

DOMAINE de
TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



DOSSIER DE PRESSE
2016



BUREAU DE PRESSE

AGENCE FORCE 4 • SOPHIE MORGAUT-LEJEUNE
Tél : 01 44 40 27 30 - sophie@agence-force4.com



SOMMAIRE

- 04 Quand Eloi Dürrbach créa Trévallon
- 05 Une famille
- 06 L'âme de Trévallon
- 07 Le style Trévallon
- 08 Eloi Dürrbach, un « artiste visionnaire »
- 09 La classe sans le classement
- 10 Une collection de vins uniques au monde
- 11 Les étiquettes de Trévallon :
une collection signée René Dürrbach
- 12 Le nouveau « chai d'œuvre » de Trévallon
- 13 L'huile en or de Trévallon
- 14 Contact & accès





QUAND ELOÏ DURRBACH CRÉA TRÉVALLON



Avant 1973, c'était le royaume de la garrigue, la vigne était absente.

C'est en 1950 que Jacqueline et René Dürrbach tombent sous le charme de la Provence et achètent le Mas Chabert, puis en 1960, la propriété attenante, Trévallon.

En se promenant dans les garrigues il confiait déjà à Eloi, son fils, que cette terre ferait du bon vin. Eloi, qui se prédestinait tout d'abord à l'architecture, s'y installe en 1973 pour échapper aux brumes parisiennes. Il se lance ainsi dans des travaux titanesques pour intégrer la vigne dans ce paysage envoûtant de soixante hectares de garrigue.

Eloi en défricha patiemment trois hectares. Il fallut soulever les rochers, géants calcaires dégringolés de l'échine des Alpilles, les dynamiter, les concasser, les mélanger à la terre travaillée en profondeur.

Un effort de Sisyphe heureux soutenu par un puissant désir de faire beau.

1973 marque la genèse de Trévallon qui va dévoiler son style unique 3 ans après avec la sortie du millésime 1976 !

Aujourd'hui le vignoble de Trévallon s'étend sur 17 hectares. 15 hectares sont plantés en rouge (50% de cabernet-sauvignon – 50% syrah) et 2 hectares en blanc constitués de marsanne (45%), de rousanne (45%) et chardonnay (10%).





UNE FAMILLE...



L'aventure de Trévallon, Floriane et Eloi Dürrbach la mènent en commun depuis plus de 30 ans. Lui dans ses vignes et à la cave, Floriane à ses côtés au domaine.

Animés par la même passion que leurs parents à ce précieux terroir, à son histoire, c'est tout naturellement qu'Ostiane et Antoine rejoignent le domaine. Antoine à la vigne aux côtés de son père, Ostiane quant à elle est en charge du marketing, du commercial et de l'export.

L'histoire de Trévallon...c'est celle de la famille Dürrbach qui a lié son destin à ce domaine exceptionnel.



L'ÂME DE TRÉVALLON



C'est à Saint Etienne du Grès, à 25 kilomètres d'Avignon, 15 d'Arles, 7 de Saint Rémy de Provence que se trouve le Domaine de Trévallon. Trévallon, un lieu unique empreint de magie où la vigne et l'art se confondent.

Lorsque le visiteur s'y rend il est ébloui par la beauté du lieu : un mas clair aux volets bleu pastel serti au milieu d'un écrin naturel.

Par-dessus les toits, il y a la ligne blanche de la montagne des Alpilles et en bas, dans le creux, l'incroyable effort tranquille de la vigne pour pousser au milieu des blocs de calcaire éclatants, éblouissants de lumière, les fameuses roches grecques de Frédéric Mistral.

C'est dans ce paysage de toute beauté que la vigne s'est intégrée, elle y côtoie les chênes verts, les oliviers et les amandiers.

Et puis à Trévallon il y a l'art, il est omniprésent, l'âme de René Dürrbach plane sur Trévallon... Le visiteur ne manquera pas de contempler les deux sculptures en bronze bleu qui luisent sous le soleil des Alpilles en Provence. Elles veillent sur le jardin de Trévallon, celui d'Eloi Dürrbach. Tous les matins, il les regarde, ce sont celles de René, son père, ami de Gleizes pionnier du cubisme, de Picasso, de Léger ou encore de Delaunay. Ce n'est pas par hasard si l'esthétique s'est insinuée jusque dans les vins de Trévallon. Ils sont beaux, profonds et joyeux comme un tableau de Matisse.





LE STYLE TRÉVALLON

Le cabernet-sauvignon existait en Provence avant le phylloxera. Assemblé avec de la syrah, il pouvait donner d'excellents vins. C'est le parti pris audacieux d'Eloi pour cet encépagement qui créa le style Trévallon.

