Domaine de Trévallon - Magnum IGP Alpilles Rouge - 2020

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 icône du vignoble, brutalement disparu en novembre 2021. 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 !

Ostiane et Antoine, deux des enfants d'Eloi qui ont pris la relève avec courage et détermination nous gratifient d'un millésime 2020 magistral d'équilibre entre puissance et finesse. Il poursuit une série éblouissante. Avec un printemps assez doux, la floraison a débuté mi-mai, avec 15 jours d'avance. Si le début d'été est assez chaud, il ne connaît pas d'épisode caniculaire jusque début août. Les maturités s'amorcent de façon un peu irrégulière et s'annoncent étalées. Un coup de chaud tout début août a fait craindre le pire (le thermomètre dépassant la barre des 40°), mais les vignes ont démontré encore une fois leur formidable capacité de résistance. Au final, quelques orages pluvieux début puis fin août, tout comme l'omniprésence du mistral, permettront aux baies de parfaire leurs maturités phénoliques et physiologiques, jusqu'aux vendanges. De belles vendanges, nécessitant très peu de tri : état sanitaire impeccable et maturités idéales, le rêve de tout vigneron !

Après une vinification en grappes entières suivie d'un élevage de deux ans, principalement en foudres, le vin se révèle extraordinairement juteux, énergique et expressif. Il se dessine en bouche avec une précision magistrale et un souffle incomparable.

Dès le premier nez, on se régale d’arômes intenses d’herbes séchées, d’olive noire, de badiane, de romarin, de poivre noir, de cèdre, de mûre, de bâton de réglisse, de cassis et de framboise écrasée. Une touche plus tertiaire évoquant la viande fumée vient titiller les narines.

Expressif et déjà parfaitement en place, le vin offre une matière dense, juteuse et gorgée de fruits, portée par des tanins mûrs, d’une souplesse remarquable. La tension des calcaires est à la relance, ouvrant sur une finale fuselée qui affiche déjà 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 carré d'agneau rôti en croûte de noisettes, une gardianne de taureau de Camargue ou, plus tard encore, un risotto aux truffes blanches.

Quantité limitée à 1 Magnum par client

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine de Trévallon - Magnum IGP Alpilles Rouge - 2020

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 carré d'agneau rôti en croûte de noisettes. Un risotto aux truffes blanches.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 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 : 2020

Type : Vin rouge

Cépage : Cabernet-sauvignon, syrah

Culture : Biologique