

# Ces vins achetés au cours de week-ends mémoriaux...



*« Nous sommes toujours flattés d'être conviés à visiter de belles caves garnies, mais les bouteilles les plus prestigieuses commencent à exister au moment où on les vide entre amis ; elles marquent d'une pierre blanche cet instant privilégié et l'on a plaisir encore longtemps à se le remémorer ».*

*Paul Bocuse*



<b><i>C'est bon parce que c'est gras.....</i></b>	<b>4</b>
Vieux Donjon.....	4
Condrieu les Eguets 2013.....	6
<b><i>Dentelle et finesse : la haute couture. ....</i></b>	<b>7</b>
Gevrey-Chambertain Goulots 2009 .....	7
Gerin La Landonne 2004 .....	8
<b><i>1 km nous sépare, mais tout nous sépare... ..</i></b>	<b>9</b>
Lynch Bages 2008.....	9
Pontet Canet 2008 .....	11
<b><i>Surprises .....</i></b>	<b>14</b>
Côte-Rotie Lafoy.....	14
Domaine de Trevallon .....	14

## *C'est bon parce que c'est gras*

### Vieux Donjon 2016

L'une de mes révélations du week-end Vaucluse (merci mon Maxou)... Sous une pluie à désimbiber un alcoolique (si, si dans le Vaucluse il ne pleut jamais, sauf quand les parisiens viennent... Ahahaha, très drôle François...).

Très connu à l'étranger où une grande partie de sa production est exportée, le domaine du Vieux Donjon est relativement sous médiatisé en France. Il produit pourtant l'un des plus grands rouges de Châteauneuf-du-Pape malheureusement assez difficile à trouver en France.

Depuis toujours ce domaine ne produit qu'une seule cuvée de Châteauneuf, se refusant de l'appauvrir en vinifiant de petites cuvées de prestige surtout destinées à épater certains dégustateurs influents. D'où la constance dans la qualité de ce vin curieusement bien plus connu à l'étranger qu'en France.

Le domaine a été fondé par Marcel Michel, le père de Lucien Michel qui vient de passer progressivement la main à sa fille Claire (arrivée au domaine en 2007). Pendant longtemps, le domaine a vendu ses vins aux puissants négociants régionaux. Mais à partir de 1966 les Michel ont commencé à mettre en bouteille le vin de leur domaine. Lucien Michel et son épouse Marie-José ont pris les commandes de la propriété en 1979.

Le vignoble du Vieux Donjon couvre 15 hectares, dont 14 en rouge et 1 seul en blanc. Les deux tiers du vignoble rouge se situent sur un terroir classique de galets roulés, le reste se répartissant sur différents types de terroirs. L'âge moyen des vignes dépasse les 50 ans, les grenaches étant en bonne partie centenaires ! Les vignes de syrah et de mourvèdre ont pour leur part autour de 30 ans. Les méthodes de culture sont aujourd'hui très proches du bio.

Les vinifications sont des plus traditionnelles, sans chercher à imposer un style. Levures indigènes, égrappage assez poussé mais pas total selon les millésimes, vinifications en cuves béton et élevage de 12 mois en foudre. Rien que du classique pour ce Châteauneuf très traditionnel que s'arrache le monde entier (et qui est de ce fait très peu diffusé en France). Un must de l'appellation qui est resté à un prix raisonnable.

Les vins : le domaine ne produit qu'une seule cuvée châteauneuf-du-pape mais elle est remarquable. Elle livre un jus précis, intense, sublime de raffinement : on est dans la pureté du raisin. Le nez, complexe, délivre un parfum d'épices, de cannelle et de bois précieux. Doté d'une belle maturité mais sans chaleur, le vin se montre dense mais aérien.

18,5/20 Châteauneuf-du-Pape 2012





## Condrieu les Eguets 2013

Il est certain que nombreux membres du cercle sont des Viognier-sceptiques... « 1 verre ça va mais je ne peux pas plus ». La comparaison de la dernière soirée Bagbo en atteste où beaucoup ont préféré le Chardonnay du cousin...

