

Domaine de Trévallon - IGP Alpilles Rouge - 2014



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 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 Trévallon 2014 - une année qui donna aux Dürrbach pas mal de fil à retordre à la vigne - commence à peine à atteindre son premier plateau de maturité. Il a gagné en profondeur et nous éblouit aujourd'hui par sa finesse et son équilibre. On aime son profil gracieux et vertical, nourri de fruits noirs frais, entre mûre, cassis et 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.

La texture de bouche est soyeuse, avec des tanins parfaitement fondus : le vin se déploie dans un mouvement d'une fluidité exemplaire, déposant sur les papilles ses saveurs de fruits rouges et noirs, de réglisse et d'épices. Il y a beaucoup de gourmandise et d'élégance. Un concentré d'énergie et de terroir qui appelle de toutes ses forces un filet de cannette aux baies sauvages, un pavé de biche ou un tajine d'agneau aux olives.

Quantité limitée à 1 Bouteille par client

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de Trévallon - IGP Alpilles Rouge - 2014



Dégustation et accords

Robe : Grenat, profonde

Nez : Élégant : fruits noirs frais, entre mûre, cassis et cerise noire, 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.

Bouche : La texture de bouche est soyeuse, avec des tanins sont parfaitement fondus : le vin se déploie dans un mouvement d'une fluidité exemplaire, déposant sur les papilles ses saveurs de fruits rouges et noirs, de réglisse et d'épices.

Accords mets-vins : Un filet de cannette aux baies sauvages, un pavé de biche ou un tajine d'agneau aux olives.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 17 à 18°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Alpilles

Millésime : 2014

Type : Vin rouge

Cépage : Cabernet-sauvignon, syrah

Culture : Biologique