

Domaine Hauvette - Jaspe IGP Alpilles - 2021



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, ce singulier Jaspe s'exprime, cette année encore, dans un registre pulpeux et nuancé, littéralement habité par le sol et le terroir.

Depuis le millésime 2017, Dominique a opté pour une cuvée 100% roussanne. La vigne a été plantée voici plus de 20 ans maintenant, 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 des chênes verts, la vigneronne met tout en œuvre pour que la vigne s'imprègne 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 et finisse de s'homogénéiser, 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 élégante complexité, leur équilibre subtil, et vous embarquent dans des contrées singulières, à la beauté sauvage, préservée.

Contrairement à la plupart des vignobles du pays, où l'été 2021 s'est montré sous un jour plutôt frais et arrosé, la Provence a connu un été sec et très ensoleillé, qui a permis à la roussanne d'atteindre de belles concentrations, avec un excellent équilibre entre sucres et acidités. Une qualité du fruit parfaitement retranscrite aujourd'hui. Après une longue aération, elle s'exprime sur des notes de citron confit, d'écorce d'orange, de pêche jaune bien mûre, d'abricot et de melon de Cavaillon, mâtinées d'une touche florale et sensuelle évoquant le miel de lavande.

Mais ce qui s'impose d'emblée, c'est bien l'expression du sol et du terroir environnant : passée une très avenante réduction toastée, on entre dans le vif du sujet avec des notes mêlées de craie, de pierre-ponce, de gypse. Vient ensuite une évocation franche de la garrigue provençale, autour des

herbes aromatiques séchées comme le romarin, l'origan, l'immortelle d'Italie ou le fenouil. On retrouve cette année encore une dimension terrienne, entre légumes racinaires et lentilles corail.

La bouche est séveuse, à la fois puissante et élastique. L'expression du sol y prend désormais une dimension saline et empyreumatique : la rétro-olfaction amène des notes fumées de pierre à fusil. La longue finale tire son énergie de ses amers salivants et d'une évocation franche de zestes d'agrumes confits.

Voici de toute évidence un vin de gastronomie qui sera aussi à l'aise sur une lotte au chorizo qu'avec un risotto aux champignons des bois, un osso-bucco (sans tomate!) ou une escalope milanaise accompagnée d'un gratin de butternut ou de gnocchis. Inspirant et indispensable.

Avis aux amateurs : dernières bouteilles du millésime !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hauvette - Jaspe IGP Alpilles - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune, reflets dorés

Nez : Complexe et minéral : citron confit, écorce d'orange, pêche jaune bien mûre, abricot et melon de Cavaillon, miel de lavande, gypse et pierre-ponce, lentille corail, romarin, origan, immortelle et fenouil.

Bouche : Séveuse, à la fois puissante et élastique. Une dimension saline et empyreumatique, des notes fumées de pierre à fusil en rétro-olfaction. La longue finale tire son énergie de ses amers salivants et des zestes d'agrumes confits

Accords mets-vins : Jeune : Charcuterie corse, ballotine de volaille, asperges vertes. Plus tard : une lotte au chorizo, un risotto aux champignons des bois, un osso-bucco ou une escalope milanaise accompagnée d'un gratin de butternut ou de gnocchis



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2031

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Alpilles

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne

Culture : Biologique et biodynamique