

## René Barbier

## « Notre **compagne** c'est la vigne »

Le moins que l'on puisse dire est que la région du Priorat, au nord-est de l'Espagne, ne s'inscrit pas dans une tradition prestigieuse. Son vin a longtemps été utilisé par les négociants de la région pour "rehausser" les crus trop légers de la plaine. Dans les années soixante et soixante-dix, on désignait un vin grossier en disant : « C'est un type Priorat »! René Barbier a fait le pari de créer un grand vin dans cette région montagneuse, en partant de rien, si ce n'est d'un sol pauvre d'ardoises effritées qui a sans doute donné naissance, au siècle dernier, à quelques bouteilles qui firent jeu égal avec certains de nos grands crus bordelais lors de l'Exposition universelle. Son premier vin est né en 1989. Labourage, traitement minimum, cueillette manuelle, longue macération, élevage en barrique neuve d'Allier, mise en bouteille sans collage\* ni filtration\*: cinq ou six ans ont suffi pour imposer le Clos Mogador parmi les meilleurs vins d'Espagne. Le temps joue donc pour René Barbier. Une aventure rare et des choix sans concessions.

## ENTRETIEN

La RVF. · Que pensez-vous des idées développées par Michel Rolland, Paul Draper et James Halliday?

René Barbier.- Je trouve que nous coïncidons beaucoup, surtout en ce qui concerne l'importance du terroir. Il est vraiment nécessaire de le comprendre. Pour moi, cela implique d'en connaître la tradition, mais aussi d'en donner une interprétation personnelle — toujours en accord avec la nature, bien sûr.

Tout passe par le vignoble, notre principal partenaire de travail. C'est en compagnie de sa souffrance que nous arrivons à comprendre le travail. Un vignoble doit peiner d'une manière ou d'une autre. C'est pour cette raison que je suis contre l'irrigation. Et pourtant, je me trouve dans un endroit où le vignoble aurait besoin d'être irrigué, étant donné la pauvreté de notre sol de schistes. Certains de mes amis utilisent aujourd'hui l'irrigation. Il est vrai que cela donne des vins plus équilibrés, mais aussi, me semble-til, plus académiques.

Je suis plutôt d'accord avec la réflexion de Paul Draper qui estime que l'élément le plus important est le terroir. Je pense que notre terroir de Priorat se trouve en contradiction avec l'équilibre académique. Il faut le laisser s'exprimer, et pour ce faire, laisser la vigne le chercher. Je le répète, notre grand compa-

gnon, c'est la vigne.

Je parlerais même de communion entre le vigneron et la vigne. Le vigneron est l'interprète de la nature. Si l'on est vraiment sensible, il n'est pas possible d'élaborer le même vin chaque année. On ne sait jamais où la vigne et le vin vont nous emmener. Dans les chais, le travail se résume à respecter la

matière première.

La RVF.- Cependant, on constate depuis quelques années un changement de style dans les vins du Priorat, décrits par le passé comme lourds et alcoolisés. Quelle est la



part d'une vinification plus moderne?

R.B.- Depuis le Moyen Age, ma famille a toujours travaillé dans le domaine viticole, et je sais que la production connaît des évolutions et des changements de style depuis la nuit des temps. Surtout depuis la crise du phylloxéra, qui a plongé la région du Priorat dans une longue période de facilité et de production quasi industrielle. Récemment, une nouvelle génération de vignerons passionnés relancent la région. Moi-même, je me suis mis à faire du vin en 1978 davantage pour me faire plaisir, ainsi qu'aux amis, que pour toute autre chose. Je n'ai jamais pensé gagner ma vie par ce biais là. Tout a changé du jour où Pierre Crisol est venu, a trouvé mon vin fantastique et en a parlé.

La RVF.- L'Espagne tient la première place dans le monde en terme de superficie viticole, mais seulement la troisième place en volume. Cet écart est principalement dû aux rendements bas, autour de 23 hectolitres par hectare en moyenne. Y a-t-il une tradition de petits rendements maintenue par des vignerons qui auraient tout compris?

R.B.- La question des rendements s'avère plus compliquée que cela. Je possède vingt hectares mais ne produit que 16 000 bouteilles, ce qui revient à une bouteille par cep. Il est difficile de parler en hectolitres, car, me situant dans une région montagneuse, la densité d'implantation peut se montrer très variable, allant de 1 500 à 3 000 ceps par hectare.

"Tout passe par le vignoble, notre partenaire principal. C'est en souffrant avec lui que nous comprenons le travail."

Il faut ajouter que nous disposons en Espagne de vignobles très âgés, donc peu productifs. Et également d'un facteur de désertification dans certaines régions...

En Espagne, la faiblesse des rendements ne constitue donc pas une garantie de qualité. Malheureusement, les bons vins espagnols ne représentent que la pointe de l'iceberg. Je dirais même qu'il n'existe pas de véritable tradition viticole en Espagne.

La RVF.- On reproche parfois à Michel Rolland d'imposer à ses vins un style trop extrait et extravagant, au détriment de la finesse. Votre Clos Mogador a connu des critiques similaires. Un journaliste français a qualifié le 1992 de « bête de concours » pour lequel il faudra attendre quinze ans avant de juger de sa race...

quinze ans avant de juger de sa race...

R.B.- Je reconnais que mon vin est parfois très extrait — en réalité, cela dépend des millésimes. Mon défaut est sans doute de ne pas essayer de freiner la nature. Ce qu'elle donne, je le restitue. Personne n'est parfait, et j'en apprends tous les jours. Je pourrais élaborer un vin plus académique, plus équilibré, mais je préfère rester l'interprète de ce que la nature me procure chaque année. Entre nous : le 1995 est le pire de tous ! Il faudra l'attendre longtemps, ou alors l'ouvrir deux jours avant de le déguster !

La RVF.- Donc, selon vous, cette extraction provient de la nature du terroir et non d'une manipulation de la matière première. Vous seriez alors d'accord avec Paul Draper, qui récuse le terme de "grand vin" quand leur caractère provient davantage du vigneron que du terroir...

R.B.- Oui, il faut laisser parler le terroir. Et, pour ce faire, il faut du temps. Pour le comprendre...

Propos recueillis par Eric Riewer