

## Domaine de Trévallon - IGP Alpilles Blanc - 2014



C'est donc à quelques encablures de Saint-Rémy de Provence, sur la commune de Saint-Etienne du Grès, que les Dürrbach cultivent à peine 2 hectares de cépages blancs, sur les 17 hectares que compte aujourd'hui le domaine. Sur ces terres très maigres, 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 des Alpilles. C'est finalement un savant assemblage de roussanne et marsanne, plus fréquents dans le Rhône qu'en Provence, de clairette, de grenache blanc et – plus surprenant – de chardonnay qui compose cette cuvée unique.

Les méthodes culturales 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. Fidèle à son approche résolument empirique et intuitive du vin, Eloi se contente de veiller à ce que le raisin atteigne la plus parfaite maturité. Les jus sont ensuite vinifiés et élevés, cépage par cépage, en fûts et en foudres pendant un an. Vient ensuite le temps de l'assemblage final, en cuve, ce moment où la magie du style Trévallon va prendre corps.

Ce 2014 offre un profil d'une rare élégance, présentant un bouquet floral et délicatement épicé, entre herbes coupées, fleur de sureau, verveine, citronnelle, fenouil, safran et notes délicatement miellées. Le superbe équilibre entre fruit (abricot, pomme au four) et la minéralité se confirme en bouche. Le vin est à la fois plein, riche et extrêmement fin, porté par des saveurs d'amande amère et d'épices qui vous accompagnent dans une très longue finale.

Il y a là un peu de Sud, un peu de Rhône, un peu de Bourgogne... il y a là surtout la classe et la singularité d'un grand Trévallon Blanc !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

## Domaine de Trévallon - IGP Alpilles Blanc - 2014



### Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Herbes coupées, fleur de sureau, verveine, citronnelle. Fenouil, safran. Miel fin. Abricot, pomme au four.

Bouche : Somptueuse d'équilibre entre richesse et finesse, gourmandise et fraîcheur. Tout impressionne ici, tout régale. Allonge impressionnante sur les épices les plus fines.

Accords mets-vins : Bar au fenouil, lotte au safran, tajine de veau aux abricots, salade tiède de fève à l'orange... des plats délicatement épicés, d'inspiration orientale.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 13°

Ouverture : Aération voire carafage vivement recommandé.



### Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Alpilles

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne, marsanne, clairette, grenache blanc, chardonnay.

Culture : Biologique