Domaine Hauvette - Cornaline - 2014

La Grande Dame de Saint-Rémy de Provence, sacrée Vigneronne de l'année 2020 par la Revue du Vin de France, nous régale avec ce merveilleux « Cornaline » 2014, à la fois poétique et profondément ancré dans son terroir provençal. Comme toujours avec Dominique, on sait prendre son temps et attendre que le vin soit prêt avant de le dévoiler.

Ce n'est donc qu'à l'hiver 2020 que nous avons eu la chance de regoûter à cet assemblage particulièrement expressif et élégant de grenache, syrah et… cabernet-sauvignon ! Vous avez bien lu : comme son ami Eloi Dürrbach de Trévallon, Dominique a toujours cru au potentiel de ce cépage (trop souvent cantonné, en France, à la rive gauche bordelaise) sur ces grands terroirs calcaires au pied des Alpilles.

Comme tous les vins du Domaine, cette cuvée Cornaline, du nom de ce quartz rouge présent dans les sols de ces parcelles, reflète son terroir avec une sincérité et un élan admirables. Après une infusion douce des baies égrappées, suivi d'un élevage le plus naturel qui soit, en foudres et cuves pendant 2 ans, et d'un vieillissement de 4 ans dans les caves du Domaine, elle respire par tous ses pores ce paysage à la fois sauvage et bucolique des contreforts des Alpilles provençales.

Dès le premier nez, le décor est planté : olive noire, truffe, dattes et figues, la confiture de tomates, les aiguilles de pin, les feuilles de platane, le caroube, le thym, le romarin… on plonge littéralement dans une sorte de bain de jouvence méditerranéen. Car, au nez comme en bouche, le vin est porté par un souffle, une énergie hors du commun. Les fruits s'entremêlent avec grâce et légèreté, autour d'une note fumée : on pense à des fraises et des framboises écrasées, à une marmelade d'orange sanguine, on pense à des prunes rouges et des griottes, on pense aussi à l'abricot et aux tomates cerises. Quel délice !

La bouche se fait caressante, elle ne cesse d'ondoyer dans une sorte de fascinante mélopée gustative. On retrouve peu à peu les herbes aromatiques et les épices, entre laurier, thym, olives de Lucques, curcuma et muscade. La finale au relief caillouteux nous emporte très loin. Superbe aujourd'hui comme dans 5 ou 10 ans pour accompagner un sauté de veau aux olives, une pastilla au pigeon, ou une daube provençale.

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Hauvette - Cornaline - 2014

Dégustation et accords

Robe : Reflets grenat

Nez : Furieusement méditerranéen : olive noire, truffe, dattes et figues, la confiture de tomates, les aiguilles de pin, les feuilles de platane, le caroube, le thym, le romarin, fruits rouges écrasés, marmelade d'orange sanguine, prunes rouges...

Bouche : Caressante, elle ondoie dans une sorte de fascinante mélopée gustative. On retrouve peu à peu les herbes aromatiques et les épices, entre laurier, thym, olives de Lucques, curcuma et muscade. La finale au relief caillouteux nous emporte très loin.

Accords mets-vins : Sauté de veau aux olives, pastilla au pigeon, daube provençale.

Conseils de service

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

Température de service : 17°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Les Baux-de-Provence

Millésime : 2014

Type : Vin rouge

Cépage : Cabernet-sauvignon (20%), grenache (50%) et syrah (30%)

Culture : Biologique et bio-dynamique