

# DOMAINE de TRÉVALLON

## DOMAINE DE TRÉVALLON ROUGE 2008 : UN CHEF D'ŒUVRE

L'histoire de Trévallon est intimement liée à celle d'Eloi Dürrbach. Chaque millésime est une œuvre faite de terroir, de passion et d'un savoir-faire unique. Trévallon 2008 en est à nouveau la parfaite illustration !

### Quand Eloi Dürrbach créa Trévallon...

Libre-penseur et précurseur, c'est là, au cœur des Alpilles, qu'Eloi Dürrbach façonne Trévallon depuis 1973.



C'est en 1973 qu'Eloi Dürrbach reprend le domaine familial avec la ferme intention d'y faire du vin.

C'est ainsi qu'il plante ses 3 premiers hectares en Cabernet Sauvignon et Syrah : un assemblage audacieux dans les Baux.

Il aura fallu 3 ans à Eloi Dürrbach pour imaginer le style Trévallon, trois ans à écouter les conseils de Georges Brunet, le propriétaire du Château Vignelaure...

Nous sommes en 1976, Eloi Dürrbach livre son premier millésime, un mythe est né !



Aujourd'hui, 31 millésimes plus tard, 20 hectares sont plantés en terrasses sur un sol calcaire et argileux, très caillouteux.

La philosophie est 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 on la respecte profondément : à Trévallon les pesticides et insecticides sont interdits.



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 2008 : la finesse et le fruit

« 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 ! »

Le Trévallon rouge 2008 est issu du même assemblage depuis ses débuts : 50% Cabernet Sauvignon, 50% Syrah. 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 9 décembre 2010.

Le résultat, un Trévallon 2008 très fruité avec des notes de cerise, de cassis et de framboise. La bouche est fluide, ses tanins sont fins et veloutés.

### Quels accords ?

Ce vin fruité et épicé 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.

Si ce précieux nectar sait s'apprécier dès aujourd'hui sur le fruit, il saura encore révéler toute sa puissance et sa richesse sur les 20 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)