

# Vivre aujourd'hui

**VINS** De nouveaux vignobles au sud de Barcelone enrichissent la gamme des crus espagnols

## Les arômes catalans du Priorat

Se placer parmi les plus grands de ce monde, tout simplement. Telle est l'ambition des vins catalans de l'appellation priorat, à cent cinquante kilomètres au sud de Barcelone. Une ambition qui semble justifiée par des vins souvent exceptionnels, au profil élégant et fin.

Catalogne :  
de notre envoyée spéciale  
Laure Gasparotto

Pour pénétrer dans le paysage secret du Priorat, il faut rouler sur des routes tortueuses et difficiles. C'est à ce prix que l'on découvre ce monde paradisiaque formé de coteaux et de canyons. Passée la prodigieuse sierra de Montsant, des vignes en terrasses s'égrènent de village en village. Un vignoble véritablement entouré par les montagnes et les pentes d'ardoise. Tout n'est que hauteurs sauvages et collines très escarpées sur lesquelles la vigne régnait totalement avant le phylloxéra, parvenu en Espagne vers 1900. En 1800, le Priorat comptait 6 000 hectares. Aujourd'hui, on en retrouve 2 000, alors qu'il y a cinquante ans encore, la région sinistrée, le franquisme aidant, n'en possédait plus que 300.

Au centre de l'appellation Priorat qui couvre onze villages, Gratallops, qui signifie littéralement en catalan « qui attire les loups ». En 1979, René Barbier, dont la famille d'origine française est implantée à Tarragona depuis quatre générations comme négociants en vins, convainc un petit groupe d'amis d'investir dans le Priorat : « C'était l'endroit le plus pauvre de Catalogne », souligne-t-il. Les jeunes loups se passionnent à leur jeu et font les bons choix : prendre les vieilles vignes avec leurs cépages anciens - grenache surtout -, introduire syrah et cabernet-sauvignon qui adorent le schiste en forte présence, imposer un nouveau style. Rapidement, ils commencent à faire parler d'eux dans les dégustations professionnelles, en fait dès leur première bou-



La viticulture n'est pas intensive, en accord avec la nature (ci-dessus). Deux figures de l'appellation (de gauche à droite) : Alvaro Palacios et René Barbier. (Photos Laure Gasparotto.)

teille millésimée 1989. Bientôt, la meute se sépare et chacun crée son clos, c'est-à-dire son « morceau » en catalan. On les retrouve aujourd'hui, l'un avec son Clos Mogador (René Barbier), l'autre avec son Clos de l'Obac (Costers de Surrana), un autre avec son Clos Erasmus (Daphné Glorian).

Lorsqu'un viticulteur du Priorat évoque ses vins, il parle d'abord de ses vignes. Et même vous y amène, avec son indispensable 4x4. Pour mieux vous expliquer, pour mieux vous faire comprendre, car c'est là qu'est l'origine : dans la vigne. On y sent mieux l'influence climatique méditerranéenne, dont les vents marins sont arrêtés par plusieurs barrières de montagne.

Comme le vignoble du Priorat est récent, même s'il a été créé au XIX<sup>e</sup> siècle par les moines d'un prieuré, ses sols sont exception-

nellement sains, vierges de tout apport chimique. C'est là une chance que bénissent tous les viticulteurs de l'appellation qui utilisent peu, voire pas du tout, d'engrais. Les schistes noirs qui composent les sols sont très filtrants et reposent sur des argiles qui retiennent la fraîcheur. Une aubaine pour des amoureux de la vigne. Car les pionniers du Priorat sont d'abord des amoureux : ils soignent chaque cep avec attention. C'est presque trop, économiquement risqué, fou même. La viticulture du Priorat n'est pas intensive : environ 5 000 pieds à l'hectare. Dans une seule vigne, le dénivelé peut être de cent mètres, à partir de 450 mètres à son sommet.

Les bodegas, les criveries, sont encore en construction ou en phase d'aménagement. Celle de René Barbier est une ancienne grange de moutons complète-



ment revisitée. Celle d'Alvaro Palacios se bâtit ex nihilo depuis 1997, parce que les ambitions sont grandes et qu'on attend patiemment les moyens. Mais bientôt, elle sera achevée et trônera à l'entrée de Gratallops, comme un phare. Les installations ultra-modernes jouxtent les maisons d'un petit village qui gardent encore un charme des années cinquante. Mais le village y participe, grâce à ses hommes qui échappent au chômage. Les vignes du Priorat sont

extraordinairement vivantes : on y voit beaucoup d'hommes. Chez Palacios, la moyenne est d'un employé par hectare, ce qui est exceptionnel. Il faut dire que les pentes abruptes imposent le travail manuel.

Issus d'un « artisanat de pointe », les vins du Priorat s'inscrivent dans la lignée d'un patrimoine historique retrouvé. Les vinifications sont modernes, généralement avec des macérations assez longues permettant au fruit de se révéler pleinement

avec toutes les nuances de ses saveurs. Selon les bodegas, les cuves sont soit en inox, soit en bois. L'Ermita d'Alvaro Palacios, assemblage de grenache (80 %) et de cabernet-sauvignon, fait l'unanimité et se pose déjà comme un mythe. Comme un modèle même de ce que doit être l'appellation, puisqu'il bénéficie d'une des plus vieilles vignes (70 ans). L'Ermita 2001 présente ainsi une belle robe pure vermillon aux reflets noirs, des arômes expressifs et complexes dans lesquels on décèle la fleur d'orange, caractéristique du grenache, et des saveurs tout en délicatesse basées sur une texture fine. Les autres vins de l'appellation n'ont pas à pâlir devant ce vin seigneur, car ils en ont généralement la race et l'élégance. On peut les trouver en France chez certains cavistes (Lavinia et Lafayette Gourmets, par exemple, à Paris) ou dans les grands restaurants (chez Alain Ducasse, entre autres).