

## Domaine Hauvette - Petra - 2018



Nous tenons avec cet excellent et puissant Petra 2018 un des vins rosés les plus singuliers du vignoble français, d'une complexité aromatique et d'une profondeur que l'on rencontre rarement dans cette couleur. Certains d'entre nous ont même vu dans sa finale poivrée des accents de rive droite Bordelaise, du côté des Côtes de Castillon et même de Saint-Emilion... non, non, vous ne rêvez pas !

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 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 deux années supplémentaires passées en cave, ce Petra 2018, à la robe dense, rose orangée, est absolument stupéfiant de complexité et de profondeur aromatique. On démarre sur les fruits secs, l'amande et la châtaigne, les légumes racinaires, entre panais et salsifis, les bulbes de fleurs et la terre retournée. On enchaîne sur des notes de carotte fraîche, fanes comprises, de minestrone et de coulis de tomate. Puis viennent des évocations de sous-bois, de champignons frais, entre bolet et pied de mouton. Dans cet univers évoquant une campagne paisible, inviolée, s'immiscent peu à peu des nuances fruitées d'abricot, de confiture d'orange et de crème aux fruits rouges, fraises et framboises en tête.

On adore la sensation que ce Petra procure en bouche, entre ampleur nourrissante de la matière et douceur de son toucher : des vagues de saveurs et de sensations ondulent sereinement sur le palais. La marmelade, le coulis d'abricot, la pâte d'amande, un velouté de carottes nous tirent plutôt vers la sensualité, tandis que des évocations de sauge, de persil plat et de géranium nous amènent vers une dimension plus délicate et aérienne. L'équilibre d'ensemble est superbe. Quant à la finale, elle possède une densité et une longueur clairement dignes d'un rouge de la rive droite Bordelaise, avec ses saveurs de poivres et de coulis de

tomate !

Côté table, on pourra se tourner vers l'Italie, avec, au choix, un potage minestrone, des tortellinis ou des gnocchis « al ragù », des aubergines alla Parmiggiana ou encore une escalope de veau au gorgonzola. Plus près de la Provence, on devrait également se régaler avec un lapin sauce chasseur. A moins que vous ne décidiez de traverser la Méditerranée : optez alors pour un tajine de poulet aux amandes ou de veau aux abricots séchés. Ce vin n'a pas fini de vous faire voyager !

Un rosé de référence par la "Vigneronne de l'année 2020" pour la Revue du Vin de France.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Hauvette - Petra - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Rose orangé, dense

Nez : Complexe et terrien : amande et châtaigne, légumes racinaires (panais, salsifis), bulbes de fleurs, terre retournée.

Des notes de carotte fraîche, fane comprise, de minestrone et de coulis de tomate. Abricot, confiture d'orange, crème aux fruits rouges

Bouche : Ampleur nourrissante de la matière et douceur de son toucher : des vagues de saveurs ondulent sereinement sur le palais. Marmelade, coulis d'abricot, pâte d'amande, velouté de carottes. Sauge, persil plat et géranium. Finale dense, poivrée et tomatée

Accords mets-vins : un potage minestrone, des tortellinis ou des gnocchis « al ragù », des aubergines alla Parmiggiana ou encore une escalope de veau au gorgonzola. Lapin chasseur. Un tajine de poulet aux amandes ou de veau aux abricots séchés



### Conseils de service

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

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 heure)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Les Baux-de-Provence

Millésime : 2018

Type : Vin rosé

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

Culture : Biologique et bio-dynamique