

Domaine Hauvette - Magnum Cornaline - 2015



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 » 2015, à la fois poétique et brut, incroyablement complexe, versatile, mais toujours 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 la fin de l'hiver 2021 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 rare sincérité. 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 la terre qui l'a vu naître, ce paysage à la fois sauvage et bucolique des contreforts des Alpilles provençales, avec ses arbustes et ses buissons, ses chênes verts, ses herbes aromatiques sauvages, ses oliviers, ses murets de pierre sèche...

Dès le premier nez, on est embarqué dans un fascinant kaléidoscope aromatique : rose noire, framboise, cerise, fougères et herbes aromatiques séchées, foin juste coupée, quetsche, tomate confite, olive noire, la poudre de cacao, une note viandée évoquant une farce de veau, une autre plus végétale et même racinaire, entre panais, radis noir et céleri, les zestes d'agrumes, une touche de rhubarbe... Ce n'est pas un vin, c'est une émotion brute, c'est un voyage dans un étrange pays fantasmé, où tout coule de source, sans aucun artifice et dans la plus parfaite harmonie...

L'histoire continue en bouche, où le vin révèle là encore de multiples et singulières facettes : les herbes rôties s'imbriquent à la prune rouge, à la framboise au vin et à la soupe de fraises, la roquette et la Trévise flirtent avec des oignons doux, le fenouil voisine avec la griotte, on sent même quelques fruits blancs, une note d'abricot, une autre d'orange Outspan... Quant à la finale, pleine et interminable, elle semble prendre possession du corps et de l'esprit... et on en redemande !

Incroyablement volubile, active et excitante, puissante et enlevée, cette cuvée Cornaline nous émerveille de bout en bout. On pense à une daube

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

provençale, un sauté de veau aux olives, un salmis de pigeon ou un civet de lapin de garenne à la sauge... Et on salive d'avance.

Quantité limitée à 1 Magnum par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hauvette - Magnum Cornaline - 2015



Dégustation et accords

Robe : Reflets grenat

Nez : Kaléidoscopique : rose noire, framboise, cerise, fougères et herbes aromatiques séchées, foin juste coupée, quetsche, tomate confite, olive noire, la poudre de cacao, une note viandée de farce de veau, panais, radis noir et céleri, agrumes, rhubarbe

Bouche : Caressante et complexe : les herbes rôties s'imbriquent à la prune rouge, à la framboise au vin, à la soupe de fraises, la roquette et la Trévisie flirtent avec des oignons doux, le fenouil avec la griotte, l'abricot et l'orange. Finale interminable

Accords mets-vins : Sauté de veau aux olives, civet de lapin de garenne à la sauge, daube provençale.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 17°

Ouverture : Aération de 2 heures en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Les Baux-de-Provence

Millésime : 2015

Type : Vin rouge

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

Culture : Biologique et bio-dynamique