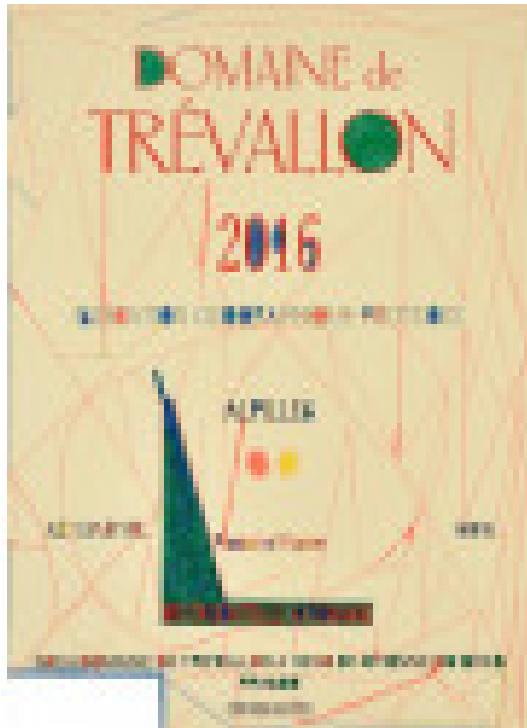


# Domaine de Trévallon rouge 2016



Prix du produit :

225,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Fam. Durrbach (TREVALLON)

Millésime: 2016

Appellation: IGP Alpilles

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Cépage dominant: cabernet sauvignon

Description brève du produit :

17,5/20 RVF. Très grand millésime, trop rare... et trop jeune en 2018 !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DE TREVALLON  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine de Trévallon rouge 2016**

**La Revue du Vin de France** (n°640, avril 2020) : 17,5/20. *Le 2016, quarantième millésime, est l'un des plus étincelants de Trévallon. L'assemblage est ici différent. Une partie des syrahs ayant été dévorées par les sangliers, le cabernet-sauvignon domine les débats. Encore dans la fermeté de sa jeunesse, il exhale les parfums de la garrigue qui animent une magnifique matière concentrée, bien tenue par une tension caillouteuse et florale, apanage d'une vinification en vendange entière.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 17,5/20. Ce millésime 2016 est certainement l'un des plus beaux produits à Trévallon. Il partait pourtant de manière périlleuse, puisque les sangliers avaient dévoré une bonne partie de la syrah ! L'assemblage final est donc exceptionnellement dominé par le cabernet sauvignon (60%), offrant un sublime, mais encore très discret parfum de garrigue, avec de douces notes épicées, sans aucune sensation d'alcool. Finesse et fraîcheur caractérisent ce grand millésime provençal qui s'ouvrira tranquillement à partir de 2028-2030.

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019) : 18,5/20. Un millésime un peu à part, grâce à dame nature - les sangliers ayant fait la fête à la syrah, le pourcentage de cabernet sauvignon est plus élevé. le résultat n'est pas moins spectaculaire. racé, énergique, d'une incroyable fraîcheur, il affiche beaucoup de matière, des tanins soyeux et une longueur exemplaire en bouche. Côté fruité, il se dessine avec précision sur la fougue de la jeunesse. de toute beauté. Fourchette d'apogée : 2019 -2030.

#### **Fiche technique rédigée par le domaine:**

Trévallon est caractérisé par des élevages longs. Plus de 2 ans pour les rouges. Les soutirages sont limités au strict minimum, la lie qui se trouve au fond des fûts continue de nourrir le vin pendant toute la durée de l'élevage.

#### **Le vin :**

40ème millésime de Trévallon

#### **Le millésime :**

Malheureusement les sangliers sont passés par là... Nous n'avons jamais eu autant de dégâts : 30% de la récolte. Aimant plus la Syrah, les sangliers ont mangé moins de Cabernet. Le 2016, prélèvement « naturel » oblige, sera composé de 60% de Cabernet.

#### **Situation :** Nord des Alpilles

#### **Terroir :**

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

#### **A la vigne :**

Début des vendanges : 12 septembre

Fin des vendanges : 22 septembre

#### **Vinification :**

Vinification sans égrappage, sans levurage et sans souffre.

Élevage 24 mois en foudres . Collage au blanc d'oeuf frais, pas de filtration pour la mise en bouteille.

## **Cépages :**

Cabernet Sauvignon : 60%

Syrah : 40%

## **SERVICE**

Je servirai ce vin à 16°C, carafé pour augmenter sa complexité aromatique.

## **ACCORDS METS-VINS**

J'accompagnerai ce vin :

- d'un perdreau rôti aux airelles, réduction de vinaigre de framboise et purée de topinambours.
- d'un trappe à la noix, pain croustillant aux raisin et chutney de nèfles à la menthe.
- d'une tarte tiède au chocolat, figue rafraîchie d'un sorbet cannelle et noisettes caramélisée au caramel demi-sel.