Domaine Hauvette - Magnum Cornaline - 2016

Comme tous les vins du Domaine, cette cuvée Cornaline, du nom du quartz rouge présent dans les sols de ces parcelles, reflète son terroir avec une rare sincérité. Après une infusion douce des baies égrappées, suivie 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. Elle nous plonge avec beaucoup de naturel dans 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, ses oliviers et ses murets de pierre sèche...

L'année climatique 2016 fut marquée, en Provence, par une très grande sécheresse. Les vieilles vignes de grenache ont particulièrement bien résisté à cesconditions tout comme les cabernets sauvignons du domaine, plus tardifs et plantés sur un sol argilo-calcaire ayant mieux retenu l'eau. Les rougesassocient au final la fraicheur, une certaine acidité et une belle concentration : une structure idéale pour défier les années.

Le nez convoque rapidement une myriade d'arômes tertiaires d'où émergent d'enjôleuses notes de réglisse, de cerise juteuse, d'olive noire et de tomates confites. Le bouquet puissamment enchanteur puise dans le registre complexe des sous-bois, de la pinède et de la garrigue. Une note fumée précède l'expression de fruits rouges et noirs plus compotés. Ces arômes qui s'élèvent en minces volutes vous font plonger corps et âme dans un paysage profond de forêts, de pierres chaudes et de plantes aromatiques. Ce vin est un concentré de terroir.

La bouche, étonnamment délicate, nous installe sur une crête entre notes viandées et fruits noirs. On aimera se perdre et s'égarer devant ce bel éventail de saveurs sudistes. Murmurante d'abord, la structure de ce vin charnel et soyeux se révèle plus bruyamment en milieu de bouche. On retrouve avec délectation la réglisse, le fenouil, des notes de fruits secs dont l'abricot et de nombreuses épices douces. La finale intense s'étire sur un lit de fraises écrasées. Avec son toucher de bouche soyeux, velouté, rapidement réhaussé par une acidité franche, aux notes d'oranges sanguines, ce « Cornaline » revêt d'un brocart tissé d'or. Ici, on balance sans cesse entre papilles « ensauvagées » et palais alangui...

Une telle force, une telle expression de sols, de sous-bois et de fruits sauvages appellent assurément quelques plats de terroirs goûteux, de petits gibiers et d'herbes de Provences. On l'accordera ainsi idéalement avec un civet de lapin de Garenne à la sauge mais également avec une daube provençale ou un sauté de veau aux olives. On s'installe et lève le verre à la beauté de la « Cornaline ». Dernier conseil : le carafage nous

paraît impératif, deux bonnes heures avant de servir.

Quantité limitée à 3 Magnums par client.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Hauvette - Magnum Cornaline - 2016

Dégustation et accords

Robe : Reflets grenat

Nez : Kaléidoscopique : cerise, fougères et herbes aromatiques séchées, sous-bois et pinède, quetsche, tomate confite, olive noire, réglisse, une note viandée de farce de veau, panais, radis noir et céleri, agrumes, rhubarbe

Bouche : Caressante et complexe balançant entre notes viandées et fruits noirs, la roquette et la Trévise flirtent avec des oignons doux, le fenouil avec les abricots secs et l'orange. Finale interminable, évoquant un lit de fraises écrasées

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 : 2016

Type : Vin rouge

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

Culture : Biologique et bio-dynamique