

Domaine de Trévallon - IGP Alpilles Blanc - 2015



Nous sommes particulièrement heureux de vous proposer quelques nouvelles bouteilles du Trévallon blanc 2015, désormais quasiment introuvable, un modèle d'équilibre entre puissance et raffinement, un concentré de saveurs du Sud mâtiné d'une fraîcheur dynamisante.

C'est au début des années 1990 qu'Eloi Dürrbach se lance dans l'aventure du Blanc, poursuivant là encore cette ambition d'élaborer un vin singulier, capable de traverser le temps avec sophistication et panache, et reflétant au mieux la nature sauvage de ce petit coin des Alpilles.

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... et la personnalité de ce vigneron qui ne fait décidément rien comme les autres ! 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 encore- de chardonnay qui compose cette cuvée unique et très confidentielle. Les cépages blancs couvrent à peine 2 hectares des 17 que compte le vignoble de Trévallon.

Vinification et élevage en fûts se font séparément, l'assemblage final, cet instant magique où la personnalité de ce vin hors-norme va se révéler, ne se fait qu'au moment du passage en cuve, tout à la fin de l'élevage. Selon les caractéristiques du millésime et l'inspiration d'Eloi, les proportions varient d'une année sur l'autre.

Encore une fois, avec ce 2015, le Trévallon Blanc brille par son originalité et sa classe. A la fois onctueux, avec ses notes de caramel et de beurre frais, finement miellé, il séduit aussi par sa fraîcheur portée par des arômes anisés et mentholés. En bouche, le fruit juteux se révèle sur des arômes de pomme et d'abricot. La densité est là, l'énergie aussi. La finale, portée par une magnifique trame épicée, vibre et s'étire avec une longueur stupéfiante. Superbe réussite taillée pour une garde de 10 ou 15 ans, à déguster sur une belle cuisine du Sud, rougets rôtis à la sauge ou risotto aux truffes de Carpentras...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Domaine de Trévallon - IGP Alpilles Blanc - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or intense

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

Bouche : Onctuosité miellée et fraîcheur anisée. Tout impressionne ici, tout régale. Superbe texture à la fois veloutée et serrée. Superbe allonge sur des saveurs délicates de fenouil et de safran.

Accords mets-vins : Risotto aux truffes. Bar au fenouil. Rougets rôtis à la sauge. Bouillabaisse.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 13°

Ouverture : Aération voire carafage vivement recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Alpilles

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Biologique