Domaine de Trévallon - Magnum IGP Alpilles Blanc - 2017 - blanc



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, mais aussi 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 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 majeur où la magie du style Trévallon va prendre corps.

Au premier nez, on est ébloui par un fruit jaune très pur, d’abord l’abricot puis la pêche. Le sucre d’orge et les accents miellés ne sont pas loin. Viennent ensuite des notes de verveine et de citron, qui apportent une immédiate sensation de fraîcheur… renforcée par une touche résolument minérale évoquant le caillou. Ce Trévallon Blanc 2017 et son assemblage unique en son genre possède incontestablement une personnalité hors du commun.

La bouche confirme la race exceptionnelle de ce vin : l’équilibre et la complexité sont magistraux. On oscille en permanence entre fraîcheur mentholée, notes minérales calcaires, fins amers (amande fraîche et peau d’agrumes), fruit juteux et gourmand, évoquant la crème de fruits jaunes, et des accents salins percutants et surtout très salivants… La finale, d’une longueur « majuscule », est crayeuse et vibrante à souhait. Ce millésime est franchement brillant. A oublier idéalement en cave au moins 5 ans si vous voulez profiter de ce vin dans toute sa plénitude et son extraordinaire relief !

Seule ombre au tableau, gel d'avril et sécheresse d'été ont entraîné d'importants déficits de récolte… qui rendent ce précieux nectar encore plus rare qu'à l'accoutumée. Ne tardez pas car il n'y en aura malheureusement pas pour tout le monde.

Quantité limitée à 1 Magnum par client

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine de Trévallon - Magnum IGP Alpilles Blanc - 2017 - blanc

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. Une touche safranée. Caillou frotté.

Bouche : Attaque plutôt ronde et sensuelle. La texture se ressere 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 2022 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération voire carafage vivement recommandé.

Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Alpilles

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

Culture : Biologique