

Domaine de Trevallon

Rouge 2014



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 2014

Indication Géographique protégée Alpilles,

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.

PRÉSENTATION

Peu avant les vendanges, la pluie est arrivée

C'est assez rare à Trévallon mais lors de la récolte nous avons dû sélectionner directement dans la vigne

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 : 22 septembre

Fin des vendanges : 2 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

Se boit déjà très bien !

Servir à 16°C

DÉGUSTATION

Le nez est légèrement poivré et épicé avec quelques notes florales.

Un millésime tout en finesse et plein de fraîcheur, dans un style assez bourguignon

ACCORDS GOURMANDS

Une viande rouge grillée

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.



R58JUF

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.