

DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH

Domaine de Trévallon rouge 1989

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence Les Baux,

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 .

LE MILLÉSIME

Très beau millésime !

SITUATION

Nord des Alpilles

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 : 11 septembre

Fin des vendanges : 23 septembre

VINIFICATION

Vinification sans égrappage, sans levurage et sans souffre.

Élevage 18 mois en foudres et barriques. Collage au blanc d'oeuf frais, pas de filtration pour la mise en bouteille.

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 60%, Syrah 40%

SERVICE

Décanter avant la dégustation, servir à 16°C .

Potentiel de garde : 30 ans

DÉGUSTATION

Avril 2005

Dominé par le cabernet Sauvignon, le 1989 est d'un style très classique. Se goûte bien en ce moment mais il n'y a pas d'urgence. Apogée dans 5 ou 8 ans.

Septembre 2013: Toujours très bon !



PRESSE & RÉCOMPENSES

"Jolie résistance au temps dans ce grenat aux reflets légèrement rouges, ensemble très brillant, moyennement sombre, avec quelques particules noirâtres en suspension.

On retrouve le plaisir du parfum mature, harmonieux, sur l'herbe et les fleurs séchées, la confiture de vieux garçon, avec une impression de douceur enveloppante.

Matière soyeuse, polie, mûre, très subtilement sucrée, mais avec l'acidité nécessaire pour conserver son allant, son jus, sa sapidité ; encore le charme des vieux grenaches, avec un soupçon supplémentaire de fraîcheur, de grain tannique et cette persévérante trace minérale..."

<http://www.invinoveritastoulouse.fr>, 06/03/2013

