

DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon Blanc 2019

IGP Alpilles, France

Vinification traditionnelle, en barriques bourguignonnes dont 20% neuves.

LE MILLÉSIME

Fait très rare au domaine : température de -2 °C début mars, après un début d'hiver très doux. Les chardonnay ayant déjà débourré ont gelé en grande partie .

SITUATION

Nord des alpilles

TERROIR

Sol calcaire et argileux, très caillouteux : Hauterivien et Barrémien, ère secondaire, crétacé inférieur, moins de 130 millions d'années.

VINIFICATION

Élevage cépages par cépages en barriques 12 mois, sans soutirage.
Débourbage et collage à l'argile.
Vin non filtré.

CÉPAGES

Marsanne 56%, Roussanne 21%, Grenache blanc 9%, Clairette 8%, Chardonnay 6%

SERVICE

Carafer une demi-heure avant la dégustation, servir à 15°C .

DÉGUSTATION

A l'oeil, la robe est brillante, assez onctueuse avec de belles jambes grasses et persistantes.

Le nez expressif de fleurs blanches mellifères de fruits confits avec un léger boisé se dévoile très complexe, fin et riche.

L'attaque en bouche confirme l'intensité aromatique et la grande maturité du millésime compensé par une finale très rafraîchissante.

Cet équilibre entre fraîcheur, finesse et maturité font penser à un grand blanc de garde mais qui s'apprécie dès à présent tant il regorge de qualités.

Gilles Ozello

