

Domaine de Trévallon rouge 2004 : un millésime intemporel !

Communiqué Excellence – Communiqué Millésime – Communiqué Événement – Communiqué Collection

**A l'occasion des fêtes de fin d'année,
Eloi Dürrbach dévoile un millésime d'exception : Trévallon 2004.
Un pur plaisir d'initiés !**

Trévallon, artistes de père en fils

Trévallon est un lieu unique empreint de magie où la vigne et l'art se confondent.



C'est à Saint Etienne du Grès, à 25 kilomètres d'Avignon, que se trouve le Domaine de Trévallon, un mas clair aux volets bleu pastel serti dans l'écrin naturel des Alpilles.

L'art est le point de départ de cette histoire. En 1955, René Dürrbach vend une tapisserie de Guernica réalisée par sa femme et autorisée par Picasso, ami de la famille, à Rockefeller. Cette vente lui permet d'acquérir le domaine... et cette tapisserie trône aujourd'hui dans l'entrée du siège de l'ONU à New York.

René Dürrbach a toujours été convaincu que cette terre de pierres et de garrigues ferait du bon vin.

En 1973, Eloi, son fils, y plante les 3 premiers hectares en Cabernet-Sauvignon et Syrah. Un choix audacieux pour l'époque et la région. Un vin d'artiste, assurément !

Si Eloi Dürrbach est à l'origine de la destinée viticole du domaine, l'âme de son père, peintre et sculpteur, plane toujours sur Trévallon. Les étiquettes qu'il a dessinées lui rendent d'ailleurs hommage.



Trévallon : son Excellence 2004

2004, millésime de l'après-canicule, signe un retour aux grands classiques à Trévallon. Classique certes, mais à Trévallon, chaque millésime à sa propre personnalité.

Trévallon est bien sûr un rouge atypique en Provence avec son assemblage à 50/50 entre Cabernet-Sauvignon et Syrah. Cette cuvée atteste que le Cabernet-Sauvignon peut faire des merveilles dans cette région et les rouges provençaux peuvent, eux aussi, être des vins de grande garde.

Le travail du vigneron y est évidemment pour beaucoup, même si Eloi Dürrbach affirme intervenir le moins possible en cave.

Tout se joue dans un premier temps, à la vigne, conduite en bio depuis 1973.

Ensuite, Eloi Dürrbach laisse faire le temps et le vin évoluer à son rythme, en quelque sorte.

Le résultat est toujours exceptionnel.

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.

Quels accords ?

Trévallon rouge 2004 fera merveille sur des viandes tendres telles un médaillon de veau aux morilles ou longuement mijotées telles un gigot de 5 heures aux herbes de Provence et confit d'ail rose.

Il accompagne de manière naturelle les gibiers et plats à base de truffe.

Ce millésime 2004, d'une jeunesse incroyable, appréciera un carafage d'une heure au moins avant d'être servi à 16°.

Un vin dont la magie opérera encore pendant les 20 prochaines années !



Domaine de Trévallon :
www.domainedetrevallon.com

Bureau de Presse
Agence Force 4/Sophie Morgaut-Lejeune
Tél 01 44 40 27 30 – sophie@agence-force4.com
Contact : Aurélie Rovnanik – aurelie@agence-force4.com