

# DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH

Mars 2012

## Trévallon 2009 : l'esprit d'un vin d'exception

Communiqué Excellence – Communiqué Elégance – Communiqué Événement – Communiqué Collection

**Eloi Dürrbach nous livre le millésime 2009 du Domaine de Trévallon.  
Un flacon de charme et d'esprit, taillé pour la garde.**

### Trévallon un domaine, une histoire, un mythe

Trévallon c'est un lieu unique, un lieu d'une beauté saisissante, où l'on voudrait que le temps s'arrête.

Et puis Trévallon c'est l'histoire d'une œuvre, celle d'un vigneron incomparable qui travaille la vigne comme nul autre pour donner naissance à des vins exceptionnels.



C'est à Saint Etienne du Grès, à quelques encablures d'Avignon que se cache ce petit bijou.

Un mas clair aux volets pastels serti au milieu d'un écrin naturel, un vignoble qui serpente en plein cœur des Alpilles, vous êtes à Trévallon !

C'est en 1973 qu'Eloi Dürrbach écrit la première page de Trévallon. Il plante 3 hectares sur le domaine acquis par son père, René Dürrbach, artiste de renom, le style Trévallon est né. Aujourd'hui le vignoble couvre 20 hectares et c'est la nature qui commande, on ne triche pas avec elle on la respecte profondément.

Le vigneron philosophe est aux ordres de la nature « je fais de moins en moins de choses, c'est minimaliste, c'est simple, biblique. Au fond dans un grand millésime, on n'y est pas pour grand-chose. Il y a comme un mystère, quelque chose qui nous échappe et c'est tant mieux ». Eloi Dürrbach.

C'est ce respect de la nature qui a toujours dicté ce vigneron hors-pair, ce magicien, ce poète du vin.

Et le résultat est toujours aussi exceptionnel !

Les amateurs du monde entier attendent presque religieusement chaque nouveau millésime de Trévallon, qui sort telle une œuvre d'art, serti d'une étiquette originale et unique.

## Trévallon rouge 2009 un flacon de collection

Selon Eloi Dürrbach, ce millésime a l'esprit du millésime 1985, solaire, à la fois profond et subtil.

**Avis aux collectionneurs, le 2009 est un vin de garde.**

Le millésime 2009 est issu de l'assemblage historique et audacieux d'Eloi Dürrbach : 50% Cabernet Sauvignon, 50% Syrah.

Si la nature a œuvré durant quelques mois, c'est ensuite le travail précis et minutieux d'Eloi qui fait le reste. Ses vins il les cisèle avec amour. Un travail d'orfèvre qui donne naissance à des chefs-d'œuvre qui prendront toute leur dimension après avoir passé quelques années dans les caves du domaine.

La cuvaison de 21 jours s'effectue sans soufre, ni levurage. Les cépages sont élevés séparément pendant 2 ans en foudre et barrique puis collés traditionnellement aux blancs d'œuf frais. La mise en bouteille s'est faite sans filtration le 12 décembre 2011.

La dégustation...

D'une robe rouge intense et profonde, le Trévallon 2009 se caractérise par des arômes de fruits noirs tels la mûre et la myrtille, relevés de notes de garrigue.

La bouche est souple avec des tannins très fins et présente une finale longue et très digeste.



### Quels accords ?

Ce vin accompagne à merveille les gibiers les plus fins tels un chevreuil sauce grand veneur ou un filet de biche. Il fera également merveille sur un agneau au basilic ou des cotes d'agneau grillées accompagnées d'aubergines farcies et pourra soutenir des plats plus épicés, tel un curry doux d'agneau.

Si ce précieux nectar sait s'apprécier dès aujourd'hui et une fois carafé sur le fruit, il saura encore révéler toute sa puissance et sa richesse sur les 25 années à venir.

**Le Domaine de Trévallon rouge 2009  
est disponible chez les meilleurs cavistes au prix 50 € TTC**

**Bureau de Presse**

**Agence Force 4/Sophie Morgaut-Lejeune**

Tél 01 44 40 27 30 – [sophie@agence-force4.com](mailto:sophie@agence-force4.com)

Contact : Aurélie Rovnanik – [aurelie@agence-force4.com](mailto:aurelie@agence-force4.com)