Quoi d'autre ? Un échange, un dialogue : « Alexis, nous disait que c'était compliqué de travailler en famille ... ». Certes pour qu'il y ait dialogue, il faut que deux personnes au moins se parlent... Le regard noir adressé à Alex est une forme de communication ☺...

Mais là nous touchons la dentelle, le velours la suavité... Ces vins qui nous font penser à de jolis dessous frivoles qui nous émoustillent. Certes, l'abricot sera là. Certes la tension sera forte, mais la fraîcheur légèrement citronnée nous amènera vers un grand plaisir... Je l'espère.

Pour rappel, la famille GERIN est implantée au coeur du vignoble de Côte-Rôtie, dans le village d'Ampuis, depuis 6 générations. Ce vignoble situé à 30km au sud de Lyon, est l'appellation la plus au nord de la Vallée du Rhône et aussi l'une des plus petites, car elle ne s'étend que sur environ 280Ha. L'influence des climats méditerranéen et continental donne des vins tanniques, puissants, mais aussi soyeux et élégants.

Les Gerin ont acquis la vigne des Eguets à Chavanay en 2009. Le premier millésime est ce 2013. Les vignes se situent en plein milieu des vignes de Chavanay sur un terroir granitique mais avec une terre plutôt argileuse. L'élevage est fait dans des demi-muids (fûts de chêne de 500 litres) à 50 % neuf et à 50 % fûts de 1 vin.



## *Dentelle et finesse : la haute couture.*

### Gevrey-Chambertin Goulots 2009

« J'ai lu dans la bouse de vache que le solstice d'été serait le 21 juin »... Royaume de la biodynamie, Michel et son fils Stéphane nous sortent des nectares à couper le souffle... La morale de cette visite ? Il faut TOUJOURS arriver la veille d'un week-end œnologie....

Michel Magnien représente la quatrième génération de vigneron de la famille Magnien. Dès son plus jeune âge, il travaille sur l'exploitation viticole de son père, Bernard Magnien (troisième génération) propriétaire de 4 hectares de vignes.

De 1967 à 1991, Michel Magnien et sa femme Dominique ont fait l'acquisition de nombreuses parcelles de vignes qu'ils cultivent, soignent, récoltent et vinifient avec passion. Leur mosaïque viticole s'agrandit au fil des années avec des parcelles tel que le CLOS DE LA ROCHE Grand Cru, le CLOS SAINT-DENIS Grand Cru, MOREY-SAINT-DENIS 1er cru Les Millandes, GEVREY-CHAMBERTIN 1er cru Les Cazetiers, ...



En 2008, le Domaine Michel Magnien a adopté la viticulture biologique et respecte le processus de certification contrôlé par Ecocert pour produire des vins authentiques et assurer un avenir sain à nos enfants. Le respect de la diversité de nos terroirs et le respect de l'environnement est pour le Domaine une priorité quotidienne.

Après des années de pratique, le Domaine Michel Magnien est certifié en biodynamie par Demeter. A chaque étape, tout notre travail est rythmé par la révolution synodique de la Lune. Nos vignes et nos vins sont entièrement conduits dans le strict respect des principes de l'Agriculture Biodynamique. Grâce à Michel Magnien, et à son attention particulière portée à ses vignes au fil des années, chaque cep est unique et fidèle aux plus nobles terroirs de la Bourgogne. Frédéric, cinquième génération, guide aujourd'hui le Domaine et s'applique à hisser nos vins au plus haut.

Située au sud de Dijon, l'appellation Gevrey-Chambertin est le premier village de la Côte de Nuits. C'est par l'ordonnance royale de Louis Philippe en 1847 que le terme Chambertin est associé à Gevrey pour devenir officiellement Gevrey-Chambertin. Ce sont les ruissellements des eaux de la montagne, appelés "goulottes", qui ont valu ce nom "Goulots" à ce climat.

