



# Domaine de Trevallon Blanc 2021

Famille Dürrbach - Provence

Un vin de **Provence**  
unique en son genre.

un assemblage de  
**Marsanne**  
majoritairement,  
**Roussanne,**  
**Chardonnay, Grenache**  
**Blanc et Clairette**

**10 mois d'élevage** en  
barriques, parcelle par  
parcelle, sur des  
chauffes très douces



**Petit +**  
**Domaine de Trevallon**  
**tout de même !**



## LE VIN

. Le Domaine de Trévallon blanc 2021 (désormais en appellation Alpilles) est un assemblage de Marsanne majoritairement (environ 70%), Roussanne (20%), Chardonnay, Grenache Blanc et Clairette.

. La vinification et l'élevage de chaque cépage sont effectués séparément. L'élevage dure 12 mois en barriques de 228l, 350l et demi-muids (600l), sur des chauffeuses très douces.

. La mise se fait généralement début août, sans filtration

## DEGUSTATION

. La robe est brillante et lumineuse. Au nez Trévallon blanc propose en premier abord un joli panier végétal, fleurs blanches, citronnelle, herbes fraîches. On y décèle ensuite de l'amande, du safran et de la poire (doyenne du comice).

. En bouche le vin est gras, profond, minéral, complexe et doté d'une belle longueur et d'une superbe fraîcheur

. Prenez votre temps en dégustation, c'est un vin qui évolue beaucoup et ne se livre pas immédiatement.

## SERVICE

. Dans les premières années ne pas hésiter à carafier au minimum une heure.

. Si possible ouvrir la veille, le vin n'en sera que meilleur.

. Généralement se déguste bien à la fin de la première année après la mise en bouteille. Il faudra ensuite attendre entre 7 et 10 ans suivant le millésime afin de pouvoir apprécier sa complexité.

## ACCORDS

. Un vin de haute gastronomie. Je le trouve exceptionnel sur des Saint Jacques simplement poêlées, une touche de safran et quelques grains de fleur de sel.

. Au bout de quelques années, sa complexité grandissante et son volume vous permettra de l'associer par exemple à la chair noble et ferme d'un turbot. Une sauce hollandaise le fera frémir, les gras accorderont leurs violons. Une volaille aussi saura l'amadouer. Travaillez plutôt sur les textures, le vin y apportera son parfum



## TREVALLON, le domaine

A quelques pas de Saint-Rémy-de-Provence, sur le versant nord des Alpilles se situe le Domaine de Trévallon, sur la commune de Saint-Etienne-du-Grès. Ici, le calcaire affleure partout... Il est omniprésent et façonne cette terre rude et sèche.

Autour du vieux mas, le vignoble s'étend dans cette nature vivante et préservée sur 17 hectares. Des travaux titanesques sont alors entrepris pour intégrer la vigne à ce paysage envoûtant de garrigue, de chênes verts, oliviers et amandiers. Des rochers sont dynamités, les sols travaillés en profondeur et les éclats de roches mélangés à la terre.

Eloi Dürrbach plante les premières vignes dans les Alpilles en 1973. 15 ha de rouges composés à parts égales de cabernet sauvignon et de syrah et 2 ha de blancs constitués principalement de marsanne et roussane. Le cabernet-sauvignon existait en Provence avant le phylloxera. Assemblé avec de la syrah, il pouvait donner d'excellents vins. Les deux cépages associés au terroir calcaire du Domaine donnent le style unique de Trévallon.

Bien sûr Eloi n'a pas fait d'études d'œnologie, donc pas de savoir omniscient, de certitude arrogante, d'idée toute faite, simplement le désir de faire un bon vin, naturel, c'est tout. Sûr de son choix et de l'histoire du vignoble des Baux, Eloi choisit le déclassement en vin de pays imposé par l'INAO plutôt que de trahir la personnalité de ses vins.

Constitué de toutes pièces les vignes n'ont jamais connu le moindre pesticide ne le moindre engrais. L'assemblage exclusif de Syrah et Cabernet Sauvignon n'est finalement que la reproduction géniale de ce qui se faisait de mieux en Provence avant le phylloxera. Ce choix délibéré d'Eloi Dürrbach s'est accompagné d'un déclassement du vin en IGP Vin des Alpilles. À l'instar d'un Grand Cru Classé, les vins du domaine offrent une très longue garde : à la dégustation on se souviendra longtemps de cette fine structure de velours et de son incomparable longueur, de son bouquet de fruits noirs, d'olives et de senteurs provençales. Depuis le millésime 1996, et ceux tous les millésimes suivants, une nouvelle étiquette créée par René Dürrbach, est présentée par mettre en valeur les caractéristiques du millésime.

Le domaine produit également un blanc à base majoritaire de Marsanne. Je l'affectionne tout particulièrement. Pas simplement parce qu'il est élevé dans des fûts que je connais bien. Il représente pour moi la quintessence des beaux blancs du sud : de la tension, une bouche droite et très longue, petit à petit il dévoile des gammes de parfums subtils et complexes. Et il est bon à tous les âges, car c'est un vin, qui comme son grand frère rouge, vieillit admirablement. Chaque année il fait un pas de plus vers la perfection.

