Domaine de Trévallon - Magnum IGP Alpilles Rouge - 2018

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, véritable icone du vignoble, brutalement disparu en novembre dernier. Le fondateur passionné et passionnant 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 a décidé 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 !

Ce généreux et complexe millésime 2018 poursuit une série éblouissante. Le vin se révèle extraordinairement juteux, énergique et expressif. Assemblage à part égale de cabernet-sauvignon et de syrah, le vin se dessine en bouche avec une précision magistrale et un souffle incomparable.

Dès le premier nez, on se régale d'arômes intenses de fleurs séchées, de badiane, de romarin, de poivre noir, de cèdre, de mûre, de bâton de réglisse, de cassis et de framboise écrasée. Expressif et déjà parfaitement en place, le vin offre une matière ample, juteuse et gorgée de fruits, des tanins soyeux, de la tension et une longueur époustouflante. Tout cela nous annonce un énorme potentiel de garde (20 ans sans problème) et, in fine, un pur moment d'extase au moment de le déguster avec un canard aux airelles, un gigot d'agneau aux herbes de Provence ou un risotto aux truffes blanches.

Quantité limitée à 1 Magnum par client

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine de Trévallon - Magnum IGP Alpilles Rouge - 2018

Dégustation et accords

Robe : Rubis intense, violacée

Nez : Très sophistiqué sur des notes de fleurs séchées, de badiane, de romarin, de poivre noir, de cèdre, de mûre, de bâton de réglisse, de cassis et de framboise écrasée

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 airelles ou un gigot d’agneau aux herbes de Provence. Un risotto aux truffes blanches.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2045

Température de service : 17 à 18°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Alpilles

Millésime : 2017

Type : Vin rouge

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

Culture : Biologique