

SAMEDI 19 NOVEMBRE 2016 LE TEMPS WEEK-END

L'alchimiste du Priorat

L'excellence de sa production a fait de René Barbier une figure incontournable de l'appellation catalane. Rencontre avec le fondateur de Clos Mogador avant sa visite le 24 novembre à Echandens (VD)

PAR SÉBASTIEN LADERMANN

► Qualité et quantité font rarement bon ménage. L'adage prévaut également en matière de vin. Ainsi l'Espagne, premier producteur mondial par sa surface de production et deuxième par son volume, fait figure de mastodonte à l'image pas toujours flatteuse. Les choses ont évolué et la réalité s'avère désormais plus contrastée, avec plusieurs régions qui tirent remarquablement bien leur épingle du jeu grâce à la ténacité de vignerons inspirés.

Parmi elles, le Priorat, appellation de quelque 1000 hectares située au sud-ouest de Barcelone,

proche de Tarragone. Un confetti à l'échelon national, qui bénéficie de conditions exceptionnelles pour la culture de la vigne, déjà reconnues du temps des Romains. Entouré de montagnes escarpées formant une barrière

naturelle, le Priorat se compose de nombreuses vallées étroites et de collines abruptes pouvant culminer jusqu'à 600 mètres. Une altitude qui renforce l'amplitude des variations thermiques entre le jour et la nuit, condition essentielle à la bonne maturation des baies, et une topographie qui impose bien souvent de cultiver en terrasses, et donc à la main, un sol d'éboulis schisteux dans lequel la vigne doit plonger profondément ses racines pour se nourrir. «Toutes les caractéristiques d'un



«A la fin des années 70, nous étions bien seuls à y croire. Les habitants de la région désertaient les villages, allaient chercher ailleurs un avenir meilleur»

RENÉ BARBIER, VIGNERON

René Barbier a vu un de ses vins crédité d'un très flatteur 99/100 par le critique Robert Parker. (DR)

terroir d'exception», résume sobriement René Barbier.

Un fantastique potentiel viticole, totalement ignoré à la fin des années 70, que ce trentenaire perçoit alors avec quelques amis vignerons et qu'il se met en tête d'exploiter. «A l'époque, nous étions bien seuls à y croire. Les habitants de la région désertaient les villages, allaient chercher ailleurs un avenir meilleur. C'est dans ce contexte qu'avec ma femme Isabelle, danseuse de profession, nous nous sommes établis ici, avec pour tout bagage notre conviction et une envie de construire une histoire.» Dix ans d'intense labeur, à travailler les sols sans mécanisation et à conduire la vigne en favorisant une biodiversité essentielle à ses yeux, seront nécessaires avant la première vendange, en 1989.

Relève assurée

Près de trente ans plus tard, la barbe du soixante-huitard grisonne mais l'énergie et les convictions s'avèrent toujours aussi

présentes. Le domaine compte désormais de nombreux hectares supplémentaires, acquis au fil des opportunités, et René Barbier peut désormais s'appuyer sur ses fils Christian et René venus l'épauler.

Le premier, véritable encyclopédie botanique, s'attache à accompagner tout au long de l'année la vigne selon les principes de la biodynamie. «Je trouve dans la nature environnante tout ce qu'il me faut pour renforcer les défenses du végétal et, si nécessaire, combattre les maladies. Cette approche implique certaines contraintes, comme un suivi permanent des vignes pour déceler l'apparition d'un problème le plus tôt possible et des traitements effectués de nuit pour éviter que la chaleur en réduise l'efficacité», explique Christian Barbier. Mais ça fonctionne très bien avec le climat qui est le nôtre ici. Quant au second, René fils donc, il est en charge de la vendange et de la vinification.

Des opérations qu'il connaît bien pour les mener conjointement sur le domaine qu'il a créé en parallèle avec sa femme, Sara Pérez, œnologue reconnue. «Mes enfants en savent beaucoup plus que moi, prétend humblement le patriarche. L'avenir du domaine est désormais entre leurs mains et j'ai confiance!» A les voir échanger avec leur père, pas sûr que l'immense expérience paternelle leur soit complètement inutile.

De plus en plus chaud

La famille Barbier produit plusieurs vins issus de parcelles morcelées qui nécessitent, pour les découvrir, d'arpenter la région dans ses grandes largeurs. Prendre place dans l'antédiluvien 4x4 de René Barbier pour faire le tour du domaine permet de prendre pleinement conscience du travail effectué dans cet environnement à la beauté sauvage et rude. Le soleil grille la végétation qui, bien souvent, ne voit pas une seule goutte de pluie de tout l'été.

«Les conditions climatiques font souffrir la vigne, ce qui induit des rendements très faibles. Exactement ce que nous recherchons dans une optique qualitative», observe le vigneron. Avant d'ajouter, en fronçant quelque peu les sourcils: «Il faut cependant reconnaître que le végétal a ses limites. Avec des températures toujours plus élevées, nous devons trouver des solutions nouvelles. Parmi elles, l'exploitation des versants dont l'exposition au nord permet de gagner en fraîcheur, ainsi que la plantation d'anciens cépages locaux à l'acidité naturelle plus marquée.»

Note suprême

Les kilomètres s'égrènent lentement sur les chemins caillouteux et étroits qui maillent le domaine. Clos Mogador, bien sûr, mais également Espectacle, Manyetes ou encore Nelín défilent; autant de vins différents qui concrétisent, chacun à leur manière, la volonté de tirer le meilleur de ces terroirs exceptionnels en ne comptant ni les heures, ni la peine. Car tout, ici, s'avère réalisé à la main. Des travaux menés à la vigne jusqu'aux tables de tri où les baies sont minutieusement inspectées.

Une quête d'excellence aujourd'hui largement saluée, grâce notamment aux notes attribuées par Robert Parker aux vins de Barbier. «On ne l'a pas cherché, mais il nous a toujours bien notés. Le 99/100 consacrant L'Espectacle 2004 a été le coup de projecteur suprême. Mais pour l'anecdote, ce n'est pas moi qui ai soumis une bouteille au célèbre critique, mais un amateur américain...», glisse le vigneron, un sourire aux lèvres.

René Barbier entretient des liens particuliers avec la Suisse, puisque c'est ici que s'est écoulée sa toute première production grâce à Giorgio Loporco. Un caviste bien inspiré – aujourd'hui relayé par son fils Jean-Daniel, à l'enseigne d'Alfavin.ch – qui lui fit confiance alors qu'il n'était encore qu'un illustre inconnu installé dans une région sans panache. Le temps a passé mais l'amitié est restée bien vivace. C'est ainsi que le vigneron viendra en personne animer une verticale de Clos Mogador (millésimes 92, 96, 00, 04, 08 et 12) le 24 novembre à Echandens et qu'il sera également présent les deux jours suivants pour présenter ses vins lors d'une dégustation saluant les grands d'Italie et d'Espagne. ■



A déguster

Alfavin organise du 24 au 26 novembre un week-end à la découverte des vins d'Italie et d'Espagne. René Barbier présentera ses crus le 24 novembre à l'Auberge communale d'Echandens (VD). Événement payant. Plus d'informations sur www.alfavin.ch