



CLOS MOGADOR FAIT PARTIE DU VILLAGE MOYENÂGEUX DE GRATALLOPS, AU CŒUR DU PRIORAT

## CLOS MOGADOR EN VISITE CHEZ LE PIONNIER DU PRIORAT

*Quiconque visite le Priorat pour la première fois reste bouche bée et totalement hypnotisé. Imaginez-vous une vallée retirée et isolée, parcourue de petites routes étroites et sinueuses, qui se fauillent entre des parois rocheuses escarpées. Imaginez-vous des villages moyenâgeux qui som-*

*meillent, agrippés aux pentes presque verticales de chaînes de montagne abruptes. Et des vignes en terrasses qui grimpent un peu partout. Ce décor déchiqueté, avec ses canyons spectaculaires, dégage une beauté sauvage et primitive qui impose d'autant plus le respect et l'admiration qu'ici*

*on produit quelques-uns des meilleurs (et des plus chers) vins rouges d'Espagne.*

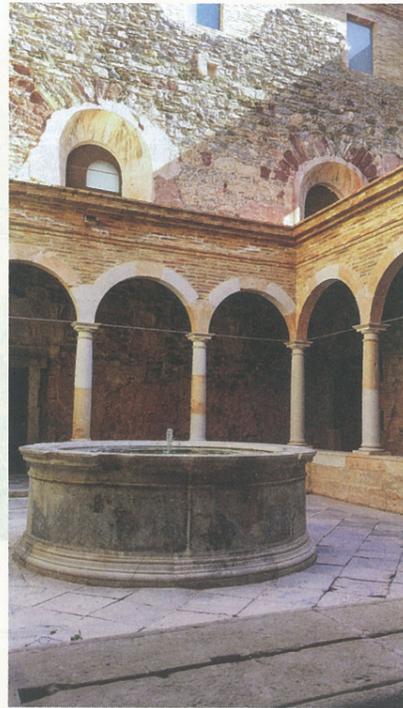
Le Priorat est une très ancienne terre de viticulture. Les Romains y élaboraient déjà du vin et procédaient à l'extraction de plomb et d'argent. Au Moyen Âge, un habitant de Poboleda crut apercevoir un jour des anges qui montaient et descendaient le long d'une échelle menant au ciel. À l'endroit même de cette apparition, Alphonse II d'Aragon fit édifier en l'an 1163 un couvent de chartreux nommé Escaladei (Échelle divine). Plusieurs fois étendu au fil des siècles, ce prieuré fut au centre de la vie culturelle et économique du Priorat jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle. C'est ce prieuré de moines chartreux qui donna son nom à tout le vignoble (Priorat). Au Moyen Âge, celui-ci était un des plus importants d'Espagne. Les chartreux en furent dépossédés en 1835 et ils durent quitter la Cartoixa de Santa Maria d'Escaladei, qui fut pillée et détruite. En 1980, la chartreuse fut déclarée bien culturel d'importance nationale et progressivement restaurée. Ce monument vaut à coup sûr le détour, ne serait-ce qu'en raison de son fantastique emplacement, au pied même du

LA VISITE DE L'ABBAYE CHARTREUSE DE CARTOIXA DE SANTA MARIA D'ESCALADEI DU XII<sup>E</sup> SIÈCLE :  
UNE VALEUR SÛRE À NE PAS OUBLIER !





L'ENTRÉE ET LE CLOÎTRE DE CARTOIXA ESCALADEI, « L'ÉCHELLE DIVINE »



Montsant, un abrupt massif calcaire qui, dans la lumière du soir, reflète diverses nuances d'or, d'ocre et de rouge.

**RENAISSANCE DU PRIORAT**

Au cours du XX<sup>e</sup> siècle, la viticulture, la culture des olives et celle des amandes, jadis rentables, cessèrent d'être lucratives, provoquant un exode des jeunes vers les villes. Les plantations furent abandonnées, et seuls quelques vieillards restèrent dans les villages, pour la plupart dépeuplés. Avant l'épidémie de phylloxera, il y avait 5000 hectares de vignes dans le Priorat. Dans les années 1980, il n'en restait que 600. Après une longue période d'oubli total, le Priorat entama sa renaissance à la fin des années 1980 sous l'impulsion d'un petit groupe de pionniers qui se sont eux-mêmes qualifiés de « romantiques un peu fous ». En faisaient partie José Luis Pérez, Álvaro Palacios, Dafne Glorian, Carles Pastrana et, chef de file de cette petite troupe, René Barbier, issu d'une famille d'origine française qui, en 1880, fonda sous son nom une exploitation dans le Penedès. Celle-ci est aujourd'hui propriété de la cave Freixenet, spécialisée dans la production de Cava.

