Domaine Hauvette - Petra - 2020

Nous tenons avec ce subtil et bucolique Petra 2020 un des vins rosés les plus singuliers du vignoble français, d'une complexité aromatique et d'une profondeur soyeuse que l'on rencontre rarement dans cette couleur. Un vin à la fois intense mais qui invite à la paix intérieure, un vin qui nous plonge au cœur d'une nature sauvage et préservée. Bien plus qu'un rosé, c'est un témoignage.

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 une année supplémentaire passée en cave, ce Petra 2020, à la robe œil-de-perdrix aux reflets orangés, est stupéfiant de complexité et de subtilité aromatique. Le nez s'ouvre sur les fleurs des champs, la tulipe, la paille fraîche et les légumineuses. Viennent ensuite des herbes fines, autour de l'estragon, de la sauge ou de la verveine, et les fruits à noyau, où l'on reconnaît l'abricot et la prune rouge. Des notes toniques d'orange amère, de clémentine et de zeste de citron dynamisent l'ensemble, tout comme cette touche épicée évoquant baies roses et quatre épices.

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, la confiture de mirabelles, le coulis d'abricot, la pâte d'amande, un velouté de carottes nous tirent plutôt vers la sensualité, tandis que des évocations d'herbes fines anisées, de poivre et d'écorce d'agrumes nous amènent vers une dimension plus énergique et aérienne. L'équilibre d'ensemble est superbe. Quant à la finale, elle possède une densité et une longueur dignes d'un merlot 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 « al ragù », des aubergines alla Parmiggiana ou encore une piccata de veau. Plus près de la Provence, on devrait également se régaler avec un lapin aux champignons. A moins que vous ne décidiez de traverser la Méditerranée : optez alors pour un tajine de poulet aux amandes ou de veau aux abricots. 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. Rareté : le Petra 2020 est épuisé, même au Domaine!

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Hauvette - Petra - 2020

Dégustation et accords

Robe : Rose orangé, dense

Nez : Complexe et subtil : fleurs des champs, tulipe, paille fraîche et légumineuses, estragon, sauge ou verveine, abricot et prune rouge, orange amère, clémentine et zeste de citron, poivre rose, quatre épices.

Bouche : Ampleur nourrissante de la matière et douceur de son toucher : marmelade, confiture de mirabelles, coulis d'abricot, pâte d'amande, velouté de carottes herbes fines anisées, poivre et écorce d'agrumes. Densité exceptionnelle de la finale

Accords mets-vins : 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 un lapin aux champignons. Un tajine de poulet aux amandes.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Les Baux-de-Provence

Millésime : 2020

Type : Vin rosé

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

Culture : Biologique et bio-dynamique