

# Domaine de Trevallon

## Rouge 2020



Famille Dürrbach - Provence

**50% Cabernet sauvignon**  
**50% Syrah** sur les  
hauteurs de St Remy

L'oeuvre d'une vie et  
d'un visionnaire, Eloi  
Dürrbach,  
malheureusement  
disparu fin 2021

Les vignes (17  
hectares de vignes en  
tout) sont au cœur  
des bois et de trois  
vallons (trevallon, en  
provençal)

La jeunesse du fruit et la  
puissance des Alpilles.  
Un vin qui vous apprend  
à cottoyer la fougue et  
maîtriser la patience



**Petit +**

Une étiquette coloriée par le  
père d'Eloi, qui change tous les  
ans

## LE VIN

- . Vinification sans égrappage, sans levurage et sans souffre
- . Trévallon est caractérisé par des élevages longs. Plus de 2 ans pour les rouges en grand foudres de 50 hectos.
- . 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

## DEGUSTATION

- . J'ai eu le plaisir de le goûter au domaine. Très rond et long, il arrive malgré sa puissance tapie dans l'ombre des papilles à donner de la finesse en bouche.
- . Tous les dégustateurs parlent de garrigue et d'olives noires, il doit y avoir un fond de vérité. Moi s'y ressens surtout du plaisir et une bouche à la fois douce et violente. Paradoxe des grands vins.
- . Il va aller très loin, le seul « drame » est qu'il se déguste déjà très bien jeune. Vous aurez du mal à y résister.

## SERVICE

- . A l'opposé de pas mal de professionnels du verbe et du verre, j'aime goûter les grands vins dans leur jeunesse, à condition bien entendu que leurs vertus n'aient pas été noyées dans le chêne de nos belles forêts.
- . Trévallon est beau dans sa première année. Il est un peu maladroit, un peu vif dans les coins, ses arômes ne sont peut-être pas tous fondus, mais il est envoûtant.
- . Ouvrez la veille, grands verres, température ni trop ni pas assez (16°), et hop.

## ACCORDS

- . J'aime bien commencer à le boire pour lui seul afin de parfaitement rentrer dans l'univers Trévallon. Ce vin va durer une bonne trentaine d'années, alors préparez son accompagnement en fonction de son âge : de plus en plus "compoté" avec les années.
- . Dans sa jeunesse, un carré d'agneau, une épaule, accompagnés d'un flageolet un peu farineux pour absorber le jus sera parfait. Sans oublier le petit bouquet aromatique qui va exciter le vin.

## TREVALLON, le domaine

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.

Autour du vieux mas, le vignoble s'étend dans cette nature vivante et préservée sur 17 hectares. 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.

Eloi Dürrbach plante les premières vignes dans les Alpilles en 1973. 15 ha de rouges composés à parts égales de cabernet sauvignon et de syrah et 2 ha de blancs constitués principalement de marsanne et roussane. 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.

Constitué de toutes pièces les vignes n'ont jamais connu le moindre pesticide ne le moindre engrais. L'assemblage exclusif de Syrah et Cabernet Sauvignon n'est finalement que la reproduction géniale de ce qui se faisait de mieux en Provence avant le phylloxera. Ce choix délibéré d'Eloi Dürrbach s'est accompagné d'un déclassement du vin en IGP Vin des Alpilles. À l'instar d'un Grand Cru Classé, les vins du domaine offrent une très longue garde : à la dégustation on se souviendra longtemps de cette fine structure de velours et de son incomparable longueur, de son bouquet de fruits noirs, d'olives et de senteurs provençales. Depuis le millésime 1996, et ceux tous les millésimes suivants, une nouvelle étiquette créée par René Dürrbach, est présentée par mettre en valeur les caractéristiques du millésime.

Le domaine produit également un blanc à base majoritaire de Marsanne. Je l'affectionne tout particulièrement. Pas simplement parce qu'il est élevé dans des fûts que je connais bien. Il représente pour moi la quintessence des beaux blancs du sud : de la tension, une bouche droite et très longue, petit à petit il dévoile des gammes de parfums subtils et complexes. Et il est bon à tous les âges, car c'est un vin, qui comme son grand frère rouge, vieillit admirablement. Chaque année il fait un pas de plus vers la perfection.