

Domaine Hauvette

Les Baux de Provence 2004

Vin : Rouge 2004

Région : Provence

Appellation : AOC Les Baux de Provence

Présentation : Arrivée seule en Provence pour y passer un mois de vacances en 1980, Dominique Hauvette n'en est jamais repartie. Les premières vignes ont été achetées en 1988. Domaine de 15 hectares enrichi de quelques fermages, le vignoble de Hauvette est adossé au nord du massif des Alpilles, face au Mistral et à la vallée du Rhône. Installées sur la commune de Saint Rémy de Provence, les vignes racontent l'histoire d'une passion de femme, celle de Dominique Hauvette. C'est donc en toute spontanéité que la vigneronne épouse la culture biologique, devenue biodynamie en 2003.

Terroir : Argilo-calcaire, le sol façonné de coquillages fossiles est naturellement drainé. De plus, la forte pierrosité des vignes en coteaux donne un caractère supplémentaire au vignoble qui d'un bout de l'année à l'autre baigne dans un ensoleillement exceptionnel. Jouant un rôle "maturateur" déterminant, la pierrosité si caractéristique au site est confortée par un rendement bridé à 30 hl/ha.

Cépages : 50 % grenache, 30 % syrah, 20 % cabernet sauvignon

Élevage : Eraflage, cuvaison 2 à 3 semaines avec pigeage quotidien, élevage 24 mois en foudres, pas de filtration. Question de philosophie. Claire et affichée, visant à faire de beaux raisins, elle se décline tout au long de la vie dans les vignes, confortée par cet autre axe, ne pas intervenir dans la vinification. Aussi, dans le cadre d'une expérimentation menée avec quinze autres vignerons dans le monde, la vigneronne s'est lancée dans un élevage, voire une fermentation de ses vins dans des cuves "œuf". Des cuves en ciment et sans ferrailage (zéro champ magnétique) où acidité et calcaire revendiquent leur neutralité - yin et yang-.

Dégustation : parfums de fruits rouges, son caractère souple et élégant

Prix : 25 euros

Coordonnées producteur : www.vinsnatureennord.com