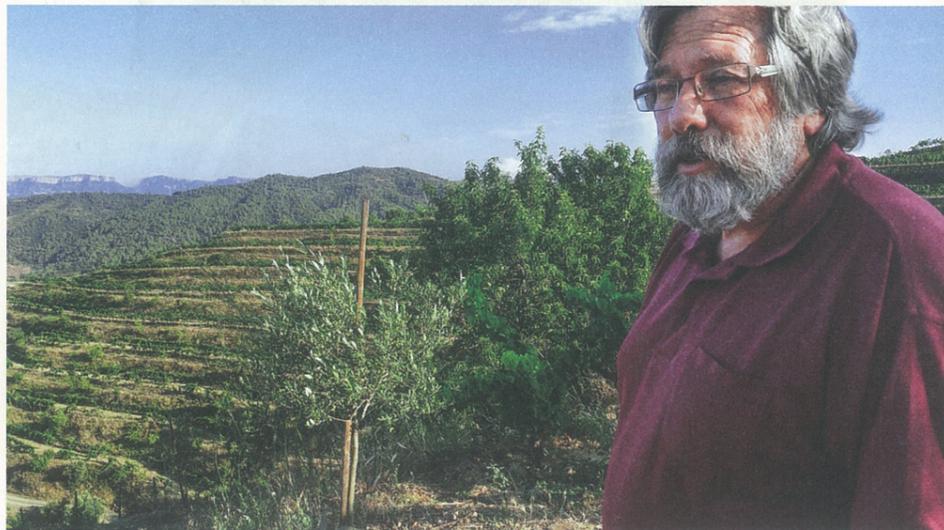
Formé en Bourgogne puis à l'Université de Bordeaux, René Barbier fut le premier à percevoir l'énorme potentiel qui sommeillait dans ces vieilles vignes en terrasses. Avec ses amis et ses compagnons de lutte de la première heure, il commercialisa en 1989 un premier vin qui fit immédiatement sensation au niveau international. Puis chaque membre du groupe fonda son propre domaine, contribuant à sa manière à la renommée croissante du

Priorat et de ses vins rouges. Presque 30 ans après la spectaculaire renaissance de toute une région, nous rendons visite à René Barbier, cette légende vivante, sur son domaine Clos Mogador, à Gratallops. La propriété est superbe, avec un jardin bien soigné et un superbe panorama. Cheveux gris en bataille et barbe fournie, un alerte personnage, plein de tempérament, nous accueille dans sa cave. L'endroit est très propre, fort modeste, sans aucune prétention. René Barbier ne peut cacher sa joie de revoir Éric Duret. « Éric a été un homme important dans ma vie, c'est avec lui que j'ai appris à déguster les vins, et c'est grâce à lui que j'ai découvert une autre manière de les aborder », nous explique-t-il, tout en regrettant qu'ils ne se voient pas plus souvent.

**UN SACRÉ INDIVIDUALISTE**

Œufs en béton, amphores en argile, petits et grands fûts se côtoient les uns les autres. Ici, pas de cuve inox. En revanche, un imposant et plus que centenaire pressoir vertical occupe une bonne partie du hall d'entrée de la cave. Ceci explique cela. « Ce pressoir est constamment en service », déclare René Barbier en souriant. « Il correspond parfaitement à mon concept de vin artisanal, tel que le concevaient les moines de l'époque ». René Barbier n'a pas l'intention de s'attarder en cave. Il brûle d'impatience de nous montrer ses vignes. Là est son vrai

LE VISIONNAIRE ET PIONNIER RENÉ BARBIER A PERMIS AU PRIORAT D'ATTEINDRE UNE RENOMMÉE MONDIALE. AUJOURD'HUI, IL DIRIGE SON PROPRE DOMAINE, CLOS MOGADOR, DANS UNE PETITE PROPRIÉTÉ À GRATALLOPS



royaume. C'est dans ses vignes qu'il investit son argent, son énergie et sa passion. Dans un vieux 4x4 tout cabossé, nous empruntons une piste caillouteuse qui nous y mène. « Depuis toujours, nous avons mis l'accent sur la biodiversité », explique-t-il en descendant du véhicule. Il nous conduit sur la crête d'un impressionnant cirque couvert de plants. Ici, la vigne prospère à une altitude qui oscille entre 350 et 460 mètres.

