walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

# Domaine de TREVALLON, rouge 2023

75 cl Rouge Provence Corse IGP Alpilles




## La note by Christian Walter 97/100

**L**e parti pris d'associer 50% de cabernet sauvignon et 50% de syrah donne à ce rouge de Provence un style unique, riche, complexe et intense. Le blanc assez rare, mérite que l'on ne laisse pas passer cette occasion pour gouter ce vin ! Les vins de Trévallon impressionnent par leur niveau de qualité et d'excellence. Vigneron attentif et méticuleux, il produit des vins en IGP Alpilles d'une belle définition de terroir et d'une parfaite maturité de raisin, conjuguées à la justesse de la vinification en grappe entière et de l'élevage (jusqu'à deux ans en foudre). Ces méthodes permettent d'élaborer des vins à la fois denses, tendus et raffinés. À travers leur complexité aromatique (notes d'épices, de garrigue et de truffe noire), les rouges de Trévallon expriment une grande typicité méditerranéenne, tout en conservant une fraîcheur septentrionale.

**L**e domaine de Trévallon est noté 5*/5 étoiles au guide Bettane & Desseauve (producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu de la qualité) et 3*/3 étoiles à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable). Le domaine pratique une viticulture biologique mais n'est pas certifié. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

## Trévallon (Alpilles, Provence)

A quelques pas de Saint-Rémy-de-Provence, sur le versant nord des Alpilles se situe le Domaine de Trévallon, sur la commune de Saint-Etienne-du-Grès. Ici, le calcaire affleure partout... Il est omniprésent et façonne cette terre rude et sèche. Des travaux titanesques sont alors entrepris pour intégrer la vigne à ce paysage envoûtant de garrigue, de chênes verts, oliviers et amandiers. Des rochers sont dynamités, les sols travaillés en profondeur et les éclats de roches mélangés à la terre.

Le cabernet-sauvignon existait en Provence avant le phylloxera. Assemblé avec de la syrah, il pouvait donner d'excellents vins. Les deux cépages associés au terroir calcaire du Domaine donnent le style unique de Trévallon. Bien sûr Eloi n'a pas fait d'études d'œnologie, donc pas de savoir omniscient, de certitude arrogante, d'idée toute faite, simplement le désir de faire un bon vin, naturel, c'est tout. Sûr de son choix et de l'histoire du vignoble des Baux, Eloi choisit le déclassement en vin de pays imposé par l'INAO plutôt que de trahir la personnalité de ses vins.

Dans un environnement de toute beauté, Eloi Dürrbach écrit la première page de Trévallon, nous

sommes en 1973. Le respect du terroir et de son environnement ont depuis toujours dicté la conduite de ce vigneron hors-pair qui a créé le style Trévallon : Des vins inclassables mais dotés d'une incroyable élégance et finesse. Le mythe est né et aujourd'hui les vins de Trévallon sont très recherchés par les amateurs du monde entier et présents sur les tables les plus prestigieuses.

Ce domaine unique est l'incarnation de la seule volonté et de l'intuition d'Eloi Dürrbach qui a senti tout le potentiel d'un terroir prédestiné pour l'excellence, l'avenir lui a donné raison. Aujourd'hui, le vignoble de Trévallon couvre 17 hectares, dont 15 hectares plantés en rouge (syrah et cabernet-sauvignon) et 2 hectares en blanc (marsanne, roussanne et chardonnay). Si Eloi Dürrbach se définit lui-même comme un vigneron atypique, sa démarche et sa vision ont forgées le respect de ses pairs qui le consultent bien souvent pour son expertise. Tel un artiste il écoute ses vignes, laisse s'exprimer son terroir exceptionnel en intervenant le moins possible en vinification. Le résultat, des vins qui impressionnent par leur niveau de qualité et d'excellence.

