Domaine de Trévallon - IGP Alpilles Blanc - 2021

A quelques encablures de Saint-Rémy de Provence, sur la commune de Saint-Etienne du Grès, 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 de Trévallon, sur le versant Nord des Alpilles. C'est finalement un savant assemblage de roussanne et marsanne, plus fréquents dans le Rhône qu'en Provence, mais aussi 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. Ici, les brebis font leur retour chaque automne, jusqu'au débourrement de la vigne, tandis que de nombreuses ruches sont installées sur le Domaine, favorisant pollinisation et maintien de la diversité de la flore, permettant à la vigne d'interagir dans ce véritable écosystème qui la nourrit autant qu'elle le fait vivre.

Fidèles à leur approche résolument empirique et intuitive du vin, Eloi et maintenant ses enfants, Ostiane et Antoine, se contentent 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 désormais complétés par quelques demi-muids, avec à peine 20% de bois neuf. Le vin reste sur ses lies pendant une bonne année avant d'être soutiré : une période où il se nourrit et acquiert cette protection naturelle qui permet de limiter au maximum l'ajout de soufre. Sous l'influence d'Ostiane et Antoine, les Dürrbach ont progressivement supprimé les bâtonnages, soucieux de préserver au maximum finesse et tension pour ce vin au relief naturellement imposant. Vient ensuite le temps de l'assemblage final, en cuve, ce moment où la magie du style Trévallon prend corps.

Sur ce millésime 2021 à la fois pulpeux et vibrant, on est séduit dès le premier nez par des notes florales aériennes évoquant fleur d'oranger, les herbes de la garrigue, le fenouil, le romarin et la verveine citronnée ainsi que quelques infusions de fleurs blanches. Une touche sensuelle évoquant la crème de pistache, la pâte d'amande et la brioche au beurre, annonce un fruit particulièrement expressif : on pense à la poire, à l'abricot et la pêche, à l'ananas frais. Citron confit et bergamote complètent un bouquet déjà superbement construit.

La bouche confirme la race exceptionnelle de ce vin : son équilibre magistral et sa formidable complexité affolent nos sens. On oscille en

permanence entre la rondeur gourmande et texturée du fruit mûr, la fraîcheur anisée et cirtonnée, de fins amers stimulants évoquant les écorces d'agrumes, et ces accents crayeux qui dotent la finale d'une formidable vibration minérale.

Voici incontestablement un des plus grands et singuliers blancs du Bassin Méditerranéen qui confirme, cette année encore, son rang tout en haut de l'affiche. A oublier idéalement en cave au moins 5 ans si vous voulez commencer à percevoir toute sa complexité, son extraordinaire relief et atteindre ainsi cette forme de plénitude que seul Trévallon sait nous procurer.

Quand on goûte des vins de cette trempe, on se dit que l'héritage du regretté Eloi Dürrbach continuera à briller de longues années au firmament de ce que nos vignobles produisent de plus grand. Bravo à Ostiane et Antoine ! Une ombre au tableau : l'extrême rareté de ce diamant brut. Ne tardez pas car il n'y en aura malheureusement pas pour tout le monde.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine de Trévallon - IGP Alpilles Blanc - 2021

Dégustation et accords

Robe : Or intense, lumineuse

Nez : Complexe et raffiné : tilleul et fleur d'oranger, herbes de la garrigue, fenouil, romarin, verveine citronnée, menthe séchée, infusions de fleurs blanches. Crème de pistache, pâte d'amande, brioche au beurre, poire, abricot, pêche et ananas, citron confit

Bouche : On oscille en permanence entre la rondeur gourmande et texturée du fruit mûr, la fraîcheur mentholée, de fins amers stimulants évoquant les écorces d'agrumes, et ces accents crayeux qui dotent la finale d'une formidable vibration minérale.

Accords mets-vins : Soupe de moules au safran. Bar au fenouil. Rougets rôtis à la sauge. Dans quelques années, un risotto aux langoustines et truffes.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Alpilles

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne, roussanne, grenache blanc, chardonnay, clairette

Culture : Biologique