La parcelle se situe au Nord du village, au dessus des Champeaux, à côté des Combes Aux Moines à la limite de Brochon. Le climat est situé au dessus d'anciennes carrières d'argile et de pierres. Les vignes sont plantées sur des faibles épaisseurs de marnes blanches sur des roches mureuses (calcaire supérieur). La faible épaisseur de terre oblige les vignes à descendre en profondeur dans les failles de la roche.

## Gerin La Landonne 2004

Un seul être vous manque et tout est dépeuplé.... Que dire de ce souvenir... Poivre, épices douces, soie, rondeur, longueur.... Une émotion. Gerin ? Un vin à vous emmener ailleurs... L'un des seuls vins qui a réussi à nous faire fermer nos claques merdes (si, si au moins 2 minutes !!).

SURFACE : 0.4 hectares sur lieu-dit " LA LANDONNE "

NATURE DU SOL : Micaschiste et oxyde de fer

ENCEPAGEMENT : 100 % Syrah

SITUATION : Vigne en coteaux, pente supérieure à 50 %.

EXPOSITION : Sud sud-est.

RENDEMENT : 38 HI/Ha

AGE DES VIGNES : 20 ans

VINIFICATION : Egrappage à 100 %, suivi d'une macération pendant 4 semaines.

ELEVAGE : 100 % barriques neuves pendant 20 mois.





## *1 km nous sépare, mais tout nous sépare...*

Lynch Bages 2008

Le marketing... de Michel Cazes...



### HISTOIRE

Sur la terre de « Bages », aux portes de Pauillac, Lynch-Bages a connu une histoire symbolique de celle du Médoc.

Bien que le terroir de Bages soit visible sur les archives depuis le XVI<sup>e</sup> siècle, sa grande histoire viticole commence au XVIII<sup>e</sup> siècle. De 1749 à 1824, il est la propriété de Thomas Lynch, fils du citoyen de Galway (Irlande) John Lynch, établi à Bordeaux comme négociant. Thomas Lynch gère la terre avec sagesse et produit d'excellents vins, alors connus sous le nom de « Cru de Lynch » et bientôt classés parmi les cinquièmes crus du prestigieux Classement de 1855 pour l'Exposition universelle de Paris.

Plus tard, Jean « Lou Janou » Cazes, un « montagnol » comme on appelait les paysans des hautes vallées austères de l'Ariège, était venu s'installer dans le Médoc pour gagner sa vie à coups de pioche. Dans les années 1930, le général Félix de Vial, descendant des négociants Cayrou, donne le vignoble en ferme à Jean-Charles Cazes, fils de « Lou Janou » et lui-même fermier du Château Ormes de Pez à Saint-Estèphe. Celui-ci achètera les deux propriétés à la veille de la seconde guerre mondiale. Depuis lors, Lynch-Bages est dirigé par la famille Cazes.

Le vieux cuvier de Lynch-Bages représente un témoignage unique en Médoc des équipements vinicoles anciens. Son plancher à claire-voie, progrès considérable à l'époque de son invention vers 1850 par Skawinski, présentait déjà tous les avantages de la conception gravitaire des cuiviers modernes. En ce temps, les douils de raisin, apportés sur une charrette tirée par des chevaux, étaient hissés à l'étage par une grue puis vidés dans un conquet de bois monté sur roues et chemin de fer. Dans le moût du conquet pataugeaient un ou deux ouvriers afin que le jus s'écoule des orifices du conquet vers les cuves de part et d'autre. Charge ensuite à l'ensemble corde-poulie-baillet et pas moins de 6 ouvriers d'évacuer les peaux de raisin de la cuve de fermentation.

Un travail rude et relativement dangereux d'ouvriers vigneron remarquables, dont le dernier, l'emblématique Xavier Tibur, finit sa carrière à Lynch-Bages en 1975. Le vieux cuvier de Lynch-Bages se visite et constitue un véritable voyage dans le temps.

