

Domaine de Trevallon Rouge 2004 en Magnum

Famille Dürrbach - Provence

L'oeuvre d'une vie et
d'un visionnaire, ELoi
Dürrbach.

50% Cabernet sauvignon

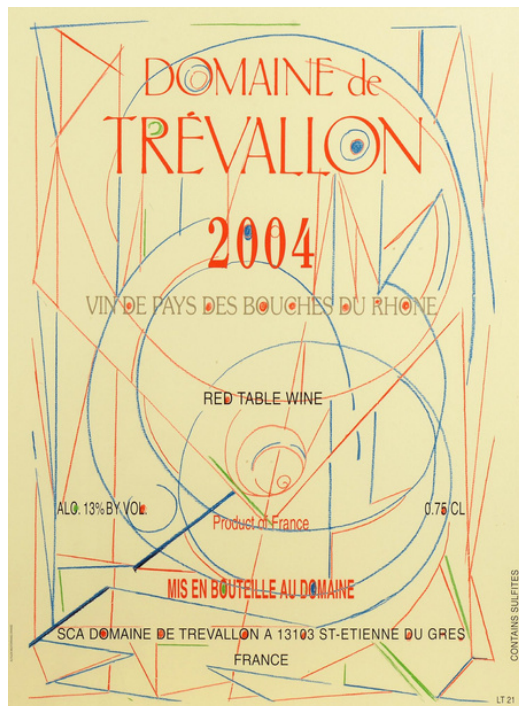
50% Syrah sur les
hauteurs de St Remy



Les vignes (17
hectares de vignes en
tout) sont au cœur
des bois et de trois
vallons (trevallon, en
provençal)

DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon rouge 2004

Vin de Pays des Bouches du Rhône,

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.

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 le : 20 septembre

Fin des vendanges le : 1er octobre

VINIFICATION

Vinification sans égrappage, sans levurage et sans soufre.

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

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 50%, Syrah 50%

SERVICE

Peut commencer à se boire

Carafer une heure avant la dégustation, servir à 16°C

Potentiel de garde : 25 ans

DÉGUSTATION

Le nez de fruits rouges et noirs évolue vers la figue. La bouche est droite sur des tanins veloutés mais encore jeunes qui augurent de très belle longévité à ce vin. Le vin est juteux, salivant avec des notes salines et de garrigue.

La finale d'une grande finesse est tout en équilibre entre fuité et salinité

ACCORDS GOURMANDS

Médailon de veau aux morilles

Domaine de Trévallon - Avenue Notre Dame du Chateau, 13103 Saint-Étienne-du-Grès
Tel. 04.90.49.06.00 - info@domainedetrevallon.com

www.domainedetrevallon.com/ □ □

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



57Y17F

DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH

Domaine de Trévallon rouge 2004

Vin de Pays des Bouches du Rhône,

PRESSE & RÉCOMPENSES

-89-91

"un nez de framboise, myrtilles, groseille qui évolue vers la figue, l'agrumes sur fond salin type anchois qui donne de la fraîcheur. Labouche est robuste, droite, belle allonge ou se développe des tanins soyeux encore jeunes et astringents, distillant du fruit rouge mûr, ces notes salines, un côté garrigue. La finale est tout en équilibre, longue sur les saveurs fruit rouge du nez et la complexité salines de la bouche. C'est salivant, profond, certes robuste mais non dénué de finesse. Un très beau vin qui ressemble aux autres mais avec sa petite personnalité."

Mathieu, Paper Blog, 06/03/2013



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.