Domaine Hauvette - Jaspe IGP Alpilles - 2013

Encore une fois, avec ce splendide millésime 2013, Dominique Hauvette nous livre une démonstration brillante et pourtant si naturelle de sa capacité à sublimer la roussanne et ce beau terroir argilo-calcaire, à la fois très solaire et souvent balayé par le Mistral.

Au pied du versant Nord des Alpilles, Dominique cultive 2 hectares de roussanne, plantée voilà près de 20 ans sur ces coteaux argilo-calcaires, très caillouteux et naturellement drainants. Au milieu de la garrigue, des cistes et autres chênes verts, la vigneronne met tout en œuvre pour que sa vigne s'imprègne littéralement 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 une fermentation sur levures indigènes, l'élevage se poursuit, sans ajout de soufre, à la fois en cuve inox et en œuf en béton, avec ce souci de ne surtout pas « surcharger » la richesse naturelle et de réussir la meilleure alliance entre concentration gourmande et tension énergique.

Pari parfaitement réussi avec ce Jaspe 2013, qui commence juste à entrer dans la fleur de l'âge. On aime ce bouquet complexe évoquant la pêche rôtie au miel, l'ananas, la verveine, le fenouil, la cardamome, la pierre frottée, mais aussi quelques réminiscences marines, entre algues et étoiles de mer… On aime aussi ce bel équilibre en bouche, avec cette attaque ample, sphérique et cette minéralité saline, légèrement amère, qui retend parfaitement le milieu de bouche et redonne beaucoup de peps à la finale.

Un grand vin du Sud, singulier, gourmand, complexe et surtout, irrésistible !

© 2018 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Hauvette - Jaspe IGP Alpilles - 2013

Dégustation et accords

Robe : Jaune

Nez : Complexe : pêche rôtie au miel, l'ananas, la verveine, le fenouil, la cardamome, la pierre frottée, le sable, l'étoile de mer

Bouche : Bel équilibre en bouche, avec cette attaque ample, sphérique et cette minéralité saline, légèrement amère, qui retend le vin et donne beaucoup de peps à la finale montante

Accords mets-vins : Risotto au safran et coquillages ou à la truffe blanche, grenadin de veau et son jus à la truffe, bouillabaisse...

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Longue aération en bouteille épaulée (2 h minimum)

Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Alpilles

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne

Culture : Biologique et biodynamique