la finale sont sensationnelles. Laissez-vous embarquer avec Petra pour un voyage au long cours, une expérience sensorielle unique.

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 un sauté de veau Marengo. Tout est possible, ou presque !

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hauvette - Petra - 2023 - rosé



Dégustation et accords

Robe : Rose orangé, dense

Nez : complexe : butternut, potimarron, carottes fanes, noisettes, châtaignes, fenouil, lentilles corail, bolet, tomates cerise, coulis de tomate, framboises, cerises Burlat, abricots et coings, cassonnade, zestes d'orange séchés, fleurs des champs, sauge ...

Bouche : ampleur nourrissante, toucher doux. Panna cotta au coulis de framboise ou de fraise, chocolat au lait, mascarpone et cerises à l'eau de vie, ganache, cacao et menthe, poivre Sichuan, baies roses, agrumes, rhubarbe confite. Longue finale 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 2031

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