**POLYCLTURE ET BIODIVERSITÉ**

Travailler un vignoble en monoculture sur des sols morts, très peu pour René Barbier. Toutes les vignes en terrasses qui occupent les coteaux escarpés du Clos Mogador présentent le même spectacle: entre les ceps poussent non seulement toutes sortes d'herbes et de céréales, de la luzerne et des fleurs, mais aussi des oliviers et des amandiers. « Dans les vignes, c'est toujours difficile de trouver le bon équilibre. La nature nous aide, elle est intelligente; le matin et le soir, nous avons de nombreux chevreuils qui trouvent toujours la table dressée... », poursuit-il, intimement convaincu des bienfaits de la polyculture et de la biodiversité. « L'objectif, c'est d'avoir dans les travées une trentaine d'espèces de fleurs différentes qui fleurissent. Vous devriez venir une fois au printemps: il y a tellement de fleurs qu'on distingue à peine les ceps de vigne ». Quand la chaleur est torride, comme c'est le cas actuellement, René Barbier répand de la paille au pied de ses ceps, pour protéger la terre d'un assèchement total. Comme engrais, il n'utilise que du compost biologique qu'il produit lui-même, car cet homme est aussi un grand ami des animaux.

Il partage sa maisonnée avec deux chiens, six chats, un mulet et deux chevaux. « Vous voyez, chez nous les tout jeunes ceps côtoient des ceps centenaires: dans ce domaine-là aussi nous misons sur le concept de *complantation*. Il ne faut jamais arroser les plants de vigne, tout au plus les tout jeunes; on oblige ainsi les ceps à plonger leurs racines au plus profond de ces sols schisteux, afin d'y chercher les nutriments dont ils ont besoin. Les nouveaux ceps sont issus



SPECTACULAIRE AMPHITHÉÂTRE À CLOS MOGADOR: LA POLYCLTURE ET LA BIODIVERSITÉ SONT LE SECRET DU SUCCÈS. ICI POUSSENT DES ARBRES FRUITIERS, DES AMANDIERS, DES OLIVIERS ET DIVERSES FLEURS ENTRE LES RANGS DE VIGNES

exclusivement de sélection massale. Comme ce ne sont pas des clones, cela accroît la complexité des vins ».

**MÉTHODES ANCESTRALES**

Avant les vendanges, René Barbier déambule dans ses vignes et, comme il raconte, « picore ici et là un grain de raisin pour tester son degré de maturité ». Les vendanges commencent mi-août avec le Pinot Noir et se poursuivent généralement jusqu'à fin octobre avec la récolte du cépage le plus tardif, le Carignan. Bien entendu, toutes les vendanges se font manuellement. « Devant la cave, douze personnes procèdent à un tri sélectif et éliminent tout ce qui ne répond pas aux critères de qualité que j'ai fixés », explique-t-il. Il n'est pas rare qu'il faille effectuer dix passages dans les vignes, car on ne prélève des ceps que des grappes parfaitement mûres et saines. La production annuelle ne dépasse pas 30000 bouteilles. Les vins sont fermentés exclusivement avec leurs propres levures naturelles, le plus lentement possible, en doubles barriques ouvertes, en petits foudres de chêne ouverts, en amphores d'argile ou dans des œufs en béton. Il s'agit véritablement de micro-vinifications. « Une barrique me sert chaque fois de pied de cuve », confirme-t-il. Elle contient un moût issu de raisins absolument sains et dûment triés, provenant de la meilleure parcelle, un moût qui commence

de fermenter avec ses propres levures naturelles. Ainsi, les autres contenants peuvent être « immunisés », ce qui permet de démarrer la fermentation sans encombre.

René Barbier accorde beaucoup d'importance au bois. Celui-ci ne doit jamais prendre le dessus. « Si l'on fermente le raisin dans des barriques neuves, le bois transmet au jus toute son agressivité », précise-t-il. Les vins sont ensuite élevés dans une cave toute simple, sous la protection d'un ange imposant peint sur une des parois. Ils sont mis en bouteille sans collage ni filtration, à peine sont-ils clarifiés à froid. Le moment est venu de revenir à la cave et de déguster quelques-uns de ces crus rares et vantés dans le monde entier. Isabelle, l'épouse de René Barbier, se joint à nous. Chorégraphe, peintre et responsable des relations publiques de Clos Mogador, elle a beaucoup contribué à l'ambiance bohème qui règne dans la salle de dégustation, décorée par quantité de ses œuvres.