### ELABORATION

À Lynch-Bages, si l'essentiel se fait à la vigne avec l'équipe de Franck Debrais, un soin particulier est accordé à chaque étape de l'élaboration du vin, du tri des grappes sur la parcelle au collage dans l'environnement calme et tamisé des chais.

Sous la responsabilité de Nicolas Labenne, 35 personnes assurent le suivi quotidien du vignoble de Lynch-Bages. Depuis 2006, le découpage parcellaire a été particulièrement affiné par l'usage de technologies satellitaires combiné à des sondages sur la qualité des sols. Cette attention accrue, gage de préservation du patrimoine génétique viticole de Lynch-Bages, a permis d'établir une cartographie et un redécoupage des parcelles extrêmement précis pour préserver, valoriser et pérenniser la spécificité du terroir.

Assistée de technologies performantes pour la supervision et l'analyse en temps réel, la main de l'homme orchestre les vendanges puis la vinification, réalisées par cépage, maturité et terroir. L'enjeu est alors la construction des personnalités par parcelle. Une fois la fermentation alcoolique terminée, écoupages et décuvages sont effectués en fonction du potentiel phénolique de chaque cuve pour favoriser une extraction optimale des tanins.

Après le temps de macération, puis celui des écoupages, du pressurage et de la fermentation malolactique vient, en décembre, l'assemblage. Cette composition complexe du grand vin varie d'une année à l'autre, en fonction du comportement des parcelles avec les conditions climatiques du millésime. Un collège d'experts présidé par Jean-Charles Cazes et l'équipe technique composée de Daniel Llose, Nicolas Labenne et Jérôme Le Roux, élabore et définit alors l'assemblage apte au vieillissement du grand vin de Lynch-Bages.

Premier et second vins de Lynch-Bages sont ensuite élevés dans le chai de la propriété et mis en barriques de chêne merrain, dont les capacités aromatiques sont révélées par la chauffe de tonneliers réputés. Avant de devenir objet de plaisir, un temps de repos est nécessaire au vin pour s'affiner et trouver l'équilibre de sa mise en valeur par le chêne. Soutirages réguliers, collage pour harmoniser, tout l'art du vinificateur s'exprime avant la mise en bouteille au château et le vieillissement.

Lynch-Bages a mis en œuvre une série de mesures visant à réduire l'impact sur l'environnement induit par l'élaboration de son vin. Notamment l'enherbement, le travail des sols par labour, une sélection environnementale des produits, la mise en place de capsules de confusion sexuelle (contre les vers de la grappe cochylis et eudémis), la sélection massale du petit verdot ou encore le retraitement des eaux usées de vinification.

Au cœur du Médoc et en bordure d'estuaire, Pauillac (Gironde, France) est le sol de prédilection des Grands Crus Classés depuis 1855. C'est ici que s'étend, sur 100 hectares, le vignoble de Lynch-Bages.

Climat modéré, géologie homogène et topographie aux croupes bien dessinées au sud et sud-ouest de la ville donnent aux sols de Lynch-Bages chaleur et drainage naturel vers le fleuve, offrant à la vigne la juste alimentation en eau. Enracinement profond, croissance modérée et finesse des fruits caractérisent un terroir qualitatif.

Cabernet sauvignon et petit verdot, merlot dans certaines parcelles en bordure de rivière et au sud du chenal du Gaët ou cabernet franc. L'analyse des sols du vignoble de Lynch-Bages a permis de définir un encépagement optimal. Les plus anciennes vignes atteignent 60 ans, pour une moyenne de 30 ans.

