

La Provence côté rouge



DOMAINE DE TRÉVALLON

Eloi Dürrbach, artiste vigneron

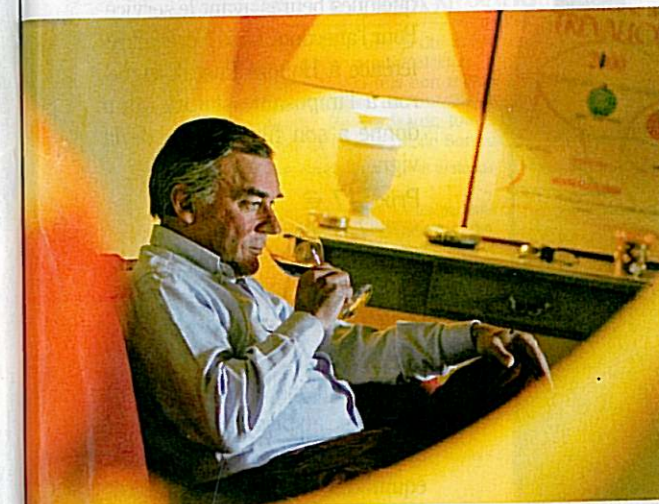
A Trévallon, le patron n'aime pas parler cuisine. « *Tout ça se fait tout seul, étudie Eloi Dürrbach d'un sourire. Moins on intervient, mieux se porte le vin.* » Il rejoint en cela l'avis de quelques vieilles barbes du vignoble qui, à l'instar d'Anthony Barton, à Saint-Julien-de-Beychevelle en Gironde, trouvent qu'on en fait un peu trop autour du vin. Ici, au cœur des Alpilles, dans ce domaine caché au milieu des pins et de la garrigue domine surtout la nature, avec le chant obsédant des cigales et le groin dévastateur

des sangliers qui ont un faible pour le goût poivré de la syrah. Tout le reste relève de l'ordinaire. Le chai ne vaut même pas le coup de s'esbaudir : un cuvier simplissime avec très peu de technologie. C'est pourtant dans ces murs que naît l'un des plus beaux rouges de Méditerranée, exclu du classement des Baux de Provence depuis 1993 pour cause d'encépagement non conforme. « *Avec l'âge, je deviens un peu paresseux*, poursuit, goguenard, Eloi Dürrbach. *Pour le 2007, je n'ai pratiqué ni contrôle des températures, ni soutirage. Au*

fond, un grand millésime échappe toujours à son créateur. Il y a comme un mystère, quelque chose qui nous échappe et c'est tant mieux. » L'artiste oublie juste de préciser que seules des vendanges à parfaite maturité conjuguées à la justesse des extractions permettent aux vins de Trévallon d'afficher cette fraîcheur et cette harmonie qui manquent à tant de rouges sudistes. L'idée de génie d'Eloi, lorsqu'en 1973 il mit en exploitation la propriété achetée vingt ans plus tôt par son père, le sculpteur René Dürrbach, fut le choix du ca-

bernet-sauvignon comme cépage dominant. Il s'inspirait en cela des conseils de Jules Guyot, agronome du XIX^e siècle qui soulignait déjà l'excellence de l'association entre le cépage bordelais et la syrah sur ces terroirs de rocaïlle, et de l'exemple du château Vignelaure qui produisait alors l'un des meilleurs rouges de la région. Ce choix, cause de son exclusion de l'appellation Baux de Provence, fait aujourd'hui de Trévallon l'un des vins de pays les plus cotés de France, avec le Mas Daumas Gassac dans l'Hérault. « *Ce qui manque à beaucoup de vignerons, explique Dürrbach sans forfanterie, c'est la compréhension de ce qu'est un grand vin et la volonté d'axer tout leur travail dans ce sens. J'avais un père très exigeant et ça m'a poussé. Sa sensibilité d'artiste m'a ouvert à quelque chose qui est au-delà du matériel. C'est très utile quand on prétend faire un grand vin.* »

Après 1976, date du premier millésime, Trévallon connaît un décollage rapide et acquiert une dimension internationale avec le 1982 : « *J'ai eu la chance que mon chemin croise celui d'Aubert de Villaine (propriétaire de la Romanée-Conti, ndlr). Il m'a fait connaî-*



tre auprès de Kermit Lynch, célèbre importateur de vins français aux Etats-Unis. Ensuite, tout s'est accéléré. » Pour s'amuser, Eloi Dürrbach produit deux hectares de vin blanc. Une rareté composée de roussanne, marsanne, grenache et de 10% de chardonnay (notes de tilleul, abricot) qui n'est pas sans évoquer les grands châteauneuf. A boire sous les platanes, une fin après-midi d'été. **GÉRARD MUTEAUD**

Domaine de Trévallon 2007

Le vin de la décennie, aux arômes de garrigue et d'épices sur une longue finale fraîche, 45 €. **2005** : un gamin aux tannins serrés avec encore une pointe d'austérité. Patienter, 50 €. **2003** : seulement six jours de cuvaison. Gourmand, ouvert, sans lourdeur, il se goûte bien. **2001** : tannins fins et fondus, bouche fringante, un régal, 55 €. **1999** : très cabernet, notes de noyau de prune, de truffe noire, finale fraîche sur l'eucalyptus.

13103 Saint-Etienne-du-Grès ; 04-90-49-06-00,
www.domainedetrevallon.com