

Domaine Hauvette - Cornaline - 2017



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 3 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 sauvage et préservé des contreforts des Alpilles provençales, avec sa garrigue, ses chênes verts, ses herbes aromatiques, ses oliviers et ses murets de pierre sèche...

Mais au-delà, c'est toute une philosophie qui semble se dégager de ce vin : hors des modes et de toute autre contingence que la quête du beau et du vrai, Dominique Hauvette signe un vin de plénitude et d'harmonie première, un vin du temps long et de la sérénité retrouvée. Vieilles vignes de grenache et cabernet-sauvignon se marient pour le meilleur, donnant à ce millésime 2017 un équilibre proche de la perfection et une puissance d'évocation fascinante.

Le nez convoque rapidement une myriade d'arômes enjôleurs nous invitant à nous attabler avec des êtres chers : on est immédiatement plongé dans l'atmosphère réconfortante d'une vaste cuisine à la campagne, où confitures et plats en sauce mijotent dans chaudrons et cocottes. On pense à des fruits rouges et noirs confiturés, parsemés de cannelle, de menthe ou de noix de muscade. On pense à un pot-au-feu parfumé de laurier, de baie de genièvre, de clou de girofle et de poivre blanc, à un osso-bucco qui fleure bon la tomate mûre et les zestes d'orange. Les arômes ne cessent de former de fines volutes entrelacées : on perçoit maintenant une touche fraîche évoquant verveine et estragon, avant de plonger dans une forêt de chênes truffiers et de noisetiers. Quel voyage...

Le toucher de bouche, délicat et soyeux, tapisse le palais de saveurs de fruits compotés aux épices : à côté des prunes rouges et des cerises noires, on reconnaît aussi la pomme, l'abricot et même une touche acidulée, tonique de rhubarbe et d'orange amère. Gagnant en intensité presque charnelle au fil de la dégustation, ce Cornaline brasse les épices et les herbes aromatiques. Il confirme son statut de grand vin de gastronomie. La finale s'installe, sans crier gare, sûre de sa persistance et de ses équilibres : elle prolonge le plaisir pendant de longues secondes, déposant maintenant autour d'un magnifique noyau fruité ses notes anisées et mentholées, entre badiane, génépi et eucalyptus. C'est un pur délice.

Côté table, on a parlé précédemment d'osso-bucco : on maintient ! Mais

les possibilités d'accord ne s'arrêtent pas là : des aubergines à la parmiginana, un sauté de veau aux olives noires, une tourte aux épinard et aux raisins secs ou encore un traditionnel cassoulet aux manchons de canard. Vous aurez l'embarras du choix.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hauvette - Cornaline - 2017



Dégustation et accords

Robe : Reflets grenat

Nez : Complexe, enjôleur : fruits rouges et noirs confiturés, parsemés de de cannelle, de menthe ou de noix de muscade, laurier, baie de genièvre, clou de girofle et poivre blanc, tomate mûre, zeste d'orange, une touche viandée, chênes verts, verveine, estragon

Bouche : Toucher délicat et soyeux, des saveurs de fruits compotés aux épices, de prunes rouges et de cerises noires, pomme et abricot, une touche acidulée de rhubarbe et d'orange amère. Epices et herbes aromatiques. Finale intense, anisée

Accords mets-vins : Osso-bucco aux zestes d'orange, des aubergines à la parmiginana, sauté de veau aux olives noires, tourte aux épinard et aux raisins secs ou encore un traditionnel cassoulet aux manchons de canard



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 17°

Ouverture : Aération de 2 heures en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Les Baux-de-Provence

Millésime : 2017

Type : Vin rouge

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

Culture : Biologique et bio-dynamique