Suivirent trois ans à attendre que la jeune vigne pousse et donne ses premiers raisins. Trois ans à réfléchir, à écouter Georges Brunet le propriétaire du Château de Vignelaure, à lire, sur ses conseils, Jules Guyot l'agronome du 19ème siècle qui signalait la présence du Cabernet-Sauvignon en Provence, ajoutant qu'associé à la Syrah on allait vers l'excellence. Trois ans à imaginer le style Trévallon, à se dire que l'austérité du Cabernet, ses sévères tannins, ses arômes de cannelle et de poivre s'adoucieraient dans l'alliance avec la Syrah, surtout plantée là, sur le versant nord plus froid. Mûrie plus tardivement, elle lui apporterait moelleux et soie, sans le confit donné par les expositions au sud accablant. Ce mariage serait heureux et équilibré.

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. L'automne 1976 offre son premier millésime au jeune vigneron. Marié en août avec Floriane, fille du beaujolais, l'échappée belle du voyage de noces tourna court. Les raisins murissaient et un coup de fil maternel enjoignit aux amoureux de rentrer, il fallait récolter. L'été et la sécheresse avaient fait de beaux raisins, à la peau épaisse. Les pluies de septembre glissèrent sur les grains noirs. On récolta dans de grands paniers d'osier et, solidarité sainte du peuple vigneron, les demi-muids venus de Fleurie accueillirent le vin. C'était très bon, aussi beau que dans ses plus beaux rêves, la joie pleine et profonde de l'arrivée du premier enfant. Le style Trévallon était né.





ELOI DÜRRBACH, « UN ARTISTE VISIONNAIRE »

Toujours fin observateur de la vigne, partisan d'un interventionnisme minimal au chai, pour Eloi « *Il n'y a pas de secret, moins on agit, mieux c'est* ». Adeptes de la patience et du temps, d'une grande sensibilité, ce dernier figure parmi les vigneronns les plus respectés et écoutés, tant pour ses rouges que pour ses blancs, plus confidentiels.

Aujourd'hui 17 hectares sont plantés. Trente et quelques millésimes plus tard, l'homme est toujours là et le style c'est l'homme. Devant ses Alpilles, l'émerveillement d'Eloi est intact, inaltéré : le bruit des animaux, la grandeur minérale, l'azur éternel et dessous, 1000 oliviers plantés pour côtoyer la vigne, peindre et accomplir le paysage, produire l'huile dorée et le vin carmin. *“C'est l'ordre de la beauté, celui de la nature qui commande ici. Sans elle je n'aurais pas fait ça.”*

C'est ce respect qui dicte la conduite du vigneron. On nourrit le sol, pas la plante. Pas de pesticide, pas d'insecticides, de la fumure de mouton, oui.

De profonds labours pour que les racines aillent loin se nourrir de leur terroir au grouillement microbien vivant et silencieux.

La taille est courte, gage de faibles rendements, de longévité pour de bons vieux pieds de trente à cinquante ans. Voilà, avec ça les raisins sont bons et sains.

Faire le vin c'est avoir de beaux fruits. Après c'est simple, il faut agir le moins possible. A Trévallon peut-on parler encore de méthode de vinification ? Le temps a passé, on s'est rassurés. Je fais de moins en moins de choses, c'est minimaliste, c'est simple, biblique. Nous ne contrôlons même plus les températures. Les levures indigènes réagissent, font leur travail.

Au fond dans un grand millésime, on n'y est pas pour grand chose. Il y a comme un mystère, quelque chose qui nous échappe et c'est tant mieux ! De ce temps vigneron écoulé, Eloi retient trois dates.

Celle d'un manque, 2002 il n'y eut pas de Trévallon, trop de pluies violentes, diluviennes gâtèrent la vendange. 1982, une évolution magnifique, un défi au temps, l'équilibre. C'est d'ailleurs Robert Parker qui fit connaître le millésime 1982 et qui donna à Trévallon une dimension internationale. 2007, unique, l'alliance parfaite, combinatoire géniale des qualités cardinales, texture, tannins soyeux, longueur, fraîcheur, fruit exaucé, la figure de l'idéal descendu sur terre.





