



#### Assemblage.

De droite à gauche, Eloi Dürrbach, sa femme Floriane, leurs trois enfants – Ostiane, Antoine et Isoline –, leurs petits-enfants – Diane, Paloma, Gaspard, Lauriane – et Laurent, le mari d'Ostiane.

**Bio et bon.** Le petit domaine de Trévallon a acquis au fil du temps une notoriété mondiale. Eloi Dürrbach y a planté son premier cep en 1973. L'aventure ne faisait que commencer... en famille.

#### PAR VICTORIA GAIRIN

Tout a commencé par un échange de lettres. On est en mai 1973 et le fils écrit au père : « *Cher papa, j'arrête la fac. Je rentre à Trévallon. Je vais y planter des vignes.* » La réponse ne se fait pas attendre : « *Cher Eloi, je vous l'interdis. Vous ai-je appris à abandonner ainsi ce que vous aviez commencé ?* » Quarante ans plus tard, chemise bariolée et pantalon vert pomme, Eloi Dürrbach se remémore l'époque avec malice. « *C'était juste après Mai 68, on était un peu anarchistes.* » Pourtant, le temps lui a donné rai-

SQUARE POUR LE POINT

**son.** A 64 ans, il est aujourd'hui à la tête d'un petit domaine familial de notoriété mondiale et peut se targuer d'être un défenseur de la culture biologique de la première heure. Comme il le répète à l'envi, l'histoire de Trévallon, c'est avant tout une histoire de rebelles. Celle de ses parents d'abord, René Dürrbach et Jacqueline de La Baume, deux artistes qui se sont rencontrés en 1949 dans l'atelier du sculpteur Marcel Gimond. Ils comptent alors parmi leurs plus proches amis les peintres Albert Gleizes, mais aussi Picasso, Fernand Léger et Robert Delaunay. Dans les années 50, Picasso demande à Jacqueline, qui a fait de la tapisserie sa spécialité, de tisser une copie de son désormais célèbre «Guernica». Et c'est avec le gain de la vente de cette toile monumentale à l'Américain Nelson Rockefeller – l'œuvre trône aujourd'hui dans une salle de l'Onu à New York – que le couple décide d'acheter Trévallon, à Saint-Etienne-du-Grès. Un endroit certes magnifique, niché au cœur des Alpilles, mais le terrain est en friche, le sol calcaire et la bâtisse en ruine. «*Ce n'était peut-être pas Byzance, mais c'était mon paradis*, se souvient leur fils. *Je savais qu'il y avait du potentiel.*»

**Règle d'or.** Quelques années plus tard, en pleine époque baba, Eloi quitte donc Paris et sa fac d'archi sur un coup de tête, pour se réfugier à Trévallon. Voilà qu'il veut «faire du vin». La maison est en travaux ; alors il dort par terre, près de la cheminée, et se prend à rêver. «*J'avais 23 ans et je n'y connaissais rien. J'ai beaucoup lu, j'ai dessiné les plans du domaine. Puis j'ai croisé les doigts.*» «*Il ne fait jamais rien comme tout le monde, mais c'est sûrement pour ça qu'il réussit*», analyse Floriane, son épouse, qui l'épaule au quotidien. Sur les conseils de Georges Brunet,

propriétaire à l'époque des Châteaux La Lagune et Vignelaure, Eloi se plonge dans «*Etude des vignobles de France*», de Jules Guyot (1807-1872), dont il retient la règle d'or : un grand vin de Provence n'est réussi que si l'on assemble syrah et cabernet-sauvignon. Il commence donc par planter ces deux cépages sur les pentes douces de ses trois vallons. Et met son premier vin en bouteilles en 1976. Les retours ne se font pas attendre. Dès 1982, on ose la comparaison : ce vin est digne des meilleurs bordaux. Le critique américain Robert Parker le cite même comme l'un des meilleurs de France. Son homologue britannique Clive Coates fera de même : «*Couleur splendide, concentration impressionnante, structuré mais sans brutalité, presque doux dans sa richesse.*» Enfin, Fiona Beeston écrira dans la revue *Le Rouge et le Blanc* : «*Dürrbach a su imposer un vin atypique pour notre époque, inclassable, pur produit d'une personnalité exceptionnelle.*» Une personnalité dont ses trois enfants – deux travaillent au domaine – sont particulièrement fiers. «*Il nous a appris l'anticonformisme. Du coup, on arrive toujours là où l'on ne nous attend pas*», confie Ostiane, la benjamine, chargée de la gestion, des commandes et du marketing. «*Quitte à accueillir les visiteurs à poil en sortant de la piscine!*» s'amuse Isoline, la cadette. «*Et alors ? rétorque le père, canaille, on est chez nous, non ?*»

