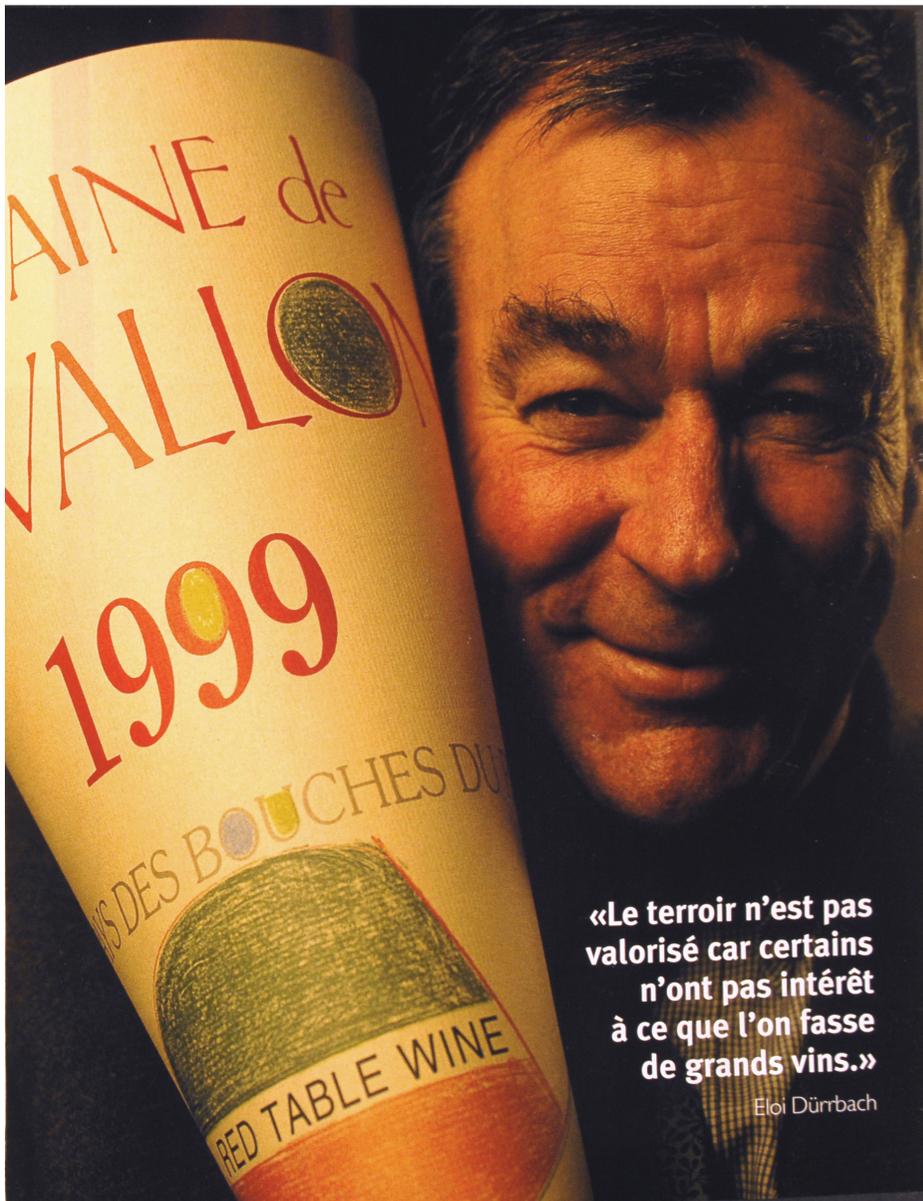


TREVALLON

« L'esprit d'Eloi »

Texte et photographie de Jean-Luc Barde



«Le terroir n'est pas valorisé car certains n'ont pas intérêt à ce que l'on fasse de grands vins.»

Eloi Dürrbach

La Maison, la Vigne et l'Art

Au milieu des murs de pierres sèches, des lavandes, des amandiers et des oliviers il y a 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. Sans ce père, il n'y aurait pas Trévallon, il n'y aurait pas les vins, Eloi serait quelqu'un d'autre et pas vigneron. L'art était partout. Il avait dans sa chambre d'enfant « la joie de vivre » de Delaunay, encore un ami ; alors les vins sont beaux, profonds et joyeux comme un tableau de Matisse. C'est à Saint Etienne du Grès, à 25 kilomètres d'Avignon, 15 d'Arles, 7 de Saint Rémy de Provence. C'est un mas clair aux volets bleu pastel que chaque matin Eloi ouvre sur un grand poney noir et un bel alezan, les chevaux d'Ostiane, sa fille et puis quelques poules et un vieux coq. 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 « roches grecques » de Frédéric Mistral.