Avec trois des quatre premiers Grands Crus Classés du Médoc, la renommée de l'appellation Pauillac n'est parfois surpassée que par ses célèbres grands châteaux. Riches, denses et profonds, les vins de Pauillac développent avec le temps des bouquets et saveurs d'une grande délicatesse. Pour une palette aromatique aussi étendue qu'est fin le « grain » de leur tanin. « S'il fallait classer les communes du bordelais, Pauillac viendrait à coup sûr en tête. Les Pauillacs associent fruit frais et souple, chêne, sécheresse, subtilité et corpulence, une pointe de cèdre et de tabac, un soupçon de douceur et, par dessus tout, de la vigueur. Bien des amateurs vous diront qu'ils sont la quintessence de leur vin préféré. » Hugh Johnson - Atlas Mondial du Vin

En 1855, Napoléon III demande aux courtiers et négociants rattachés à la Chambre de Commerce de Bordeaux d'en établir une classification pour les honorer lors de l'Exposition universelle de Paris. Depuis, cette liste de référence constitue autant une hiérarchie des

domaines viticoles qu'un hommage à l'histoire de la région et une référence commerciale. Le légendaire label « Grand Cru Classé en 1855 » est unique au monde.

### Château Lynch Bages

Audacieux et innovant, connu pour être souvent le dernier à vendanger, Jean-Charles Cazes définit le style de Lynch-Bages dans les années 30. Le caractère racé et typique du vin l'inscrit dans la ligne des grands Pauillac. Il allie structure, finesse et élégance. Généreux dès sa jeunesse, il évolue dans sa maturité vers plus de saveurs et de complexité. La renommée de la propriété s'est dessinée à partir de 1945 grâce à une série de grands millésimes. Certains, pourtant réputés difficiles à Bordeaux, s'avèrent particulièrement réussis à Lynch-Bages. Ainsi naît une signature, à la couleur profonde et à la trame tannique. Au fil des ans, Jean-Michel Cazes, petit-fils de Jean-Charles, apporte plus de souplesse et de suavité. Précision et distinction ont, millésime après millésime, forgé l'homogénéité qualitative de Lynch-Bages.

Millésime 2008 : « Eloge de la lenteur... »

Comme en 2007, les travaux estivaux de la vigne ont été exécutés sous un ciel sombre et pluvieux. Au mois de septembre, l'arrivée d'un anticyclone providentiel a sauvé le millésime.

En bref :

- Débourrage précoce, mais irrégulier
- Météo estivale fraîche et humide
- Rétablissement inespéré

Les vendanges ont commencé le 30 septembre et se sont achevées avant les premières gelées, le 19 octobre. Avec soleil et chaleur la journée et fraîcheur la nuit, les conditions étaient idéales pour parfaire le mûrissement des raisins. Nous constatons cette année encore que les grands terroirs couplés à une viticulture interventionniste donnent progressivement des raisins remarquables de richesse.

Lynch-Bages 2008 présente une couleur profonde, et un nez marqué par la fraîcheur du fruit mûr qui se marie subtilement avec le bois. L'attaque est franche, la bouche ample et élégante à la fois laisse apparaître un bel équilibre de maturité et de concentration.

### [Pontet Canet 2008](#)

« Qui sont ces branleurs qui viennent m'emmerder ?? Enfin ils ont l'air d'avoir du pognon, on ne sait jamais... Tiens, c'est pas con ce qu'il vient de dire... Ah lui non plus, finalement je vais peut-être rester ». C'est à peu près ce qui a du se passer sous la chevelure blonde de Mélanie.

Que dire ? De vrais vigneron, où tout le processus est revu, remis à plat, challengé... Pas des investisseurs qui mettent le cash et en attendent le retour. Non des passionnés (je vous rassure le Cayenne est bien présent) qui cherchent à constamment améliorer leur divin nectar... Nous remercierons à cet égard Jean-Michel, dont le nom a plus été prononcé que celui de Pontet-Canet...

Pontet-Canet c'est un vignoble de 81 hectares dans la commune de Pauillac. Historiquement, le nom vient de son propriétaire originel : Jean-François de Pontet qui achète en 1705 des terres à Pauillac. Quelques années plus tard il acquiert quelques parcelles sur le lieu-dit de Canet.

