

Domaine de Trévallon & Château Simone

Provence

Domaine de Trévallon

Op slechts een korte afstand van Saint-Rémy-de-Provence, aan de noordkant van de Alpilles, ligt het Domaine de Trévallon, gelegen in het dorp Saint-Etienne-du-Grès. Rond de oude boerderij liggen de wijngaarden verspreid over 17 hectare te midden van dit levendige en beschermde landschap. Het was in 1950 dat Jacqueline en René Dürrbach verliefd werden op de charme van de Alpilles en Mas Chabert kochten. Vervolgens kocht hij in 1950 het aangrenzende pand, Trévallon.

Tijdens een wandeling door het kreupelhout vertrouwde vader René zoon Eloi al toen dat dit gebied goede wijn zou produceren.

Floriane en Eloi Dürrbach leiden het Trévallon-avontuur al meer dan 30 jaar samen! Eloi in de wijngaarden en de kelder, Floriane aan zijn zijde op het domein.

Eloi Dürrbach plantte zijn eerste wijngaard in de Alpilles in 1973. Er wordt 15 hectare rood geproduceerd, gemaakt van gelijke hoeveelheden cabernet sauvignon en syrah, en 2 hectare voornamelijk gemaakt van marsanne en roussane.

Eloi Dürrbach komt niet uit een familie van wijnbouwers, zijn ouders waren kunstenaars uit de Elzas, vandaar zijn Duits klinkende naam. Zijn vader, een beeldhouwer, vond dat het klimaat en de sfeer van de Provence zijn creativiteit zouden stimuleren. Eloi ging naar Parijs wiskunde en architectuur studeren, maar het leven daar beviel hem niet. Zijn vader had altijd gehoopt dat op zijn domein ooit een wijn zou gemaakt worden, en daarom stelde hij hem voor om er te gaan wonen en die wijn te maken. Hij was toen 23.



Maar hij kende er niets van, hij wist niet eens welke druivensoorten te planten. Toevallig las hij iets van de befaamde Jules Guyot, de man naar wie een bepaalde snoei- en geleidingswijze van wijnstokken is genoemd. Die had omstreeks 1830 een grote studie gemaakt over de terroirs van Frankrijk, en hij ontdekte dat in de Provence vooral de mengeling van cabernet sauvignon en syrah tot grote wijnen leidde. Toen kon men daar nog planten wat men wou, er waren geen regels. En zo maakte hij zijn keuze: de helft cabernet en de helft syrah. Dat is nu nog altijd zo.

Dürnbach is een kind van mei '68: hij wilde zijn wijngaard toen al op de meest natuurlijke wijze bewerken. Met de hulp van een wijnbouwer uit de streek begon hij te planten in 1973. Vijf jaar later maakte hij zijn eerste wijn. Hij was de eerste in de Provence die ervan droomde om hier een grote rode wijn te maken.

Toen zijn eerste jaargang uitkwam, werd hij meteen aangekocht door een bekend sterrenrestaurant uit de streek, L'Oustau de Baumanière. Daar komen veel mensen over de vloer die iets van wijn kennen, en op zekere dag belde iemand hem die zijn wijn had geproefd en hem wilde ontmoeten: het bleek Aubert de Villaine te zijn, medeëigenaar van het Domaine de la Romanée-Conti. Hij bracht Dürnbach in contact met de grote Amerikaanse invoerder Kermit Lynch. En eens zijn wijnen in Amerika goede scores kregen van Robert Parker, was de trein voorgoed vertrokken, ook in Europa.

Alles liep dus goed, en toch kreeg Dürnbach het aan de stok met het INAO (het "Institut National des Appellations d' Origine", de staatsinstelling die de appellatieregels vastlegt en controleert). Toen zijn streek, Les Baux de Provence, een aanvraag indiende om een officiële "appellation contrôlée" te worden, kon dat immers alleen op voorwaarde dat de aanplant van cabernet sauvignon beperkt werd tot 20%. Dürnbach kreeg weliswaar 30 jaar om zich te conformeren aan deze nieuwe regel, maar hij weigerde: hij wilde helemaal geen andere wijn maken. Hij koos voor het statuut van "vin de pays des Bouches du Rhône". Dat was niet zo'n makkelijke beslissing, hij vreesde de commerciële weerslag ervan. Uiteindelijk heeft het geen invloed gehad op de verkoop, integendeel, hij kreeg er nog meer bekendheid door.