LA CLASSE SANS LE CLASSEMENT



*« De la blessure d'une mise à l'écart à la notoriété internationale. Sortir de l'AOC m'a blessé »
affirme Eloi Dürrbach.*

Dans le grand ciel bleu de Trévallon, de gros nuages lourds s'amoncelèrent en cette année 1993. Les vignerons des Baux de Provence souhaitaient la création d'une appellation. L'INAO souverain décréta que le cabernet-sauvignon n'entrerait tout au plus qu'à 20% dans l'encépagement du vignoble, oubliant en cela que les Baux avait accueilli ce cépage avant la crise phylloxérique. Eloi défendit ses choix, la mémoire de Jules Guyot, ses travaux historiques furent appelés à la rescousse. Rien n'y fit ! Il eut fallu planter du grenache, trahir en profondeur l'esprit des vins, Eloi refusa. Le déclassement en vin de pays fut décidé du haut de l'olympes légiférant. L'orage laissa blessure et déception dans le cœur d'Eloi et de Floriane qui avaient tant fait pour la renaissance du vignoble des Baux. Les palinodies administratives n'eurent pas raison de la beauté, de la force, de la profondeur des vins et la classe triompha de ce déclassement indigne qui finalement a sans doute servi la cause de Trévallon. Aujourd'hui les vins de pays d'Eloi Dürrbach sont devenus une référence auprès des amateurs et collectionneurs de grands vins du monde entier.

Trévallon, une signature d'Excellence, un mythe salué par les critiques parmi les plus grands.

DES VINS UNIQUES AU MONDE

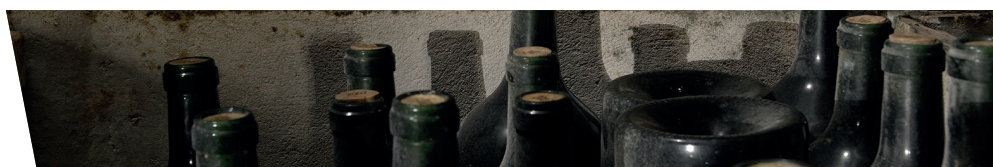


Si les vins de Trévallon sont inclassables, Eloi est assurément touché par une éternelle jeunesse. Ses vins, empreints de son style inimitables, sont saisissants dès leur plus jeune âge et extraordinaires dès qu'ils franchissent le cap des 10 ans. Les plus chanceux ne manqueront pas de conserver précieusement les millésimes de cet « artiste visionnaire ».

Les millésimes se suivent au Domaine de Trévallon mais ne ressemblent pas. Chacun est marqué par sa propre personnalité même si on leur reconnaît un air de famille, celui de l'Exception.

- 2012 Vin de grande garde qui se goûte très bien aujourd'hui : couleur intense, arômes de mûres sauvages, de cerises noires et de garrigues que l'on retrouve en bouche, des tannins très présents mais bien enrobés ce qui donne une sensation de rondeur.
- 2011 Un millésime atypique, d'une belle jeunesse, marqué par les fruits noirs et rouges sur des notes de garrigue, de clou de girofle, de poivre blanc et de cuir.
- 2010 La récompense de la patience. Un millésime plutôt tardif qui demandait de retarder les vendanges et d'attendre pour gagner en concentration et maturité. Un millésime qui séduit pour son harmonie, sa plénitude et son craquant.
- 2009 Tout l'esprit du millésime 1985, solaire, profond et subtil. Marqué par des arômes de fruits noirs (mûre et myrtille) relevés par des notes de garrigue.
- 2008 La finesse et le fruit. Un millésime qui s'impose par son caractère très fruité sur des notes de fruits rouges (cerise, cassis et framboise).
- 2007 Tout l'esprit du millésime 1982. Puissant, riche et soyeux le 2007 est une grande douceur à la fois fruité et épicé.

Au-delà de 1999, ce sont des flacons d'une valeur inestimable, cachés dans les caves des grands amateurs, apparitions fugaces des ventes aux enchères, il faut un peu de chance pour les rencontrer.





LES ÉTIQUETTES DE TRÉVALLON : UNE COLLECTION SIGNÉE RENÉ DÜRRBACH

Les étiquettes de Trévallon sont à l'image des vins, inclassables. Sorties à l'occasion du millésime 1996, elles sont la dernière œuvre de René Dürrbach disparu en 1999.

René Dürrbach, peintre et sculpteur décédé à l'âge de 89 ans fut l'ami de nombreux peintres dont Fernand Léger, Robert Delaunay et Pablo Picasso.

A la fin de sa vie, René était très fatigué et ne travaillait plus.

Un jour de 1998, Eloi donne à son père une brassée de 50 affiches et deux boîtes de crayons de couleur dans les mains. René a accepté sa dernière commande d'artiste, retrouvant sa vigueur et sa joie de créateur. Il a imaginé et dessiné cinquante œuvres qui se sont inscrites et s'inscriront sur les étiquettes de Trévallon. Des étiquettes originales et superbes qui ont marqué l'histoire de Trévallon depuis le millésime 1996.