# Le vin

Le millésime 2019 a commencé avec un hiver pluvieux. La pluie s'est poursuivie jusqu'au début du printemps qui fût plutôt chaud. La chaleur a perduré jusqu'à l'été qui a été particulièrement chaud avec un pic à 43°C enregistré fin juin. Les pluies de début d'année et l'enracinement profond dans les sols calcaires ont permis d'avoir un millésime équilibré et frais malgré la chaleur. Trévallon est caractérisé par des élevages longs. Plus de 2 ans pour les rouges. Les soutirages sont limités au strict minimum, la lie qui se trouve au fond des fûts continue de nourrir le vin pendant toute la durée de l'élevage.

Un millésime un peu à part, grâce à dame nature - les sangliers ayant fait la fête à la syrah, le pourcentage de cabernet-sauvignon est plus élevé. Le résultat n'est pas moins spectaculaire. Racé, énergique, d'une incroyable fraîcheur, il affiche beaucoup de matière, des tannins soyeux et une longueur exemplaire en bouche. Côté fruité, il se dessine avec précision sur la fougue de la jeunesse. De toute beauté. (Bettane & Desseauve, millésime 2016, noté 97/100)

# La presse spécialisée en parle

Bâtisseur du domaine de Trévallon à Saint-Étienne du Grès, à côté de Saint-Rémy-de-Provence, dès 1973, Éloi Dürrbach est devenu une figure emblématique de la Provence. Sur son terroir argilo-calcaire, exposé au nord, il a cru au cabernet-sauvignon et à la syrah pour produire de grands rouges. Il travaille son vignoble de 17 hectares en agriculture biologique. Vigneron attentif et méticuleux, il produit des vins en IGP Alpilles d'une belle définition de terroir et d'une parfaite maturité de raisin, conjuguées à la justesse de la vinification en grappe entière et de l'élevage (jusqu'à deux ans en foudre). Ces méthodes permettent d'élaborer des vins à la fois denses, tendus et raffinés. À travers leur complexité aromatique (notes d'épices, de garrigue et de truffe noire), les rouges de Trévallon expriment une grande typicité méditerranéenne, tout en conservant une fraîcheur septentrionale. Sur 2 hectares de cépages blancs (marsanne, roussanne, chardonnay et grenache), naissent des blancs en retenue, vineux et sertis de fins amers et de doux parfums floraux. Ostiane et Antoine, les enfants d'Éloi Dürrbach, incarnent depuis quelques années la relève de ce domaine exemplaire. (RVF, très grand domaine incontournable, noté 2*/3)

Eloi et Floriane Dürrbach ont planté le vignoble dès 1973, et depuis font de Trévallon l'un des fleurons du vignoble français. Situés sur le versant nord des Alpilles, les 17 hectares de vignes entourés d'une nature sauvage et préservée sont conduits en culture biologique depuis l'origine. Le microclimat frais, la taille douce et le sol à dominante calcaire sont à l'origine du style si particulier des vins. Les Dürrbach ne revendiquent pas l'appellation des Baux-de-Provence, car leur encépagement sort des standards du cahier des charges : cabernet-sauvignon et syrah pour les rouges, roussanne et marsanne pour les blancs, complétés d'un peu de chardonnay. Le rouge, devenu mythique tout comme le blanc, dispose d'un réel potentiel de garde et l'œuvre du temps lui confère une finesse d'expression supplémentaire.

Superbe ! (Bettane & Desseauve, producteur exceptionnel, noté 5*/5)

# Caractéristiques

- **note Bettane :** 97/100
- **note RVF :** 97/100
- **Cépage :** 50% syrah, 50% cabernet sauvignon
- **Terroir :** Nord des Alpilles, Sol calcaire et argileux, très caillouteux ( Hauterivien et Barrémien, ère secondaire, crétacé inférieur, moins de 130 millions d'années)
- **Viticulture :** Bioloqique (non certifiée)
- **Vinification :** Vinification sans égrappage, sans levurage et sans soufre.
- **Elevage :** Élevage 24 mois en foudres et barriques. Collage au blanc d'oeuf frais, pas de filtration pour la mise en bouteille.
- **Millésime :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2033 et 2043
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins :** Perdreau rôti aux airelles, réduction de vinaigre de framboise et purée de topinambours.
- **Coup de coeur :** Oui