

Domaine de Trévallon - Magnum IGP Alpilles Blanc - 2016



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 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 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 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. Fidèle à son approche résolument empirique et intuitive du vin, Eloi se contente 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 (avec à peine 20% de fûts neufs) pendant un an. Vient ensuite le temps de l'assemblage final, en cuve, ce moment où la magie du style Trévallon va prendre corps.

Si la récolte 2016 fût très réduite, du fait d'une sécheresse assez sévère, le résultat aujourd'hui est absolument magistral d'équilibre entre puissance et fraîcheur. Sur ce millésime, la marsanne domine largement l'assemblage. La complexité de ce vin et la sensation de plénitude qu'il apporte n'ont certainement pas d'équivalent dans la région.

Dès le premier nez, on tombe sous le charme de ce bouquet gourmand associant amande grillée, vanille Bourbon, miel fin, verveine, fenouil mais aussi la pêche blanche, l'abricot, l'orange sanguine et le citron. Le vin se montre particulièrement complet : ronde et sensuelle en attaque, sa texture semble se resserrer en milieu de bouche. La tension et la fine amertume, sur un registre d'agrumes et d'épices, évitent avec beaucoup de justesse le piège de la lourdeur. Par sa structure remarquable d'équilibre, parions que ce Trévallon 2016 se portera comme un charme dans 10 ans ou 15 ans, à la différence de bien des blancs du Sud un peu trop ronds... Un sans-faute !

Quantité limitée à 1 Magnum par client

Domaine de Trévallon - Magnum IGP Alpilles Blanc - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Amande grillée, vanille Bourbon, miel fin, verveine, fenouil mais aussi la pêche blanche, l'abricot, l'orange sanguine et le citron. Une touche safranée.

Bouche : Attaque plutôt ronde et sensuelle. La texture se resserre et s'étire en bouche. Belle tension, fins amers sur un registre d'agrumes et d'épices. Enorme longueur.

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



Conseils de service

À consommer :
Entre 2020 et 2035

Température de service : 13°

Ouverture : Aération voire carafage
vivement recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Alpilles

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne (60%), roussanne,
clairette, grenache blanc, chardonnay.

Culture : Biologique