Une telle ascension ne manque jamais d'engendrer certaines jalousies. En 1994, alors qu'il est à l'origine du dossier pour la création de l'AOC Baux-de-Provence, Eloi en est aussitôt exclu. Motif ? Le pourcentage d'encépagement. L'Inao (Institut national de l'origine et de la qualité) en a ainsi décidé : pas plus de 20% de cabernet-sauvignon. Dürrbach, lui, est à près de 60% et, scandale, son vin restera classé dans les vins de pays. Cette déception,

qui peine à passer, la famille en a fait sa force. « On est encensés par la critique, chez nous tout est biologique, on exporte 60 % de notre production, et l'on vend nos bouteilles deux fois plus cher que nos voisins, alors que demander de plus ? » s'interroge Antoine, l'aîné, responsable du vin au domaine depuis 2006. Comme le père, il connaît ses vignes par cœur. Plus discret que sa jeune sœur, il passe ses journées dans les quelque 20 hectares du domaine à traquer le moindre détail. « Il y a la passion, mais celle-ci ne doit pas nous faire oublier la précision », assure celui qui ose reconnaître que « travailler en famille n'est pas toujours chose facile ». En fait, il faut tomber dedans tout petit. Pour Ostiane, ce fut au sens propre. « A 5 ans, je passais mes mercredis dans la fraîcheur et la quiétude de la cave. Un jour, mon père m'a retrouvée en haut de l'échelle, la tête dans la cuve. Il a tout de suite su que je serais de la partie. » A l'entendre, rien ne semble compliqué. La méthode est artisanale et s'affine au fur et à mesure. Comme le vin. Un blanc, un rouge. Pas de rosé. « Je crois que nous sommes le seul domaine de Provence à ne pas en produire. » Qu'importe puisqu'on traverse le monde pour tenter de rapporter l'une des précieuses bouteilles de blanc du domaine – qui n'en produit que 5 000 par an. Parmi les aficionados de la première heure figurent Carole Bouquet, Pierre Arditi mais aussi Paul McCartney, venu un jour incognito, et qui retourne depuis à Trévallon tous les deux ans. « Je comprends que, quand on aime, il soit difficile de s'en éloigner très longtemps, confie Isoline, la cadette, psychologue au Castellet. Je reviens très souvent. Mes enfants, Gaspard et Paloma, adorent venir ici. » Avec le deuxième d'Ostiane, attendu à la fin de l'été, ils seront cinq petits-enfants. Eloi jette un regard attendri au potager où toute la marmaille est en train d'écosser les pois : « Mon père aurait adoré voir ça ». Disparu en 1999, René Dürrbach n'avait jamais cessé de sculpter et de dessiner. Dans son petit mas, à quel-



**Transmission.** Ostiane, la benjamine, s'occupe de la gestion, des commandes et du marketing du domaine de Trévallon.

ques encablures du domaine, il avait tenu à apporter sa pierre à l'édifice en confectionnant lui-même affiches et étiquettes destinées à chaque millésime. Dans le bureau d'Eloi, une quinzaine de motifs attendent encore les prochaines bouteilles. Et après ? « Après, mes petits-enfants prendront le relais. Dans le lot, il y aura bien un artiste, non ? » ■  
Domaine de Trévallon, Saint-Etienne-du-Grès.  
04.90.49.06.00. [www.domainedetrevallon.com](http://www.domainedetrevallon.com).

## Leurs bonnes adresses

### Eloi et Floriane

● Restaurant Ou ravi Prouvençau, à Maussane : « Il fête son 50<sup>e</sup> anniversaire. Créé en 1964 par Zoélie Daura, il est aujourd'hui tenu par sa petite-fille Nathalie. Au menu, les plats provençaux d'antan que l'on adore : daube de bœuf en sauce, pieds et paquets marseillais, escargots à la suçarelle ou artichauts à la barigoule. Un régal. » [www.restaurantalpillles.fr](http://www.restaurantalpillles.fr).  
● La boutique éphémère Souleiado, à Saint-Rémy-de-Provence : « On ne se lasse pas de ces imprimés colorés qui incarnent si bien la région. C'est amusant de se dire qu'au XVIII<sup>e</sup> siècle des

tissus arrivaient d'Inde au port de Marseille. Et qu'aujourd'hui encore la tradition des indienneurs fait florès. »

[www.souleiado.com](http://www.souleiado.com).

### Antoine

● Restaurant Maison Drouot, à Saint-Rémy-de-Provence : « Une belle carte de saison et des produits 100 % locaux. L'agneau vient des Alpilles, les fromages de chez Mélanie Roumanille et Yannick Borrel, les légumes de chez M. Dumont et le pain, du fournil de Saint-Rémy. » <http://maisondrouot.blogspot.fr>.  
● Domaine Hautvette, à Saint-Rémy-de-Provence : « Son rouge 1999 est exceptionnel. C'est ce qu'on

appelle du vin à forte personnalité. » <http://domaine-hautvette.ardoneo.com>.

### Ostiane

● Boutique Florame, à Saint-Rémy-de-Provence : « Ce laboratoire 100 % provençal est devenu au fil des ans un incontournable des huiles essentielles bio. Je ne peux plus m'en passer. » 34, boulevard Mirabeau. 04.32.60.05.18.  
● Le Moulin du Calanquet, à Saint-Rémy-de-Provence : « En quelques années, ils ont réussi à relancer l'activité oléicole dans la commune. Leur huile est délicieuse. » [www.moulinducalanquet.fr](http://www.moulinducalanquet.fr).

OK