

# Domaine de Trevallon

## Rouge 2015 en Magnum

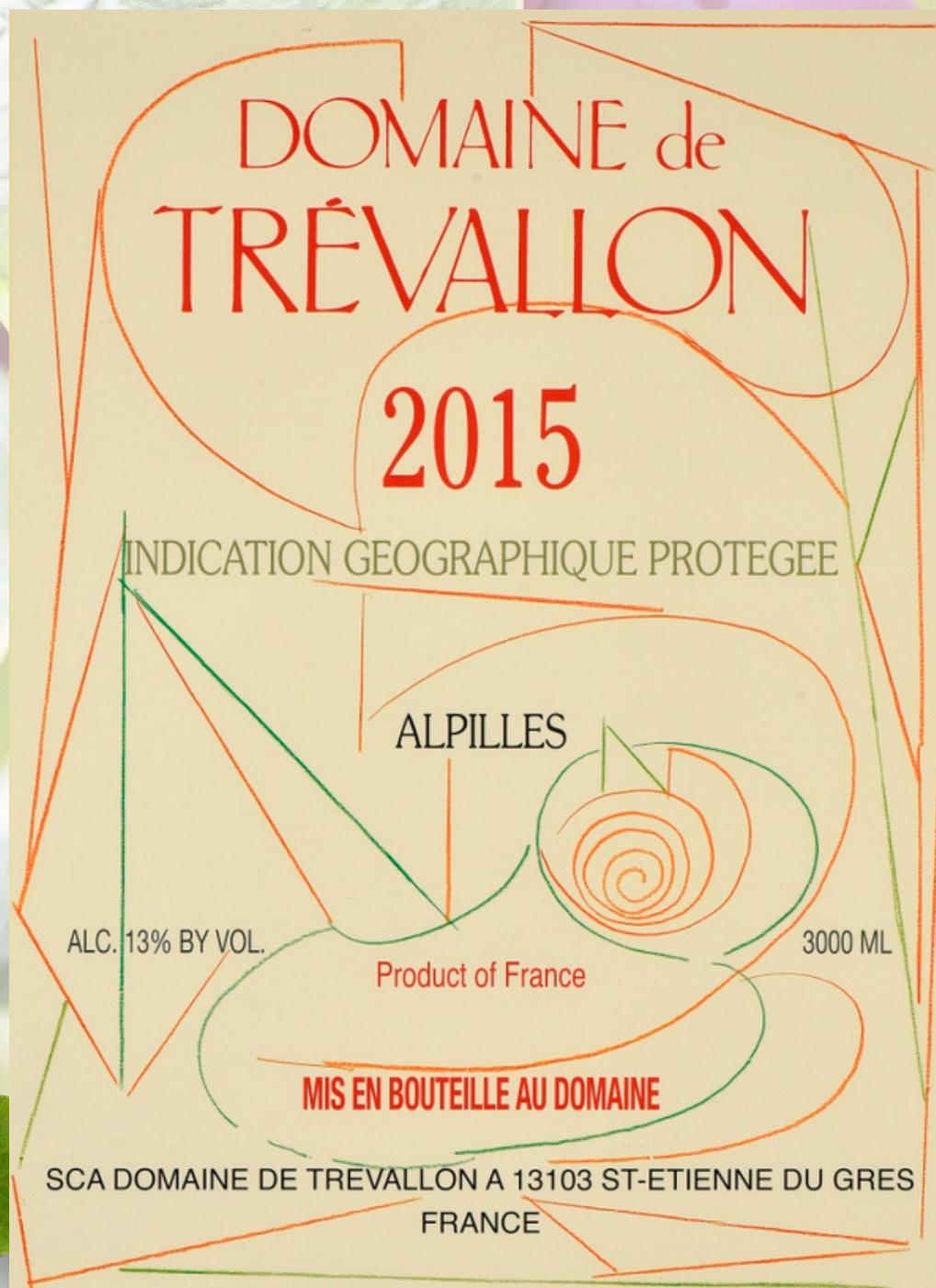


Famille Dürrbach - Provence

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

**50% Cabernet sauvignon**

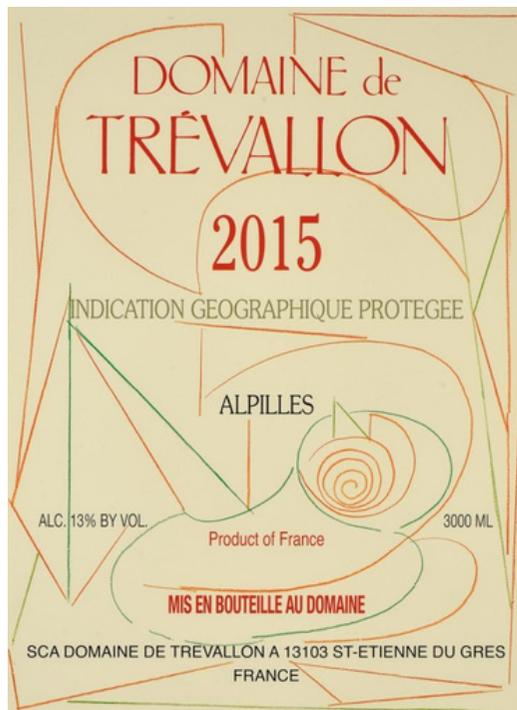
**50% Syrah** sur les  
hauteurs de St Remy



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 2015

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

Les vendanges ont commencé 10 jours plus tôt qu'en 2014.

### 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 : 14 septembre

Fin des vendanges : 24 septembre

### VINIFICATION

Vinification sans égrappage, sans levurage et sans soufre.

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

### CÉPAGES

Cabernet sauvignon 50%, Syrah 50%

### SERVICE

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

### DÉGUSTATION

On découvre un vin à la robe rubis, aux reflets pourpre, le vin est limpide, le disque brillant. Les larmes sont fines et régulières. La robe confirme l'aspect jeune du vin. Le 1er nez est intense et séducteur, il dévoile des notes de griottes, framboises fraîches, relayé par des nuances de cacao et de noisettes grillées. Après aération le nez s'intensifie et nous percevons des notes épicées comme le poivre de Timut et la cannelle.

L'attaque est franche, les arômes sont les mêmes que ceux perçus au nez, accompagné par une touche de cerise à l'eau de vie.

Les tanins sont présents mais soyeux et délicats. La fraîcheur bien présente donne de la vivacité et de l'énergie au vin.

La fin de bouche est équilibrée, suave et dynamique.

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.



KCW7RF

# DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH

## Domaine de Trévallon rouge 2015

Indication Géographique protégée Alpilles,

### ACCORDS GOURMANDS

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.

Christine Lauffenburser



# 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.