L'histoire d'une création

C'est là en 1955, parce qu'il voulait un lieu paisible que René est venu s'installer. L'air de rien il confiait à son fils en se promenant dans les garrigues que cette terre ferait du bon vin. C'est là, pour échapper aux brumes parisiennes où il se croyait architecte, que Eloi est venu planter la vigne, du cabernet, de la syrah et puis aussi un peu de roussane et de marsanne pour les blancs, mais pas beaucoup, 2 hectares aujourd'hui. Des soixante hectares de garrigues, Eloi en défricha patiemment trois. 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. Il planta, c'était en 1973.

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 19^{ème} 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'adouiraient 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'oenologie, donc pas de savoir omniscient, de certitude arrogante, d'idée toute faite, simplement le désir de faire un bon vin, naturel, c'est tout.

Le premier vin

L'automne 1976 offre son premier millésime au jeune paysan. 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. Vendus aux copains, les 40 hectares firent long feu, mais le style Trévallon était né.

L'agriculteur philosophe aux ordres de la nature

Aujourd'hui 20 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

Faire le vin c'est avoir de beaux fruits. Après c'est simple, il faut agir le moins possible, c'est mieux. 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. 2007, unique, l'alliance parfaite, combinatoire géniale des qualités cardinales, texture, tannins soyeux, longueur, fraîcheur, fruit exaucé, la figure de l'idéal descendue sur terre.

La classe sans le classement

Dans le grand ciel bleu de Trévallon, de gros nuages lourds s'amoncelèrent en cette année 1993. Les vigneronnes 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 la composition des vins, 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'olympie 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'ont pas eu raison de la beauté, de la force, de la profondeur des vins et la classe triomphe de ce déclassement indigne. Trévallon demeure une référence majeure auprès des amateurs et sur les plus grandes tables du monde.

Les vins, la succession tranquille du temps qui passe

2007 est là, joyau pur. 2006, structure, tension et charnu typiques est toujours présent à la vente. Comme un bon libraire qui garde les titres majeurs de son fond sur ses rayonnages, Eloi conserve dans la quiétude de sa cave les millésimes qui doivent attendre. Il les goûte régulièrement et les ressort quand ils sont prêts. Voici 2003, au nez fin et puissant à la fois, évocation de fruits rouges macérés dans l'alcool, bouche fraîche et aromatique, rétro-olfaction de chocolat au lait. L'amateur peut aussi accéder au 2000, mélange de finesse et de puissance, agréable et profond, si jeune encore avec son nez de fruits rouges, un séducteur délicat, élégant. Eloi propose encore son 99, personnage exotique, nez profond de truffe noire, tannins truffés, finale d'eucalyptus. Viendront, mais plus tard, 2004 et 2005, c'est le temps qui passe qui en décide. Au-delà de 99, ce sont des objets de collection cachés chez les grands amateurs, apparitions fugaces des ventes aux enchères, il faut un peu de chance pour les rencontrer. 98 à la couleur limpide, aux arômes de cerises noires et de sous-bois, un bel équilibre. 95 qui mêle cassis, thym truffe et laurier, complice d'une truffe sous la cendre. Il y eut aussi 90, épices et chocolat, adagio de tannins soyeux, prince de la mémoire. Et puis 83, l'une des grandes fiertés du vigneron, richesse et concentration extrêmes.

L'huile d'Or

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 mille arbres bleus. Chaque année quand les vins sont fins, aux abords de novembre, dans l'hiver transparent on récolte Aglandau, Picholine, Salonique, Grossanne, Verdale, Bouteillon 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 le soir les flacons jaunes s'alignent sur la table du mas. « Le fruité vert », à peine cueillies au plus vite pressées, donne à l'huile les saveurs intactes de fruits, quelques notes herbacées, et fort peu d'amertume. « Au fond j'ai pour l'huile la même passion que pour le vin ! ».

Le père à l'affiche

Ce jour de 1998, Eloi s'est avancé vers son père une brassée d'affiches au format raisin et deux boîtes de crayons de couleur dans les mains. René fatigué, malade, a accepté sa dernière commande d'artiste, retrouvant sa vigueur et sa joie de créateur. Pendant deux ans encore, il a imaginé et dessiné cinquante oeuvres. Désormais, chacune à leur tour, choisie par Eloi, depuis le millésime 1996 elles ornent les bouteilles de Trévallon, inscrivant le domaine dans un demi siècle de bel avenir.