

DOMAINE DE TRÉVALLON ROUGE 2010 : ICONIQUE !

Communiqué Excellence – Communiqué Élégance – Communiqué Événement – Communiqué Millésime

**Avec ce 34^{ème} millésime de sa carrière, le grand vigneron Eloi Dürrbach
signe encore une fois un opus d'une sensibilité exemplaire :
un vin vibrant et harmonieux.**

Et Eloi Dürrbach créa Trévallon...



Forgé de toutes pièces il y a tout juste 40 ans dans un lieu baigné de lumière et de senteurs de garrigues, le domaine de Trévallon est devenu un emblème et un exemple pour de nombreux vignerons.

Ici, le calcaire affleure partout... Il est omniprésent et façonne cette terre rude et sèche, à Saint-Etienne du Grès, entre Avignon et Saint-Rémy-de-Provence, au cœur de cette appellation des Baux-de-Provence naissante qui jugea, en son temps, Eloi Dürrbach trop iconoclaste !

C'est sur les terres de son père, le peintre et sculpteur René Dürrbach, qu'il entreprend de planter en 1973 les premières vignes de Trévallon, favorisant, pour les rouges, le cabernet-sauvignon et la syrah au détriment du grenache qui aurait peiné à mûrir sur ces coteaux nord des Alpilles.

Un choix qui l'empêchera de bénéficier d'une AOC dont il avait pourtant accompagné les balbutiements. En 1976, le premier millésime de Trévallon voit le jour et les vins du domaine ne tarderont pas à attirer l'attention de tous les spécialistes et les amoureux de grands vins.



Qu'ils soient « déclassés » en Vin de Pays parce que l'assemblage comporte plus de cabernet-sauvignon que le réglementaire 20 % autorisé ne change rien : qu'importe l'appellation, pourvu que l'on ait l'ivresse de savourer un style, une interprétation impeccable du terroir des Baux de Provence.

Ici, le cépage bordelais prend des notes complexes et chaudes d'épices sur des tanins volontiers sévères que la syrah qui sait rester fraîche mais onctueuse attendrit. Vigneron hors-norme, intuitif, toujours à l'écoute de ses vignes qui couvrent aujourd'hui 20 hectares et du travail mystérieux du vin dans ses cuves sur lesquelles il intervient le moins possible, Eloi Dürrbach façonne chaque année un vin qui transcende toute notion d'appellation, orné d'une étiquette inédite reprenant un dessin de son père : il crée Trévallon, tout simplement.



Trévallon 2010 : la récompense de la patience

Le millésime, plutôt tardif demandait de ne pas se précipiter sur les vendanges et d'attendre pour regagner en concentration et en maturité. Pari réussi avec une superbe version de Trévallon qui séduit par son harmonie, sa plénitude et son croquant.

Cultivées en mode biologique depuis leur plantation, les vignes de Trévallon s'épanouissent sur des sols calcaires très caillouteux, exposées plein nord. Ici, le cabernet-sauvignon présent pour 50 % dans l'assemblage s'enrichit de notes capiteuses et épicées tandis que la syrah qui le complète à part égale prend toutes les allures des grandes syrah septentrionales.

Vinifié de manière traditionnelle, sans égrappage ni levurage, Trévallon cultive des cuvaisons longues qui respectent la matière, tout comme un élevage de 2 ans en foudre et barriques avec un minimum de soutirages. Des dates de vendanges toujours très judicieusement choisies et des extractions d'une grande justesse contribuent au style Trévallon.

Sa robe profonde grenat aux reflets rubis, le nez développe une superbe complexité aromatique : le cuir, la cannelle, le poivre blanc, le clou de girofle et la garrigue succèdent aux notes de mûres, de myrtilles et de baies de sureau. Rond, construit sur une trame de petits tanins frais et serrés, soyeux, très digeste, d'une finesse caressante, il dévoile déjà son potentiel, sur toute sa belle longueur. Un vin d'équilibre s'il en est.

Quels accords ?

On pourra en profiter dès maintenant à condition de le carafer pendant au moins 1 heure. Sa structure et ses arômes appellent un gibier fin ou une viande rouge rôtie, côte de bœuf ou carré d'agneau au thym ou encore une volaille aux truffes.

On peut aussi le conserver précieusement en cave pendant 20 ans.
Servir à 16°



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