

Dans le Priorat avec René Barbier

Par **Jérémy Cukierman**
Master of Wine et directeur
de la Kedge Wine School



J. Grikourmpoulos

Une ruine, des vieilles vignes, la chaleur et le schiste. C'est dans ce décor sauvage que va renaître le Priorat. Nous sommes en 1979 lorsque René Barbier retourne dans cette zone recluse de la Catalogne, à 50 km au sud-ouest de Barcelone, où il venait enfant marcher avec son père.

À l'époque, il est commercial pour la famille Palacios. Il recherche un lieu pour faire son propre vin avec sa famille et ses amis. Il explore la région et tombe sur le Mas de l'Hort del Piquer, une bâtisse en ruine avec un potager attenant, où poussent tant bien que mal quelques légumes, et une petite vigne. Aucun chemin mène à ces coteaux escarpés. Tout est à reconstruire. René Barbier fonce. Il a senti la puissance du lieu. Aidé par ses beaux-parents, il achète la maison délabrée qu'il rebâtit pierre après pierre et rebaptise Clos Mogador. Il replante de la vigne dans l'amphithéâtre qui domine la maison.

À peine installé, il appelle ses amis et les fait venir dans le Priorat. Ils sont nombreux à le rejoindre et à acquérir des terres : son fidèle compagnon Álvaro Palacios, le professeur d'œnologie José Luis Pérez, Fernando Garcia, Daphne Glorian et d'autres doux rêveurs. Chacun aura son clos. Le groupe d'idéalistes a trouvé son eldorado.

Pourtant la région se vide. Autrefois encensé, ce vignoble ne fait plus rêver. Les revenus des rares viticulteurs sont très faibles. Rien qui n'effraie le jeune Barbier et ses amis. Ils vont d'abord créer un modèle coopératif et vinifier leurs raisins ensemble, même si chacun conserve sa propre étiquette. En 1989 et 1990, il n'y a qu'un vin mais neuf étiquettes différentes. En 1991, ils ont tous choisi leur méthode d'élevage mais c'est encore un assemblage. Apprendre ensemble pour que la symbiose donne l'impulsion.

En 1992, chacun fait son propre vin. Cette même année *Gault & Millau* sort un dossier spé-

cial Espagne à l'occasion des Jeux olympiques de Barcelone. Le journaliste Pierre Crisol a goûté le vin du Clos Mogador et décide de se rendre sur place pour ce numéro spécial. Il n'y a pas d'électricité, c'est le Far West, mais le charme agit et le journaliste raconte l'histoire singulière de René Barbier. La graine est plantée. De grands sommeliers suivront et le bouche-à-oreille fera le reste.

Il y a aujourd'hui près de 2 000 hectares en production dans la région ; la seule avec la Rioja à avoir été classée Denominación de Origen Calificada. Le rêve de René Barbier est devenu réalité. Certains sont restés, d'autres sont partis, mais la vigne a retrouvé sa place dans ces paysages sauvages.

Les vins sont là pour raconter cette renaissance. En premier lieu, le millésime fondateur, 1989. Les vignes sont alors toutes jeunes et le vin issu de l'assemblage des différents domaines. Il a été déclassé n'ayant pas le titre alcoolique requis. Il y a encore du cabernet-sauvignon dans l'assemblage et 100 % de fûts neufs. Pourtant, le terroir parle déjà. Il y a des notes salines, telluriques, de sous-bois et d'olive noire. La bouche est vive et acidulée.

Même profondeur, avec un surplus d'élégance sur d'autres témoins plus récents. Le priorat Els Escurcons 2016 du Mas Martinet notamment, issu du vignoble le plus haut du Priorat. Un vin très frais, fin, floral et sanguin, avec un tanin poudré. Même constat pour le priorat Finca Dofi 2019 d'Álvaro Palacios, issu de trois lieux-dits escarpés sur la commune de Gratallops, avec sa trame aérienne, ses arômes de garrigue et sa force tellurique qui rappelle la nature sauvage du lieu.

Trois vins qui racontent les trente glorieuses du Priorat, où ces hommes et ces femmes ont vu l'Éden dans un tas de ruines et le schiste catalan.

« À peine installé, il appelle ses amis et les fait venir sur ces terres sauvages »