L'assemblage blanc Nelin 2013 nous surprend par ses arômes peu conventionnels et complexes d'orange amère, de quinquina, d'épices et de coing, le tout soutenu par une minéralité marquée. La bouche est opulente, portée par une vive acidité, sur des notes délicatement épicées. Figure de proue de la maison et référence ultime pour tous les producteurs du Priorat, le



LE VIGNOBLE DE MAS SINEN, À POBOLEDA, OÙ FRANCK MASSARD VINIFIE LES CUVÉES HUELLAS ET EDA

**Clos Mogador 2013\*** impressionne. Cet assemblage, composé de Grenache (ceps âgés de 80 ans), Carignan, Syrah et Cabernet Sauvignon, est aussi individualiste que son concepteur. Voilà un vin tout en complexité et en profondeur, d'une puissance et d'une densité inimaginables,

qui conserve pourtant toute sa finesse. Troisième vin de la cave, le **Manyetes 2011\*** lui fait pourtant de l'ombre. Il s'agit d'un Carignan adouci avec 10% de Grenache, qui provient d'une parcelle nommée Manyetes, sur la commune de Gratallops. Elle est trop exposée au soleil et les sols y sont

d'une extrême aridité. Ici, les ceps sont constamment à la limite de l'extinction. Il en résulte un vin tout en vigueur et en concentration, également velouté et soyeux, d'une fraîcheur et d'une élégance rares. Tout simplement grandiose!

### Le Priorat: faits et chiffres

Le Priorat est le plus ancien vignoble de la Catalogne. Il se trouve dans la province de Tarragone et occupe les collines escarpées de la Sierra de Montsant. Il est entouré presque entièrement par l'appellation Montsant. Le Priorat est l'une des plus petites appellations d'Espagne, également l'une des meilleures et des plus célèbres. Depuis 2001, il a même droit à l'appellation DOCa (Denominación de Origen Calificada), la plus haute distinction qualitative d'Espagne, privilège qu'il ne partage qu'avec la Rioja. Début 2013, le Priorat a obtenu son affiliation au CERVIM (Centre de recherches, d'études et de valorisation de la viticulture de montagne) et compte désormais officiellement parmi les régions où l'on pratique une viticulture de montagne, ce qui implique souvent des vignes de petite dimension, éparses, la plupart sont aménagées en terrasses, d'accès difficile et soumises à un climat très contrastés. Ces conditions rendent généralement toute mécanisation impossible et nécessitent de gros investissements dès qu'il s'agit de moderniser la viticulture. Dans ces régions de montagne, la pratique de la viticulture relève de l'exploit.

**Surface plantée:** 1900 hectares

**Nombre de vigneron:** plus de 600

**Nombre de caves:** 102

**Terroir:** les sols du Priorat sont généralement escarpés, arides, maigres, caillouteux et difficiles à travailler. Ils sont majoritairement composés de llicorella, un schiste noir avec des inclusions de quartz brillant. Ils sont tantôt très caillouteux, tantôt érodés ou presque sablonneux. Généralement peu épais (la couche ne dépasse guère 40 cm), ils reposent sur des rochers nus. Dans ces conditions, le rendement des ceps est

d'une extrême modicité, surtout s'ils sont âgés. En revanche, ils donnent des vins très concentrés, marqués par une forte et très caractéristique minéralité.

**Climat:** le Priorat se trouve à une cinquantaine de km de la Méditerranée et il est protégé des vents du nord-ouest par la Sierra de Montsant. Il jouit donc d'un climat plutôt continental, tout en subissant quelques influences méditerranéennes. Les étés y sont très chauds et secs, et les sols de schiste noir emmagasinent encore plus la chaleur. Vers le soir, par contre, souffle un vent rafraîchissant provenant de la mer. Le climat continental se manifeste surtout par d'importants écarts de température entre le jour et la nuit. Les vins du Priorat sont donc connus pour leur concentration et leur teneur élevée en alcool (la réglementation de l'appellation impose une teneur minimale de 13,5%-vol.). La fraîcheur de la nuit leur garantit une belle fraîcheur.

**Précipitations:** entre 400 et 600 mm par an

**Ensoleillement:** 2600 heures par année

**Altitude:** les parcelles sont situées à des altitudes très variables, entre 200 et 1000 mètres, ce qui permet aux vignerons de jouer avec divers microclimats.

**Cépages:** le cépage traditionnel du Priorat est le Grenache (Garnacha). 95% du vignoble sont plantés en cépages rouges, essentiellement en Grenache et en Carignan (Cariñena). On trouve également d'assez vastes surfaces consacrées aux cépages internationaux comme le Merlot, le Cabernet Sauvignon et la Syrah. Les cépages blancs les plus courants sont le Grenache Blanc, le Macabeo, le Chenin et le Pedro Ximénez.

**Communes viticoles:** La Morera de Montsant (Scala Dei), Gratallops, Porrera, Poboleda, Torroja del Priorat, La Vilella Alta, La Vilella Baixa, El Lloar, Bellmunt del Priorat, ainsi que les aires de Masos de Falset et de Solanes del Molar.

\* Vins sélectionnés par DIVO chez Clos Mogador, appellation Priorat DOQ:

**Clos Mogador** (Grenache, Carignan) et **Manyetes, Vi de Vila Gratallops** (Carignan) – voir carte de commande 10/2016