

DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH

Février 2014

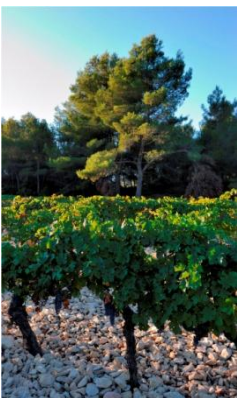
Trévallon 2011 : Une sortie tant attendue

Communiqué Excellence – Communiqué Elégance – Communiqué Événement – Communiqué Millésime

35^{ème} millésime de Trévallon ...Les années se succèdent et le grand vigneron Eloi Dürrbach n'a pas fini de nous enchanter avec des vins qui affichent une « éternelle jeunesse ».

Domaine de Trévallon : la perfection tout simplement

Créé il y a 40 ans par Eloi Dürrbach, le domaine de Trévallon est un domaine mythique dont les vins sont plébiscités par les amateurs et les professionnels du monde entier. Les vins de Trévallon c'est tout un art, une histoire, celle d'un vigneron hors pair, un « artiste visionnaire » qui a façonné son terroir comme nul autre pour donner naissance à des vins uniques au monde.



C'est à Saint-Etienne-du-Grès, au coeur des Alpilles, qu'Eloi Dürrbach écrit la première page de l'histoire de Trévallon.

Du domaine Trévallon, Eloi Dürrbach en fera un modèle exemplaire. Il plantera ses premières vignes en 1973, délaissant les grenaches au profit du cabernet-sauvignon et syrah, selon lui plus adaptés au climat frais des flancs nord des Alpilles. Un choix audacieux qui lui valu de sortir de l'AOC Baux de Provence pour être classé Vin de Pays.

De cette audace il en tirera profit car très vite la réputation de Trévallon traversa nos frontières, un mythe est né.

Trévallon suscitera l'admiration de tous les spécialistes et les amoureux de grands vins pour la remarquable interprétation de son terroir calcaire. Le cabernet-sauvignon se pare ici d'accents chaleureux qui lui siéent tandis que la syrah conserve une expression opulente mais fraîche, sans soupçons de lourdeur.

Toujours fin observateur de la vigne, partisan d'un interventionnisme minimal au chai, adepte de la patience et du temps, d'une grande sensibilité, Eloi Dürrbach figure parmi les vigneronns les plus respectés et écoutés du vignoble français, tant pour ses rouges que pour ses blancs, plus confidentiels.

Quoi de neuf à Trévallon ? Un superbe chai d' « œuvre »

Depuis l'an dernier, d'importants travaux de rénovation et d'agrandissement du chai ont été initiés. L'architecte Jean Bosc signe une magnifique réalisation qui souscrit en tous points à la philosophie du domaine.

Plus fonctionnel, plus vaste, le nouveau chai de Trévallon synthétise tout l'esprit du domaine. Son architecture écologique ancrée dans son temps souligne toutefois la continuité avec l'architecture rurale locale.

Le mur sud est entièrement construit en pisé dont les exceptionnelles propriétés d'isolation naturelle protègent des ardeurs du soleil. Construit en strates, il évoque une immémoriale complexité géologique. Il s'oppose à la façade d'entrée, résolument moderne, parée d'acier mat découpé par de longues droites entrecroisées laissant filtrer la lumière. Des lignes qui évoquent l'identité visuelle du domaine et les œuvres de René Dürrbach. Le nouveau chai à barriques se situera dans le prolongement du chai actuel sans rompre l'harmonie de l'ensemble. Enfin, la totalité du versant sud de la toiture du nouveau chai est recouverte de panneaux photovoltaïques.

Des travaux à suivre !



Son Excellence 2011

Eloi Dürrbach nous présente son millésime 2011, un véritable petit bijou qui cultive l'élégance, la puissance et la perfection.

Cultivées en mode biologique depuis leur plantation, les vignes de Trévallon s'épanouissent sur des sols calcaires très caillouteux, exposées plein nord. Vinifiées de manière traditionnelle, sans égrappage, ni levurage, cabernet-sauvignon et syrah se donnent subtilement la réplique pour révéler un assemblage d'une très grande complexité.

A Trévallon, l'on cultive des cuvaisons longues pour un meilleur respect de la matière et des élevages de 2 ans en foudres et barriques avec un minimum de soutirages.

Si le millésime 2011 a sa propre personnalité, les amateurs reconnaîtront le style Trévallon, l'esprit d'un grand vin.

Eloi Dürrbach ressent à la sortie de son 35ème millésime une grande émotion. Chacun est différent alors qu'il est issu du même terroir, bénéficie de la même éducation, de la même attention et pourtant....

D'une robe grenat dense aux reflets violette, le 2011 s'ouvre sur un nez d'une profonde complexité, mêlant des fruits noirs et rouges à des notes de clou de girofle, de poivre blanc, de garrigue et de cuir.

Charnu et frais, il est à la fois charpenté et d'une grande finesse, rond, ample et velouté jusqu'à une finale longue et encore juvénile.

Car il existe une particularité à Trévallon : si les vins s'apprécient dès leur plus jeune âge, ils sont tout simplement magnifiques à partir de 15 ans.

On le boira à 16°, en accompagnement de viandes rouges grillées, de gibier, d'une volaille aux truffes, d'un médaillon de veau aux morilles et pourquoi pas sur une douceur chocolatée.



Bureau de Presse

Agence Force 4/Sophie Morgaut-Lejeune

Tél 01 44 40 27 30 – sophie@agence-force4.com

Contact : Mathilde Quenardel- mathilde@agence-force4.com