

Domaine Hauvette - Dolia IGP Alpilles - 2012



Les œufs en béton dans lesquels le grand blanc du Domaine est vinifié puis élevé plus d'un an ressemblent en effet aux antiques Dolia, ces grandes jarres à vin, jadis en terre cuite. Mais après tout, malgré les progrès techniques et l'évolution des goûts, le vin n'est-il pas aussi une histoire de permanence ? La permanence d'un sol et d'un terroir, d'une harmonie de la plante avec son environnement, de la recherche d'un raisin sain, mûr et ensoleillé, d'une fermentation naturelle et tranquille, à l'abri de la lumière et du bruit...

C'est bien dans cette histoire millénaire, d'une nature que l'on aimerait immuable, que Dominique Hauvette a discrètement glissé ses pas. Guidée par son goût pour les grands blancs du Rhône, amples et racés, et ses intuitions, elle décide d'assembler roussanne, marsanne et clairette, complantés voici 25 ans sur ces sols calcaires et caillouteux des Alpilles. Elle sait qu'ici ces cépages trouveront les conditions idoines pour se révéler pleinement et atteindre ce qu'elle recherche : une juste maturité, sans excès, d'autant que l'exposition des vignes, plutôt au Nord, les soumet au Mistral et les protège des trop fortes chaleurs.

C'est donc dans ces fameux œufs de béton que la cuvée est vinifiée le plus naturellement du monde, puis élevé pendant un an, sans autre intervention que celle du temps qui passe... Avec cette grande exigence qui la caractérise, Dominique laisse ensuite son vin reposer et évoluer tranquillement en cave : il ne sera commercialisé que lorsqu'elle l'estime prêt à être montré, lorsque la vin aura complètement dompté la puissance de ses origines et qu'il sera à même d'exprimer son incroyable profondeur. C'est ainsi que ce Dolia 2012 a passé plus de 5 ans dans les caves du Domaine avant de pouvoir enfin vous être présenté !

Le sol s'exprime intensément sur des notes fumées, tandis que le terroir apporte un bouquet de champignons fins, de truffe blanche, mais aussi de fenouil, de laurier et d'infusion. Le soleil jaillit du verre bien sûr, avec ses riches arômes fruités, entre orange, pêche jaune, abricot et ananas, le tout enrobé d'une touche miellée ! La bouche se révèle aussi complète que le nez : il y a là beaucoup de chair et de générosité, mais aussi de la droiture, de la structure et de l'élan. La puissance est parfaitement maîtrisée et laisse se développer une longue finale, portée par de très beaux amers évoquant l'amande et la peau d'agrumes.

Un vin qui élève, superbe aujourd'hui, après un bon carafage, et pour au moins 5 ans. Dolia est évidemment un grand vin de gastronomie qui a toute sa place au Panthéon des grands blancs du Sud !

Domaine Hauvette - Dolia IGP Alpilles - 2012



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Notes fumées. Truffe blanche, sous-bois, miel, amande. Fenouil, laurier, infusions. Orange confite, pêche jaune, abricot, ananas.

Bouche : Charnue et généreuse en attaque. Bel élan, belle droiture. Une sensation de puissance parfaitement maîtrisée. Très longue finale portée par des amers nobles évoquant l'amande.

Accords mets-vins : Des entrées d'inspiration orientale : fève à l'orange, carottes tièdes au cumin. Turbot rôti aux champignons. Ris de veau, asperges vertes et morilles. Risotto à la truffe blanche.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable (1
bonne heure avant)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Alpilles

Millésime : 2012

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne, marsanne, clairette

Culture : Biologique et bio-dynamique