Domaine Hauvette - Jaspe IGP Alpilles - 2022

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, Jaspe s'exprime, cette année encore, dans un registre pulpeux et nuancé, tout en élégance, en éclat fruité et en énergie empyreumatique et épicée.

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 possible.

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 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 lumineuses et attachantes, à la beauté originelle parfaitement préservée.

Cette version 2022 de Jaspe, un millésime de soleil, de concentration et d'équilibre, se montre particulièrement expressive dès aujourd'hui. Une fois n'est pas coutume, nous vous invitons à en goûter une bouteille dans sa jeunesse : au fil de l'aération, vous plongerez dans un univers d'harmonie, d'éclat et de pureté.

Dès le premier nez, on plonge au-dessus d'un panier de fruits estivaux, mûrs, juteux et parfumés, où l'on reconnaît la pêche blanche, la prune Reine-Claude et l'ananas frais. Zestes d'orange et de pamplemousse soulignent l'énergie interne de Jaspe, annonçant cette dimension épicée et empyreumatique que la roussanne a su trouver dans les sols calcaires : on pense au piment séché et au poivre de Sichuan. A l'aération prolongée,

les parfums de garrigue s’affirment, autour du thym séché ou du romarin. On aime aussi la sensation de fraîcheur qui s'impose progressivement, en parfait contrepoint d’un fruit mûr et expressif. Rhubarbe compotée, citronnelle et verveine, nuances anisées et poivre vert viennent maintenant titiller les narines, entourant une touche plus minérale de pierre mouillée. Complexité, harmonie : bienvenue dans le monde fascinant de Dominique Hauvette…

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

Voici de toute évidence un beau vin de gastronomie qui sera aussi à l’aise sur des antipasti de courgettes ou aubergines grillées et marinées, des crevettes sautées au gingembre, des brochettes de poulet mariné au paprika, ail et jus de citron que sur une lotte au chorizo ou un osso-bucco milanais. Un régal…

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Hauvette - Jaspe IGP Alpilles - 2022

Dégustation et accords

Robe : Jaune, reflets dorés

Nez : Expressif, complexe et frais : pêche blanche, prune Reine-Claude et jus d'ananas frais. Zestes d'orange et de pamplemousse. Piment et poivre Sichuan. Garrigue, thym séché et romarin. Rhubarbe compotée, citronnelle et verveine, anis, pierre mouillée

Bouche : Séveuse, puissante et élastique. Une expression saline et pimentée : la rétro-olfaction amène des notes fumées de pierre à fusil. La longue finale juteuse tire son énergie de fins amers salivants et d'une évocation de citron vert

Accords mets-vins : Des antipasti de courgettes ou aubergines grillées et marinées, des crevettes sautées au gingembre, des brochettes de poulet mariné au paprika, ail et jus de citron que sur une lotte au chorizo ou un osso-bucco milanais

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Alpilles

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne

Culture : Biologique et biodynamique