



Domaine de Trévallon,

gebottelde eigenzinnigheid

Onlangs, bij een presentatie van Sauter Wijnen, ontmoette ik voor het eerst Eloi Dürrbach. Ik moest bekennen dat ik zijn bedrijf, Domaine de Trévallon, nog nooit had bezocht. Trévallon is een bijzonder project: een volledig nieuw wijndomein op een plek in de Provence waar voor 1973 geen druivenstok stond aangeplant. Inmiddels is het een van de meest legendarische wijnen van de Provence. De vader van Eloi Dürrbach, de schilder René Dürrbach, kocht de bezitting in de jaren vijftig, om rust te vinden, ver weg van de toen al drukke kust van de Côte d'Azur. Eloi, die kunst studeerde in Parijs, besloot in 1973 terug te keren naar Trévallon om er wijn te maken. Hij plantte onder andere cabernet sauvignon, in navolging van Château Vignelaure, waar Georges Brunet destijds als een van de eersten cabernet plantte. Aan tafel in Château Neercanne legt Dürrbach uit dat cabernet op de noordelijke hellingen van de Alpilles ideaal is, en dat grenache hier niet zou rijpen. Hij heeft nooit willen toegeven aan de druk om de aanplant van cabernet in zijn wijngaard te verminderen. Bij de aanvraag van de appellation contrôlée Les Baux de Provence hebben de producenten bij hem in de buurt de limiet voor cabernet op 20% gezet. Het INAO heeft deze aanvraag overgenomen en bij decreet vastgesteld. Omdat rode Trévallon voor de helft uit cabernet en voor de andere helft uit syrah bestaat, moest de wijn degraderen tot Vin de Pays des Bouches du Rhône. Een belachelijke situatie, en typisch voor de Franse kortzichtigheid. Uiteraard heeft Dürrbach nooit voor de regels willen buigen en zelfs geweigerd te beloven om over dertig jaar te voldoen aan de regels, om alsnog de appellation te kunnen behouden. Kort na deze ontmoeting kreeg ik van een Perswijnlezer, Gilles Huygen, een uitnodiging om een proeverij van de witte wijnen van Trévallon bij te wonen. Nogal uniek, omdat de witte wijnen – eerste jaargang 1993 – behoorlijk zeldzaam zijn. Wit is gemaakt op basis van 45% roussanne, 45% marsanne en 10% chardonnay, die werd aangeplant in 1998, als aanvulling op de Rhône-rassen. Gilles Huygen heeft met zijn familie een huisje in de buurt van het domein, en kent Dürrbach al jaren persoonlijk. Zo heeft hij de unieke serie witte wijnen kunnen verzamelen. Een bijzondere proeverij. ■

TEKST EN FOTO: RONALD DE GROOT

2005 **16,5 pnt**
hout nog vrij duidelijk aanwezig, ook citrus, vanille, honing, abrikozen, goed in zijn zuren, concentratie en lengte

2004 **16 pnt**
honing, abrikozen, zelfs iets boterigs, krachtig, amandelen; goed, maar op dit moment moeilijk, geeft zich niet optimaal, afwachten?

2003 **17 pnt**
toast, citrus, vanille, rozijnen, krachtig en breed, amandelen, bitter, grapefruit, fraai, een vrij open jaargang, veel toegankelijker

2001 **16,5 pnt**
gerijpte aroma's, amandelen, grapefruit, rozijnen, abrikozen, verder dan 2003, tabak, intens en elegant tegelijk, goede zuren, ondanks zijn inmiddels lichtgerijpte karakter

2000 **15 pnt**
licht oxidatieve/pétroletonen, abrikozen, noten, grapefruit, vanille en toast, duidelijke zuren, vrij ver gerijpt, wel intensiteit, vrij markante zuren

1999 **17,5 pnt**
toast, abrikoos, amandelen, honing, breed en intens, gerijpt, mooi grapefruit, citrus, rokerig, prachtig mineralig

1998 **18 pnt**
intens, abrikozen, rijk, prachtig fruit, toast, honing, diepte en concentratie, zuren en mineraligheid

1997 **15,5 pnt**
ontwikkeld, amandelen, rokerig, zuren en biters, minder vlees op de botten, flinke zuren die wat uitsteken; nu drinken

1996 **17 pnt**
jeugdig, vleugje boenwas, honing, citrus, grapefruit, prachtige zuren en finesse, mineralen

1995 **16 pnt**
gerijpte jaargang, citrus, nog mooi, maar iets meer sherrytonen en meer uitgesproken zuren

Importeur: Sauter Wijnen

Terplaatse