

Domaine HAUVETTE, Baux-de-Provence "CORNALINE" 2018

75cl Rouge Provence Corse AOC Baux de Provence



La note by Christian Walter

95+/100

Dominique HAUVETTE, grande dame du vin, loin des courants et des modes, développe un sens culturel à la vigne et au chai, et pratique une viticulture et une vinification sans concessions. Le domaine de 17 hectares travaille en biodynamie depuis 2003, avec de petits rendements, et vinifie sans soufre, en cuve et dans des amphores en ciment, pour les blancs et les rouges. Ses vins sont énergiques, ciselés, d'une grande finesse et précision aromatique, profonds, d'une élégance rare !

La roussanne de **Jaspe 2022** reste encore bien trop jeune et primaire, mais sa texture au crescendo délié nous invite à une dégustation fine et salivante. Pour profiter de ce millésime, il vous faudra attendre 2023. Après quelques années de cave, **Dolia 2017 nous livre un équilibre majestueux**, entre nuances florales, intensité de saveurs en bouche et finale caillouteuse salivante ; un blanc provençal de grande identité. Pétra 2021, à la couleur de grenade, d'une délicatesse aromatique (fleurs, baies rouges...), d'un sublime délié, et d'un raffinement de matière lumineuse est superbe : un grand rosé. Dans les rouges, nous retrouvons la floralité radieuse et aérienne. Améthyste, dans le 2020, est à fois détendu et énergique ; un vin touchant qui illustre à merveille la subtilité et le délié que peuvent nous offrir les rouges sudistes. Un grand millésime s'annonce pour la **Cornaline 2017, à la magnifique trempe méditerranéenne** tant par ses arômes de laurier et de thym que par sa structure ensoleillée.

Désignée vigneronne de l'année 2020 par La RVF, le domaine Hauvette est noté 5*/5 étoiles (producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu de la qualité) par le guide Bettane et 3*/3 étoiles (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons) par la Revue des Vins de France. Le domaine est certifié viticulture biologique et biodynamie. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Hauvette (Alpilles & Baux)

Le vin

Un grand millésime s'annonce pour la Cornaline 2015, à la magnifique trempe méditerranéenne tant par

ses arômes de laurier et de thym que dans sa structure ensoleillée. Un avenir radieux lui est promis. (RVF, millésime 2015, noté 95/100)

Très fin, vertical, gouleyant, le fruité épicé glisse avec grâce jusqu'à la finale, longue et délicate. Encore un peu sur la réserve, il affiche distinction et une désarmante timidité. À carafes pour laisser exprimer son plein potentiel. Mais surtout à garder encore en cave pour le laisser cheminer tranquillement vers l'accomplissement. (Bettane & Desseauve, millésime 2013, noté 94/100)

Dans cette Cornaline, le grenache (moitié de l'assemblage) épouse la syrah et le cabernet-sauvignon. Celui-ci marque particulièrement le vin de ses notes mentholées, complétées de touches de garrigue et de pin. Ce bouquet gracieux gorgé de soleil pose dessine le paysage des Alpilles. À l'aération, une sève pulpeuse se développe et les notes de truffes embaument une bouche au relief caillouteux incroyable. (RVF, millésime 2013, noté 94/100)

La presse spécialisée en parle

C'est indéniablement l'un des domaines les plus entiers et sincères de la Provence. Dominique Hauvette dompte la vigne comme elle dompte ses 40 chevaux : avec patience et sensibilité. Depuis 2003, le vignoble de 17 hectares est cultivé selon les principes de la biodynamie, avec de petits rendements et au plus proche de son terroir. Ici pas d'artifices, mais une réflexion loin des considérations commerciales. La vinification se fait avec douceur, souvent en œuf béton et toujours en levures indigènes, pour faire parler le raisin plutôt que la main de l'homme. L'intuition de Dominique fait ressortir dans ses vins une expression ancrée et originale, faite pour durer. Des vins superbes, vivants et vibrants quelle que soit la cuvée choisie. (Bettane & Desseauve, producteur exceptionnel le sommet absolu de qualité en France et dans le Monde, noté 5*/5)

Dans son domaine situé sur le versant nord des Alpilles, la discrète Dominique Hauvette est une vigneronne de premier plan. Depuis son installation en 1988 sur les sols argilo-calcaires de Saint-Rémy-de-Provence, elle n'a eu de cesse d'élaborer de grands vins rouges et blancs. Exigeante dans ses choix de viticulture (biodynamie depuis 2003), de vinification (éraflage et infusion des baies) et d'élevage (cuve, foudre, fût, œuf en béton), elle respecte comme personne les origines des sols et l'authenticité de ses terroirs pour produire de magnifiques rouges. La sensibilité de la vigneronne s'exprime au travers de cuvées pleines de vie, racées, tout en relief à l'image de l'intense Cornaline (grenache, syrah et cabernet-sauvignon) et d'Améthyste (à dominante de cinsault, complété de carignan et de grenache), parfumée et d'une finesse remarquable. Pressés délicatement en grappes entières, les superbes blancs gras aux amers nobles détonnent dans un paysage provençal où la sous-maturité et les vins acidulés font la loi du marché. Une remontée dans l'histoire des vins du domaine nous confirme leur fine évolution dans le temps. C'est à l'âge de quinze ans que ces vins ont le plus de choses à nous raconter. En 2020, nous avons décerné à Dominique Hauvette le prix de vigneronne de l'année.

Les vins : n'hésitez pas à ouvrir tous les vins de la gamme quelques heures avant le service. Quel plaisir de déguster des rosés Petra avec un peu d'âge en bouteille. Deux profils de millésime sont à découvrir : le 2016 et sa concentration haute en couleur, évoluant sur de subtiles notes fumées à la manière d'un beau blanc et l'aérien 2018, plus floral. Deux blancs sensibles se dessinent à travers Jaspe 2018, pure roussanne équilibrée, élancée par de beaux amers minéraux, et Dolia 2013, dont les notes florales s'estompent au profit d'un bouquet épicé. Le grain soyeux de leur texture mêlée à une sensation caillouteuse est superbe. Place aux rouges avec un délicieux Roucas, extrait en douceur, évoquant à la perfection le caractère de garrigue des Alpilles, glissant avec énergie en bouche. Un grand millésime s'annonce pour la Cornaline 2015, à la magnifique trempe méditerranéenne tant par ses arômes de laurier et de thym que par sa structure ensoleillée. Un avenir radieux lui est promis. Terminons en grâce avec Améthyste, où l'infusion de cinsault érotise une bouche d'une douceur resplendissante, à l'inimitable saveur de cerise. (RVF, les meilleurs terroirs exploités par les meilleurs vignerons, noté 3*/3)

Caractéristiques

- **note Bettane** : 94/100
- **note RVF** : 95/100
- **Cépage** : 50% grenache, 30% syrah, 20% cabernet sauvignon
- **Terroir** : Argilo-calcaire
- **Viticulture** : Vendange manuelle avec tri sévère
- **Elevage** : Oeufs béton
- **Millésime** : 2018
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2031
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 16°C (aérer 24 heures en avance, ne pas carafer)