

# DOMAINE de TRÉVALLON

## DOMAINE DE TRÉVALLON ROUGE 2003 : L'ART DANS UN FLACON

Les vins sont extrêmement liés à l'instant et aux personnes avec lesquelles on les déguste. La période des fêtes est ainsi l'occasion d'ouvrir de grands vins autour d'une table généreuse avec les personnes qui nous sont chères.

Le Trévallon rouge 2003 rentre naturellement dans la liste de ces vins d'exception faits pour être partagés dans des moments d'exception...

### Quand Eloi Dürrbach créa Trévallon...

Trévallon, c'est l'histoire d'une vie, celle d'Eloi Dürrbach, libre-penseur et précurseur, qui créa le domaine ex nihilo en 1973.



C'est en 1973 qu'Eloi Dürrbach reprend le domaine familial avec la ferme intention d'y faire du vin, et ce malgré les reticences de son père, artiste et ami de Picasso, Gleizes et Delaunay.

Suite aux saines lectures de Jules Guyot, l'agronome du 19ème siècle qui signalait déjà que l'association Cabernet-Sauvignon/Syrah pouvait mener à l'excellence en Provence, il plante les trois premiers hectares de ces deux cépages: un assemblage alors devenu audacieux dans les Baux.

Trois ans auront été nécessaires à Eloi Dürrbach pour imaginer le style Trévallon. Nous sommes en 1976, Eloi Dürrbach livre son premier millésime, un mythe est né !



Aujourd'hui, une trentaine de millésimes plus tard, 21 hectares sont plantés en terrasses sur un sol calcaire et argileux, très caillouteux. La philosophie est restée la même : c'est au vigneron de s'adapter à son terroir et de travailler son sol en amont, de l'écouter.

Ici c'est la nature qui commande, on ne triche pas avec elle et on la respecte profondément : à Trévallon les pesticides et insecticides sont interdits.

Et le résultat est toujours aussi exceptionnel !

Déguster Trévallon, c'est un peu comme s'émouvoir devant une toile de Matisse : les vins sont beaux, profonds et joyeux à l'image de ce millésime 2003.

## Trévallon rouge 2003 : un millésime hors-norme

2003, millésime des superlatifs à Trévallon ! L'année la plus chaude, les vendanges les plus précoces, la production la plus petite, les vinifications les plus courtes. Nul doute que nous sommes en présence d'un vin atypique qui a mis du temps à se livrer mais qui exprime aujourd'hui toute la richesse de ce millésime hors-norme.

Eloi Dürrbach n'avait jamais vu cela ! Les vendanges du millésime 2003 se sont terminées le 10 septembre, les vinifications ont duré une semaine et les quantités produites ne dépassent pas les 40 000 bouteilles.

Toujours le même assemblage depuis ses débuts, à parts égales entre Cabernet Sauvignon et Syrah. Cuvaison sans soufre, ni levurage. Les cépages sont ensuite élevés séparément pendant 2 ans en foudre et barrique puis collés traditionnellement aux blancs d'œuf frais.

Les vins de millésimes exceptionnels et notamment très chauds demandent généralement plus de patience que les autres pour s'exprimer et s'apprécier pleinement. Trévallon 2003 ne déroge pas à cette règle. Les puissants tanins de cette année solaire ont mis plus de temps à se fondre. Aujourd'hui, « 2003 commence à bien se déguster », comme aime à le dire Eloi.

Le nez fin et puissant à la fois, évoque des fruits macérés à l'alcool (cassis, mûres, cerises), puis des notes de garrigue.

L'attaque de bouche est fraîche et très aromatique avec de la salinité. La finale est marquée par le chocolat au lait et la réglisse.

### Quels accords ?

Ce nectar trouvera une place de choix auprès des mets festifs tels une pintade farcie aux morilles ou un pavé de biche et son chutney de griottes. Il fera également merveille sur un magret de canard aux figues.

Ses notes de fruits confits et de chocolat soutiendront avec brio un dessert chocolaté tel une Forêt Noire.

Trévallon 2003 a la maturité nécessaire pour être dégusté aujourd'hui mais fera encore des émules sur les 10 années à venir.



**Contact Domaine de Trévallon**

Tél. : 04.90.49.06.00

[www.domainedetrevallon.com](http://www.domainedetrevallon.com)

**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)