

Domaine de Trévallon - IGP Alpilles Rouge - 2009



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 19^{ème} 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 trèscaillouteux, l'un des plus célèbres et singuliers vins rouges de la Provence !

Vinification après égrappage total, sans levurage ni ajout de soufre, longs élevages en fûts puis en foudres (24 mois au total) avec très peu de soutirages afin que le vin se nourrisse pleinement de ses lies, pas de filtration : Eloi élabore un vrai vin de terroir et de matière, le plus naturellement du monde. Et surtout un vin de grande garde.

Ce 2009 qui commence à atteindre son plateau de maturité est éblouissant de complexité et d'équilibre : beaucoup de fruits noirs au nez (cassis, mûre, cerise noire), mais aussi des notes d'olives noires à la grecque, de réglisse, de pain d'épices, d'herbes aromatiques séchées, de cacao et de tabac, de feu de cheminée juste éteint.

L'ampleur en bouche est considérable, mais les tanins sont parfaitement fondus : le vin se déploie dans un mouvement d'une fluidité exemplaire, déposant sur les papilles ses saveurs de fruits rouges, de réglisse et d'épices. Il y a ici beaucoup de gourmandise mais aucune lourdeur. Un concentré d'énergie et de terroir qui appelle de toutes ses forces une belle côte de bœuf grillée, un pavé de biche ou un tajine d'agneau aux olives.

Quantité limitée à 1 Bouteille par client

Domaine de Trévallon - IGP Alpilles Rouge - 2009



Dégustation et accords

Robe : Grenat intense

Nez : beaucoup de fruits noirs (cassis, mûre, cerise noire), mais aussi des notes d'olives noires à la grecque, de réglisse, de pain d'épices, d'herbes aromatiques séchées, de cacao et de tabac, de fumée.

Bouche : L'ampleur en bouche est considérable, mais les tanins sont parfaitement fondus : le vin se déploie dans un mouvement d'une fluidité exemplaire, déposant sur les papilles ses saveurs de fruits rouges, de réglisse et d'épices.

Accords mets-vins : Une belle côte de bœuf grillée, un pavé de biche ou un tajine d'agneau aux olives.



Conseils de service

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

Température de service : 17 à 18°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Alpilles

Millésime : 2009

Type : Vin rouge

Cépage : Cabernet-sauvignon (50%),
syrah (50%)

Culture : Biologique