Alain Chabanon - Trélans - 2013 - blanc



De l'avis général, 2013 est un très grand millésime chez Alain Chabanon, conjuguant à merveille densité, maturité et précision des équilibres : ce Trélans 2013 le confirme avec une race, une structure et une finale impressionnantes. Depuis son premier millésime en 1995, Trélans s'est rapidement installé parmi les cuvées phares du domaine et, plus globalement, des blancs languedociens.

Le vin, baptisé ainsi en hommage à un petit village d'Aubrac cher au vigneron, est lui aussi le fruit de cet assemblage vermentino-chenin dont Alain a le secret. Mais, ici, le but recherché diffère, par rapport à son « petit » frère : grâce un élevage très long (plus de 30 mois au total dont 12 en vieux foudres de chêne, le reste en cuve), Trélans développe un incroyable relief, une vraie patine, et une personnalité unique.

Aujourd'hui, le bouquet étonne et séduit par son intense floralité, entre glycine, nénuphar et chèvrefeuille mais aussi cette touche maritime, aquatique, évoquant algues et limons, dans ce pays pourtant pierreux et aride. La maturité du fruit est superbe, faisant scintiller des arômes de pomme Boskop, de poire Conférence, de coing et de goyave.

Fruits blancs et saveur exotique que l'on retrouve en bouche : c'est juteux, extrêmement savoureux, avec beaucoup de fraîcheur qui excite nos papilles et une densité nourrissante qui nous met immédiatement en appétit : on pense volaille de Bresse aux morilles, boudin blanc, ris de veau braisé aux pleurotes ou encore loup au fenouil...

Cette sapidité, cette finale à la longueur époustouflante, portée par une fine amertume, tout ici nous envoûte et nous invite à passer à table. Troisgros, Gagnaire, Bras, Barbot, Ducasse... pas étonnant que tous ces maîtres de la gastronomie fassent figurer ce Trélans en bonne place sur leurs cartes... Juste une évidence.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

LA ROUTE des BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Alain Chabanon - Trélans - 2013 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Riche et singulier : chèvrefeuille, glycine, nénuphar, limons, algues. Pomme Boskop, poire Conférence, coing, goyave. Une touche viandée évoquant le bouillon de veau. Sous-bois.

Bouche : Très juteuse et savoureuse, beaucoup de fruit et de fraîcheur. Finale impressionnante de plénitude et de longueur, portée par de fins amers.

Accords mets-vins : Feuilleté de pélardon au miel, loup en croûte de sel au fenouil, volaille de Bresse aux morilles, ris de veau braisé aux pleurotes, boudin blanc.

Conseils de service

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

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Rapide carafage ou aération d'une heure.

Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Pays d'Oc

Cépage : Vermentino, chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique