

# Domaine de Trevallon

## Blanc 2007

**Vin :** Blanc

**Région :** Provence

**Appellation :** Vin de Pays des Bouches du Rhône

**Cépages :** 40% roussanne, 40% marsanne, 15% grenache blanc, 5% Chardonnay

**Présentation :** Le domaine de Trevallon se situe sur la commune de Saint-Etienne-du-Grès, dans le département des Bouches-du-Rhône, à 25 km au sud d'Avignon et à 7 km à l'ouest de Saint-Rémy-de-Provence, sur le versant nord des Alpilles. Vigne et Elevage vu par Durbach : Il faut d'abord que les raisins aient beaucoup de goût et que le sol soit nourrit biologiquement. On ne nourrit pas la plante mais le sol. Pas de pesticides ni d'insecticides. Mais de la fumure de mouton. Nous procédons à des labours. Cela favorise l'enracinement de la vigne pour qu'elle puise profondément dans le terroir, ce qu'il y a de plus intéressant pour sa nourriture. Nous effectuons des tailles courtes qui permettent de limiter les rendements et prolongent la vie du pied de vigne de 20 à 50 ans.

Ensuite nous vendangeons des raisins à pleine maturité et très sains...

...A la cave, c'est un peu la même chose. Il faut agir le moins possible. Nous n'utilisons pas de levures exogènes et ne procédons pas non plus à des corrections d'acidité. Tout est naturel. Nous faisons soit des pigeages au pied soit des remontages pour aérer le vin. Mais à Trevallon, nous avons surtout des élevages longs en barriques et en foudres. Plus de 2 ans pour les rouges. Un an pour les blancs. La micro oxygénation se fait lentement entre le bois et le vin. Je fais aussi peu de soutirages. Moins qu'avant en tout cas ! Car la lie qui se trouve au fond des fûts continue de nourrir le vin et possède un formidable pouvoir anti-oxydant. Pour le 2001, je n'ai fait qu'un seul soutirage en deux ans d'élevage.

Ma règle est de toucher le moins possible au vin. Les blancs je ne les soutire jamais et je bâtonne très peu. Sinon cela donne des vins blancs trop lourds et un peu communs.

Pour mon activité de conseil auprès d'autres domaines, je procède de la même façon.

Je développe la sensibilité du vigneron pour l'aider à accroître ses capacités à faire du vin. Donc pas de cahiers des charges mais un travail naturel, en amont, à la vigne et une réflexion en fonction des conditions du millésime, à la cave.

Car c'est l'excès de technologie qui provoque la standardisation du goût ».

**Dégustation :** Vin de belle structure aux accents épicés, avec des notes de miel et de fruits secs et une belle fraîcheur.

**Prix :** 69€

**Coordonnées producteur:** [www.domainedetrevallon.com](http://www.domainedetrevallon.com)