Situé dans la commune de Pauillac, le vignoble couvre 81 hectares... L'âme de Pontet-Canet, c'est le « Plateau », une croupe de graves Garonnaises du Günz qui reposent sur un socle calcaire. Ce sol maigre et bien drainé attise le caractère exigeant du Cabernet Sauvignon, la signature des grands Pauillac. Planté au centre de la croupe, le Cabernet Franc apporte noblesse tannique et finesse. Ajoutons aussi, à la périphérie du plateau, quelques vignes de Merlot occupant les terres argilo-graveleuses, parfois plus calcaire.

Trois parcelles situées en bordure de la croupe ont été plantées en Petit Verdot. Ce cépage donne des vins incroyables en donnant des arômes épicés.

Depuis 10 ans, la connaissance des terroirs du domaine est devenue plus intime. Cette compréhension peut se faire par la pédologie mais la science ne fournit qu'une partie de la réponse. A Pontet-Canet, la sensibilité des sols se juge verre en main, en dégustant les vins et par une présence constante dans le vignoble. La pratique a sublimé la théorie.

Depuis 2007, le vignoble est en biodynamie. Informations techniques :

Temps de cuvaison : 4 semaines à 1 mois selon dégustation

Temps de fermentation : 2 à 3 semaines

Type de cuves : Chêne et Béton brut

Château Pontet-Canet

Élevage : 50% de barriques neuves / 35% de Dolia / 15 % de barriques d'un vin

Durée d'élevage : environ 16 mois

Château Pontet-Canet 2008 exprime un nez à la fois fin et complexe. Après aération, c'est une réelle explosion de fruit d'une belle pureté. En bouche, la trame tannique est ample, fine et d'une précision remarquable. Nous sommes face à un grand Pauillac qui atteint largement le niveau de sa réputation et dispose d'un très bon potentiel de garde. Ce château Pontet-Canet 2008 est incontestablement un très grand vin. Un vin de caractère qu'il est bon d'attendre car il saura évoluer favorablement dans ce millésime si charmant.

Une couleur particulièrement intense annonce la qualité du millésime. Impression confirmée par un nez mûr qui exprime les fruits rouges et noirs, un léger boisé et quelques notes fl orales. Le nouveau style se décline par un vin qui confesse un caractère vibrant, une remarquable amplitude et des tanins gourmands.





## Surprises

### Côte-Rotie Lafoy 2012

Pour les amnésiques, Yves c'est ça :



Je ne vous cache pas qu'en arrivant le samedi soir chez Lafoy, j'ai senti la solitude, et les railleries des forces en présence. Mais une fois dans cette cave feutrée, Lafoy c'est : du velours, des épices, du poivre blanc... Un mec attachant et passionné... Bref des rencontres comme nous les aimons...

La famille est implantée depuis trois générations, en plein coeur des Côte Rôtie, à Ampuis. Le Domaine Jocelyne & Yves LAFOY, lui, a été créé en 1993, avec l'arrivée du premier millésime dans l'année. Ce premier millésime, « 1993 », fut difficile à travailler à cause du mauvais temps. Aujourd'hui, Gaëtan, notre fils aîné, est arrivé dans l'exploitation, avec des bagages et expériences professionnelles. Son premier millésime « 2012 » a été un millésime, où il a fallu beaucoup de patience, et de vigilance à cause de mauvaises conditions climatiques, et de maladies. Mais tout deux, ont finis par faire une bonne année avec une vendange de qualité. Ensuite, nos vins sont travaillés sur la finesse, le complexe aromatique, l'élégance, tout en gardant l'aspect de terroir, et c'est ce qui fait la force de notre Domaine.

### Domaine de Trévallon 2003

Bon ok, celle-là je vous l'accorde c'est un peu capillotracté... Mais oui, ça fait partie des quilles achetées ensemble au cours du voyage dans le Vaucluse....