C'est ainsi que chaque année, suivant les caractéristiques du millésime, Eloi choisit l'étiquette qui célébrera la sortie du nouveau millésime Trévallon.

La collection « Quand René Dürrbach créa les étiquettes de Trévallon » a déjà fait la Une d'un grand nombre de galeries d'art.





LE NOUVEAU « CHAI D'ŒUVRE » DE TRÉVALLON

Lorsque l'on connaît l'esprit de perfection qui règne au Domaine de Trévallon et l'exigence du maître des lieux, l'on peut déjà imaginer le nouveau chai du domaine mythique : une œuvre d'art avec toutefois une dimension écologique en totale harmonie avec la philosophie d'Eloi Dürrbach qui a engagé son domaine en bio dès sa création.

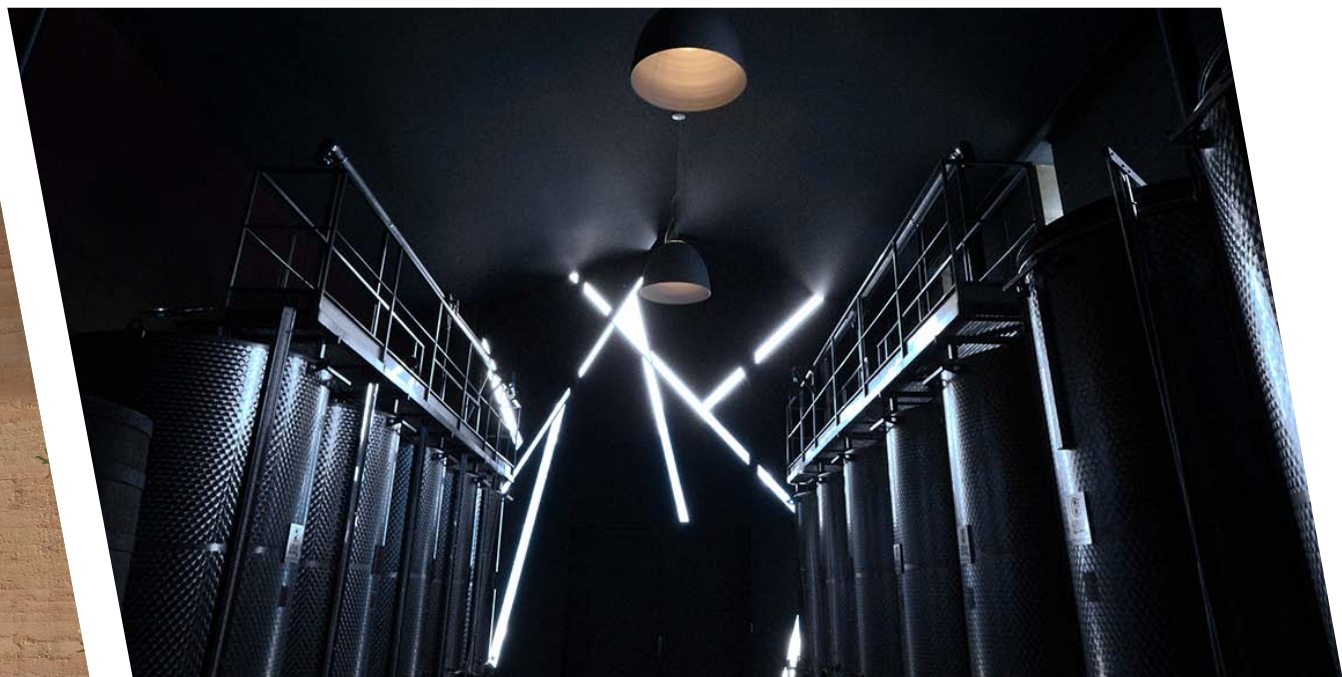
C'est en 2013 qu'Eloi Dürrbach a confié à l'architecte Jean Bosc les travaux d'extension du domaine.

« La réhabilitation et la restructuration de l'existant en relation avec cette extension contemporaine est un exemple de la confrontation entre une architecture rurale et l'écho qu'elle peut avoir avec l'architecture contemporaine qui révèle une autre histoire du lieu. Plus qu'une volonté, c'est un désir de pérenniser l'intelligence d'une architecture héritée, continuer à la faire vivre en y intégrant les enjeux et contraintes de notre époque ». JEAN BOSCO

En effet, le développement de l'activité du Domaine nécessitait la création d'un nouveau chai plus fonctionnel. Le résultat est époustouflant, à la hauteur des vins de Trévallon.

