

DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon rouge 2003

Vin de Pays des Bouches du Rhône,

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.

PRÉSENTATION

Vendanges les plus précoces depuis l'existence de Trévallon, la plus chaude, la plus petite depuis 1983

LE MILLÉSIME

Les puissants tannins de cette année solaire ont mis plus du temps à se fondre

SITUATION

Nord des Alpes

TERROIR

Sol calcaire et argileux, très caillouteux : Hauterivien et Barrémien, ère secondaire, crétacé inférieur, moins de 130 millions d'années

À LA VIGNE

Début des vendanges : 1er septembre

Fin des vendanges : 10 septembre

VINIFICATION

Vinification sans égrappage, sans levurage et sans soufre.

Élevage 24 mois en foudres et barriques. Collage au blanc d'oeuf frais, pas de filtration pour la mise en bouteille.

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 50%, Syrah 50%

SERVICE

Commence à se boire

Carafer une heure avant la dégustation, servir à 16°C

Potentiel de garde d'une vingtaine d'année

DÉGUSTATION

Au nez fin et puissant à la fois, évocation de fruits rouges macérés dans l'alcool, bouche fraîche et aromatique, rétro-olfaction de chocolat au lait. Les tannins commencent à se fondre

ACCORDS GOURMANDS

Cuisseau de sanglier mariné et grillé. Chocolat Amer



PRESSE & RÉCOMPENSES

"Noble prestance pour cette robe carmin, sombre, brillante.

La syrah en offrande (cassis, fumée, lard) évoluant progressivement vers la marmelade de mûres, la cerise confite, le chocolat, avec une richesse et une maturité toute rhodanienne, mais toujours cette signature camphrée qui préserve la sensation de fraîcheur.

La maturité s'exprime avec gourmandise, sans aucune vulgarité ni morsure solaire, dans l'équilibre, juste perturbée par l'empreinte tannique. Du muscle, mais de la tenue, jusqu'à la finale, très ré glissée."

In vino veritas Toulouse, 06/03/2013

"Le vin est un peu frais et a besoin de s'épanouir. Son nez est profond, de grande sensibilité. Le vin est précis, fin, raffiné, et on serait bien en peine de reconnaître une région. Car sa finesse est celle des grands vins de toutes régions. Rien n'est excessif, et le velouté qui apparaît progressivement est très soyeux. Élégance, raffinement, toucher de bouche délicat sont ses caractéristiques. Le ris de veau est d'une très belle qualité et le vin en profite."

Les carnets de François Audouze, Académie des vins anciens, 15/03/2013

