Domaine HAUVETTE, Baux-de-Provence CORNALINE 2020

75 cl Rouge Provence Corse AOP Baux de Provence



La note by Christian Walter

96+/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 souffre, 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 2023, 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 2019, 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, Provence)

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 carafer 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. 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 dans des 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 ce paysage provençal où la sous-maturité et les vins acidulés font la loi.

Les vins : Dominique Hauvette appartient à ces rares vignerons qui ont su inventer une voix. Elle pose sur ses vins un style qui n’appartient qu’à elle. La fusion entre l'éclat et l'énergie de Jaspe, pure roussanne, donne le sentiment d'une intense vibration. On veut voir l'évolution de ces beaux amers tendres dans 10 ans. Commune signature de ses vins, les amers ponctuent également la dégustation du rosé Petra, l'un des meilleurs de France. Mais est-ce vraiment un rosé ? Sa couleur orangée et son élevage en partie en œuf lui valent les vivats des amateurs de la couleur, sans oublier un souffle incroyable et une harmonie unique pour cet assemblage cinsault, grenache et syrah. Comme tous les millésimes frais, il faut laisser du temps à Dolia 2018 pour s'épanouir. Il se présente sur des notes de miel et de fruit exotique, encore dans la ganse de son élevage en grès. L’assemblage clairette, marsanne et roussanne s'anime d'un gras superbe et de notes anisées en finale. Après le gel, Dominique Hauvette a produit une cuvée de cinsault. Le 2022 est une réussite, fondant un rouge juteux aux notes de menthe fraîche. Cornaline révèle des tanins juteux, profonds et épicés. La tonicité du vin témoigne de la finesse de la vinification, où rien n’est laissé au hasard. Pour Roucas, elle assemble ce qu'il reste en cave pour construire ce jus à la sapidité détonante. La spontanéité et la race des tanins valident le style inimitable de la vigneronne avec des raisins vendangés tôt et infusés. (RVF, les meilleurs terroirs exploités par les meilleurs vignerons, noté 3*/3)

Caractéristiques

- **note Bettane :** 94/100
- **note RVF :** 95/100
- **Cépage :** 40% grenache, 30% syrah, 30% cabernet sauvignon
- **Terroir :** Argilo-calcaire
- **Viticulture :** Vendange manuelle avec tri sévère
- **Elevage :** Oeufs béton
- **Millésime :** 2020
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2033
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 16°C (aérer 24 heures en avance, ne pas carafer)
- **Coup de coeur :** Non