

Domaine HAUVETTE, Alpilles Blanc "DOLIA" 2014

75cl Blanc Provence Corse IGP Alpilles



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 !

"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." (Revue des Vins de France)

Désignée vigneronne de l'année 2020 par La RVF, le domaine 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 vigneronnes) 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

Marsanne, roussanne, et clairette jouent en trio dans ce magnifique blanc. Toujours marquée par une petite réduction à l'ouverture, le vin s'exprime avec une limpidité radieuse et des arômes cristallins,

presque salin, épuré comme de l'eau de roche. La fraîcheur du millésime souligne une matière majestueuse, portée tout en longueur par une subtile amertume.. Tout est dans la retenue et délicatesse, sans aucune exubérance. C'est un vin qu'il faut venir chercher et comprendre. Une fois appréhendé, il a beaucoup de choses à nous raconter. (RVF, millésime 2014, noté 94/100)

Tous les ans il ajoute de la complexité. Déjà très beau lors de nos dégustations pour le guide 2019, il commence à présent à atteindre un niveau enthousiasmant. Aux agrumes et pêche fraîche se sont ajoutés zeste d'orange sanguine confite, fruit sec, épices poivrées. Ample, frais, large et vertical à la fois, il conte des histoires, fait et défait les arômes comme des volutes de parfum. Absolument superbe. (Bettane & Desseauve, millésime 2012, noté 18/20)

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 & Desseauve : 18/20**

- **note RVF** : 94/100
- **Cépage** : 35% clairette, 35% marsanne, 30% roussanne
- **Terroir** : Argilo-calcaire
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Vendange manuelle avec tri sévère
- **Elevage** : Oeufs béton
- **Millésime** : 2014
- **Période de consommation** : à boire entre 2021 et 2028
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 11 à 13°C