L'extérieur reprend l'étiquette de Trévallon créée par René Dürrbach. L'on retrouve toute l'identité visuelle du domaine.

L'intérieur, plus fonctionnel et surtout plus vaste reflète l'élégance, la puissance, la magie de Trévallon, son âme.





L'HUILE EN OR DE TRÉVALLON



« Au fond j'ai pour l'huile d'olive la même passion que pour le vin ! » ELOI DÜRRBACH

Il y avait, dans les replis des vallons secrets des garrigues de Trévallon, de vieilles oliveraies, vestiges d'une tradition paysanne attachée à l'un des plus vieux fruits qui depuis toujours nourrit les hommes. En 1985, Eloi planta cent oliviers, aujourd'hui il y en a 800. Chaque année quand les vins sont finis, aux abords de novembre, dans l'hiver transparent, on récolte Aglandau, Picholine, Salonenque, Grossanne, Verdale, Bouteillan et Broutignan.

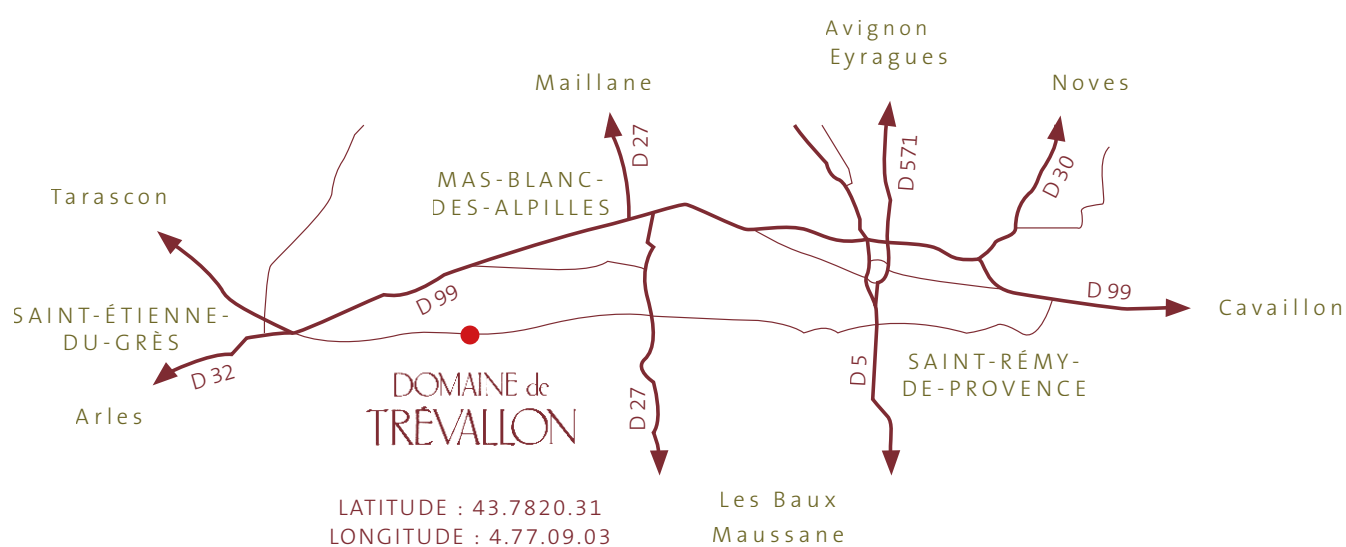
Les olives tombent en douceur dans les filets légers étalés sous les ramures argentées. Le moulin est à 500 mètres, les fruits sont pressés dans la journée et 3 mois plus tard les flacons jaunes s'alignent sur la table du mas.

La précieuse des Baux de Trévallon révèle des saveurs intactes de fruits, quelques notes herbacées et fort peu d'amertume.

Mais Eloi en produit très peu et sa précieuse huile d'olive est présente sur les tables les plus prestigieuses de la région et même au delà.

Comme les divins flacons de Trévallon cette huile en or est très recherchée des amateurs.

CONTACT & ACCÈS



DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH

13103 SAINT-ETIENNE-DU-GRÈS

TÉL. : +33 (0)4.90.49.06.00 | FAX : +33 (0)4.90.49.02.17

www.domainedetrevallon.com | info@domainedetrevallon.com

VISITE & VENTE DE VIN SUR RENDEZ-VOUS UNIQUEMENT / FERMÉ LE WEEK-END