

Domaine de Trévallon - IGP Alpilles Rouge - 2016



Trévallon, c'est avant tout l'histoire passionnante d'un homme libre, d'un franc-tireur inspiré, allergique au compromis et à la compromission, d'un homme qui a cru, souvent seul contre tous, au formidable potentiel vinicole de ces collines arides et rocailleuses du Nord des Alpilles. Cet homme, c'est Eloi Dürrbach, fondateur de ce domaine unique, devenu en 40 ans la référence absolue et une véritable légende en Provence.

Il y aura d'abord une période de travaux titanesques qui ont pour ambition d'intégrer la vigne dans ce paysage grandiose mais hostile. Autodidacte, dégustateur hors-pair et grand lecteur, c'est aussi dans les livres qu'Eloi a trouvé quelques clés de ce qui a fait son originalité et son succès, en particulier dans la somme de Jules Guyot, étudiant les vignobles de France à la fin du 19ème siècle. C'est ainsi qu'Eloi décide d'associer massivement le cabernet-sauvignon (largement représenté en Provence avant la crise phylloxérique mais beaucoup moins utilisé depuis) à la syrah. L'INAO ne veut plus entendre parler de cabernet-sauvignon dans l'encépagement autorisé dans l'appellation des Baux-de-Provence : peu importe, Trévallon sera donc un « simple » vin de pays ! Ainsi est né, sur ces sols calcaires très caillouteux, l'un des plus célèbres et singuliers vins rouges de la Provence !

2016, c'est le quarantième millésime du Domaine ! Ce fut aussi le millésime de tous les dangers, même les plus imprévisibles. Cette année-là, ce sont les sangliers qui ont constitué le plus grand danger : nombreux dans cette région sauvage, ils ont choisi de s'attaquer aux pieds de syrah dont ils raffolent ! C'est au final plus de 30% de la récolte qui fut ainsi « dévorée » !

Magie de la nature : c'est à la fin un des plus grands millésimes jamais signés au Domaine de Trévallon ! Un des plus singuliers aussi puisque, exceptionnellement, le cabernet sauvignon domine l'assemblage (à hauteur de 60%).

Finesse et fraîcheur sont certainement les maîtres-mots qui le caractérisent. Dès le premier nez, on perçoit des arômes subtils de badiane, de cèdre, de mûre, de bâton de réglisse et de cassis. Encore fougueux, le vin se dessine en bouche avec une précision magistrale : beaucoup de matière, des tanins soyeux, de la tension et une longueur époustouflante. Tout cela nous annonce un énorme potentiel de garde (25 ans sans problème) et, in fine, un pur moment d'extase au moment de le déguster avec un canard aux aïnelles ou un gigot d'agneau aux herbes de Provence. Somptueux !

Quantité limitée à 1 Bouteille par client

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de Trévallon - IGP Alpilles Rouge - 2016



Dégustation et accords

Robe : Rubis intense, violacée

Nez : Très sophistiqué sur la badiane, le cèdre, la mûre sauvage, le bâton de réglisse et la gelée de cassis.

Bouche : Une vraie leçon d'équilibre : beaucoup de matière, des tanins soyeux, de la tension et une longueur époustouflante!

Accords mets-vins : Un canard aux aïelles ou un gigot d'agneau aux herbes de Provence.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2021 et 2035

Température de service : 17 à 18°

Ouverture : Aération de 3 heures au moins, ou carafage (une heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Alpilles

Millésime : 2016

Type : Vin rouge

Cépage : Cabernet-sauvignon (60%),
syrah (40%)

Culture : Biologique