Le Domaine de Trévallon figure, sans aucun doute, parmi les plus prestigieux domaines de Provence, et parmi les meilleurs de France. Sa réputation s'étend au monde entier pour l'excellence de ses rouges, des vins de grande garde, et pour la complexité et la richesse de ses vins blancs. Le Domaine de Trévallon s'étend sur 20 hectares est situé sur le versant nord des Alpilles entre Saint-Etienne de Grès et Saint-Rémy-de-Provence. Éloi Dürrbach y pratique une viticulture peu interventionniste, sans aucun apport chimique, au plus près du cycle naturel de la vigne. Les vins de Trévallon rassemblent dans un verre le potentiel du terroir naturel des Alpilles et la philosophie de pureté de la famille Dürrbach. Histoire du domaine En 1950, René

Dürnbach et sa femme tombent amoureux de cette région de Provence et achètent le Mas Chabert, puis dix ans plus tard la propriété voisine, Trévallon. En 1973, son fils Éloi s'y installe et réalise le potentiel de ces terres pour la viticulture. Avant 1973 il n'y avait que de la garrigue, la vigne n'avait que très peu de place dans les Alpilles. C'est Éloi Dürnbach qui a ramené la culture des vins de qualité dans la région. Il se lance dans d'immenses travaux pour intégrer la vigne dans ce paysage. Trois ans plus tard, il peut enfin vendanger ses premiers raisins et il faudra deux ans de plus de vinification et d'élevage pour que le Trévallon 1976 soit embouteillé. Forts d'un style particulier et d'un grand respect de la nature les vins de Trévallon font rapidement l'unanimité chez les sommeliers et les connaisseurs, le nectar des Baux de Provence se retrouve peu à peu sur les plus belles tables. Une appellation qui d'ailleurs doit beaucoup au succès du domaine et à l'aura de son créateur. Poussé par le millésime 1982 dont Robert Parker avait reconnu la qualité exceptionnelle, le domaine est un porte-drapeau et bientôt d'autres suivent l'inspiration d'Éloi Dürnbach et défrichent autour des Alpilles pour y planter de la vigne.

Sa contribution ne sera malheureusement pas récompensée lors de création de l'AOC Baux de Provence. Le cabernet-sauvignon comptant pour la moitié de l'encépagement de Trévallon ne sera autorisé qu'à hauteur de 20% dans le décret d'appellation. Ce cépage atlantique était pourtant implanté dans la région depuis l'époque préphylloxérique. En effet, il avait été reconnu par le fameux scientifique Jules Guyot, inventeur du système de taille du même nom, comme étant parfaitement adapté au terroir de Provence. Éloi décide alors, à contrecœur, de quitter l'appellation. Le déclasserement de son vin ne l'empêche pas de surclasser ses concurrents des Alpilles, où il est encore considéré de nos jours comme le meilleur.

Maintenant c'est avec ses enfants, Ostiane et Antoine qu'il partage sa passion et la gestion du domaine. Tous deux convaincus par le rôle inégalable de la nature dans la qualité et le style de Trévallon, ils continuent de perpétuer la vision de leurs parents.

Le vin est un peu frais et a besoin de s'épanouir. Son nez est profond, de grande sensibilité. Le vin est précis, fin, raffiné, et on serait bien en peine de reconnaître une région. Car sa finesse est celle des grands vins de toutes régions. Rien n'est excessif, et le velouté qui apparaît progressivement est très soyeux. Élégance, raffinement, toucher de bouche délicat sont ses caractéristiques. Le ris de veau est d'une très belle qualité et le vin en profite.

Les carnets de François Audouze, Académie des vins anciens, 2013-03-15

Noble prestance pour cette robe carmin, sombre, brillante. La syrah en offrande (cassis, fumée, lard) évoluant progressivement vers la marmelade de mûres, la cerise confite, le chocolat, avec une richesse et une maturité toute rhodanienne, mais toujours cette signature camphrée qui préserve la sensation de fraîcheur. La maturité s'exprime avec gourmandise, sans aucune vulgarité ni morsure solaire, dans l'équilibre, juste perturbée par l'empreinte tannique. Du muscle, mais de la tenue, jusqu'à la finale, très ré glissée.

In vino veritas Toulouse , 2013-03-06