

Domaine de Trévallon - IGP Alpilles Blanc - 2019



A quelques encablures de Saint-Rémy de Provence, sur la commune de Saint-Etienne du Grès, les Dürrbach cultivent à peine 2 hectares de cépages blancs, sur les 17 hectares que compte aujourd'hui le domaine. Sur ces terres très caillouteuses, mêlant argiles, marnes bleues et bien sûr le calcaire omniprésent, Eloi a cherché pendant plusieurs années la meilleure combinaison de cépages pour que le vin exprime avec panache et singularité l'identité du terroir de Trévallon, sur le versant Nord des Alpilles. C'est finalement un savant assemblage de roussanne et marsanne, plus fréquents dans le Rhône qu'en Provence, mais aussi de grenache blanc et - plus surprenant - de chardonnay qui compose cette cuvée unique.

Les méthodes culturelles issues de l'agriculture biologique sont au service de la nature, de la recherche d'une harmonie entre la plante, le sol et l'atmosphère. Fidèles à leur approche résolument empirique et intuitive du vin, Eloi et sa fille Ostiane se contentent de veiller à ce que le raisin puisse atteindre la plus parfaite maturité. Les jus sont ensuite vinifiés et élevés, cépage par cépage, en fûts bourguignons complétés de quelques foudres, avec à peine 20% de bois neuf, pendant un an. Les Dürrbach limitent les bâtonnages, soucieux de préserver au maximum finesse et tension pour ce vin au relief naturellement imposant. Vient ensuite le temps de l'assemblage final, en cuve, ce moment où la magie du style Trévallon prend corps.

Sur ce millésime 2019 concentré mais très énergique, on est séduit dès le premier nez par des notes florales aériennes convoquant de petites fleurs blanches comme le tilleul et la fleur d'oranger, les herbes de la garrigue, le fenouil sauvage, le cerfeuil, un soupçon de menthe séchée et la verveine. Une touche sensuelle évoquant la crème de pistache, l'amande et la brioche, annonce un fruit particulièrement expressif : on pense à la poire, à l'abricot et à la pêche, à la prune jaune et l'ananas. Citron confit et bergamote complètent un bouquet déjà superbement construit.

La bouche confirme la race exceptionnelle de ce vin : son équilibre magistral et sa formidable complexité affolent tous nos sens. On oscille en permanence entre la rondeur gourmande, enveloppante même, du fruit, la fraîcheur anisée, de fins amers stimulants évoquant les écorces d'agrumes, et ces accents salins et presque crayeux qui dotent la finale d'une formidable percussion minérale.

Voici incontestablement un des plus grands et singuliers blancs du Bassin Méditerranéen qui confirme, cette année encore, son rang tout en haut de l'affiche. A oublier idéalement en cave au moins 5 ans si vous voulez commencer à percevoir toute sa complexité, son extraordinaire relief et

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

atteindre ainsi cette forme de plénitude que seul Trévallon sait nous procurer!

Une ombre au tableau : l'extrême rareté de ce diamant brut. Ne tardez pas car il n'y en aura malheureusement pas pour tout le monde.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de Trévallon - IGP Alpilles Blanc - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Complexe et raffiné : tilleul, fleur d'oranger, herbes de la garrigue, fenouil sauvage, cerfeuil, menthe séchée, verveine, crème de pistache, amande, brioche, poire, abricot et pêche, prune jaune et ananas. Citron confit et bergamote.

Bouche : On oscille entre la rondeur gourmande, enveloppante même, du fruit, la fraîcheur anisée, de fins amers stimulants évoquant les écorces d'agrumes, et ces accents salins et presque crayeux qui dotent la finale d'une formidable percussion minérale

Accords mets-vins : Soupe de moules au safran. Bar au fenouil. Rougets rôtis à la sauge. Risotto aux truffes blanches.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Alpilles

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne, roussanne, grenache blanc, chardonnay

Culture : Biologique