Vanaf 2006 werd een nieuwe landwijn gecreëerd: vin de pays des Alpilles. Vermits Domaine de Trévallon middenin de Alpilles ligt, gebruikt hij vanaf dan die benaming.



De wijn van Domaine de Trévallon is opmerkelijk door zijn lichtheid en finesse, wat hem verschillend maakt van zoveel andere zuiderse wijnen. Dat komt door een mix van factoren. Eerst en vooral ligt de wijngaard op een noordelijke helling. Er wordt zeker een halve maand later geoogst dan in de rest van het gebied, en de nachten zijn frisser. Vandaar dat Dürnbach de alcohol onder controle kan houden en de wijn meer finesse krijgt. Het is er ook vochtiger dan normaal, en de ondergrond van kalk kan dat vocht goed vasthouden. Daarnaast heeft hij geen klonen in zijn wijngaard, hij heeft altijd stekken genomen van zijn eigen, best presterende planten. Hij bewerkt zijn wijngaarden biologisch. Het rendement ligt laag, 23 à 25 hectoliter per hectare. Hij ontsteelt niet. Hij gebruikt geen fabrieksgisten. Hij extraheert bijna niet. Hij gebruikt geen kleine vaten van nieuw eikenhout, alleen grote foeders. Hij beperkt het aantal keren dat de wijn wordt overgestoken en laat hem lang op zijn bezinksel liggen. Hij filtert niet. Dat alles samen maakt dat zijn wijn anders is dan de doorsneewijn in deze streek.

Bron: wijnkanaal.be

Château Simone



Sinds 1830 is Château Simone in het bezit van de familie Rougier. Château Simone ligt op vier kilometer van Aix-en-Provence in de gemeente Meyreuil, en midden in de piepkleine en weinig bekende appellatie Palette.

Daar worden wijnen gemaakt met een finesse, elegantie en complexiteit die je nooit met de Provence zou associëren. De natuurlijke factoren die daar in warme streken voor zorgen, zijn overal ter wereld meestal dezelfde. Ofwel zijn de

wijngaarden hoog gelegen, waar het koeler is. Ofwel zijn ze naar het noorden gericht, waardoor de druiven gespaard blijven van de brandende zon. Ofwel waait er een constante bries doorheen de wijngaarden die voor ventilatie en afkoeling zorgt. Ofwel zit er veel koele en vochthoudende kalk in de bodem. In Palette is het dat allemaal samen. Het is een van die unieke microterroirs, die ondanks hun zeer kleine oppervlakte toch erkend werden met een eigen "appellation contrôlée".

Met haar 46 hectare is Palette een van de kleinste appellaties van Frankrijk. De drijvende kracht achter haar officiële erkenning, in 1946, was ene Jean Rougier, eigenaar van het Château Simone. Tot op vandaag is dat niet veranderd.

De leiding is nu in handen van Frédéric Rougier en van zijn neef Jean-François, kleinzoon van Jean. De wijngaard telt vandaag 22 hectare, het domein neemt dus bijna de helft van de totale productie van de appellatie voor haar rekening.



Zoals zo vaak in dergelijke uitzonderlijke domeinen, valt er niets te proeven en maar weinig te kopen. De jaarlijkse productie van 100.000 flessen raakt moeiteloos verkocht. Nochtans is de prijs per fles naar Provençaalse normen hoog: tussen 25 en 30 €.

Château Simone is een wijndomein dat tot de "oude school" behoort. Dat wil zeggen dat moderne oenologie, technologie en nieuw eikenhout tot een minimum beperkt worden. Inox zie je hier helemaal niet. De gisting gebeurt in grote houten foeders, de rijping eveneens in foeders of in barriques van één of twee jaar oud. Voor de rest is vooral het werk in de wijngaard heel belangrijk. Er wordt later dan in de rest van de Provence geoogst omdat de druiven hier trager rijpen. Dat is het geheim van de aromatische expressie, diepgang en finesse.