Domaine Hauvette - Jaspe IGP Alpilles - 2016

Millésime après millésime, Dominique suit, avec ce magnifique Jaspe, un chemin singulier sur lequel nous avons toujours un immense plaisir à l'accompagner : loin de toute opulence et autres stéréotypes de vins sudistes, gras et solaires, Jaspe s'exprime, cette année encore, dans un registre certes pulpeux mais nuancé, d'une élégance suprême.

Comme en 2015, Dominique a choisi d'associer à la roussanne, toujours dominante, une faible proportion de clairette (20% environ) issue de vignes plus âgées, qui va renforcer l'expression du terroir et de ce sol calcaire, omniprésent ici, au bas des Alpilles provençales.

La roussanne, quant à elle, fût plantée par Dominique voici une vingtaine d'années, 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 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 un passage en cuve inox, en fin d'élevage, pour que le vin stabilise ses équilibres, 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 un minimum de 4 ou 5 ans passés en cave. Qui plus est, Jaspe (et sa grande sœur Dolia, plus encore) fait partie de cette race de vins qui ne cherchent jamais à s'imposer, mais nécessitent que l'on prenne le temps d'aller vers eux, sans a priori ni préjugé : alors ils se livrent, dans toute leur complexité raffinée, leur équilibre subtil, et vous embarquent très loin et très haut.

Bien sûr, il y a ici de la maturité et du gras que l'on perçoit au nez sur de franches notes de pêche, d'ananas, de goyave ou de pâte d'amande, et en bouche avec cette entame particulièrement charnue et pulpeuse. Mais la sensation délicate de fraîcheur et cette vibration minérale si raffinée se glissent partout : fleurs de vigne, eucalyptus, fenouil, zestes d'agrumes, ces notes agissent ici comme une brise légère et rafraîchissante qui passe au-dessus du verre. Le sol calcaire est omniprésent, apportant au bouquet de francs arômes de caillou chauffé par le soleil mais aussi une touche marine, évoquant algues et marais salants.

De bout en bout, l'équilibre de ce vin est admirable, entre densité et une

tension saline qui ne vous quitte pas et donne une formidable sensation d'énergie. Un vrai vin de gastronomie, parfait sur un poisson en sauce ou un risotto aux champignons, qui n'a rien à envier aux grands blancs du Rhône Nord ! Indispensable.

Attention : un collector épuisé même au Domaine. Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Hauvette - Jaspe IGP Alpilles - 2016

Dégustation et accords

Robe : Jaune, reflets dorés

Nez : Pêche, ananas, goyave. Pâte d'amande, sucre d'orge. Fleurs de vigne, eucalyptus, fenouil, zestes d'agrumes. Caillou chaud. Algues, marais salants.

Bouche : Beaucoup de chair en attaque, pulpeux, puis une tension saline et de la fraîcheur s'installent en milieu de bouche. Longue finale minérale, vibrante sur le palais. Très élégante.

Accords mets-vins : Jeune : Charcuterie corse, ballotine de volaille, asperges vertes. Dans quelques années : lotte au safran, risotto aux fruits de mer ou aux champignons, grenadin de veau rôti et son jus à la truffe...

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Alpilles

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne (80%), clairette (20%)

Culture : Biologique et biodynamique