

Le voyage dans le monde du vin est toujours quelque chose de fascinant et d'inattendu. Après que vous vous êtes documenté, presque de manière maniaquale, vous ne voulez pas être pris au dépourvu par les personnes que vous rencontrez, mais au final, c'est toujours le vin qui gagne, car il pourra toujours vous montrer que vous n'arrêtez jamais d'apprendre. Récit de voyage dans le monde du vin en plusieurs épisodes de mon expérience catalane

La Catalogne est une mosaïque. Fait de terre, mer, bois, ruines romaines, monastères, églises gothiques, bâtiments modernistes, architecture industrielle. Il est composé de personnes issues des autres communautés autonomes, qui l'ont converti en espagnol et non plus uniquement en catalan.

La Catalogne, ce n'est pas que Barcelone. à quelques kilomètres de là, un monde se cache derrière les virages en épingle à cheveux des routes intérieures, en haut des cols de montagne, parmi les arbres suspendus et les paysages ruraux restés longtemps inhabités, portant des noms exotiques tels que Bellmunt, Falset, Gratallops, Porrera, Torroja ou Vilella.

Et c'est précisément là que la région autonome dont on a le plus parlé récemment (indépendance absolue ou non de l'État souverain) est transformée en un véritable kaléidoscope, qui n'a rien à envier aux nombreux vignobles de l'ancien monde.

### **Clos Mogador**

C'est une fin de matinée d'octobre, avec un ciel si clair et limpide qu'il semble irréel, et nous parcourons les innombrables virages qui nous mèneront à leur destination, à travers bois et vallées en terrasses, où les vignes sont à peine visibles, mais quand on se rend compte, il nous semble assister à un spectacle d'équilibre. C'est ici que commence le voyage pour découvrir les origines du Priorat, l'une des régions viticoles les plus glorifiées et les plus mystérieuses de la péninsule ibérique, berceau de deux variétés de fruits rouges, la garnatxa et la cariñena (samsó pour les locaux), pilier des vins du DOQ. Le Priorat et le DO Montsant et d'un pays comme peu nombreux sont en circulation. Un lieu pour parler inévitablement du soi-disant terroir, avant même que de parler de ses vins.

J'attends une camionnette verte résolument vintage et décorée d'une manière aussi naïve que hippie. C'est le moyen désigné pour la visite dans les vignobles du Clos Mogador, la cave de René Barbier, le père de la renaissance de cette région viticole en 1989, choisi non par hasard. Sur papier, nous prévoyons une immersion totale de 3 heures dans la campagne environnante : vignobles en terrasses, herbes sauvages, arbres fruitiers, oliveraies, chemins de terre et villages perchés qui semblent sortir d'une carte postale. Ce n'est qu'alors que nous dégusterons les vins et eh le pourquoi vous sera vite expliqué.

Nous savons très peu de choses sur cette région de la Catalogne, non loin de Tarragone, et ses fameux vins rouges, mais d'une chose j'ai la certitude : la composition du sol. J'ai étudié et vu tant de fois sur les photos que j'ai vraiment du mal à imaginer une terre faite de petites

et grandes couches d'ardoise et de quartz, ici appelée llicorella, pratiquement un immense tableau noir brisé penchée sur des terrasses d'une beauté poignante. Pourtant, la pizarra (comme on l'appelle en castillan) est là, sur les crêtes de roche que nous avons traversées pour y parvenir, avec ses nuances gris tourterelle et rougeâtre, elles sont fragiles, comme le cristal.

Pour le dire avec des mots, bien sûr, mais surtout avec nos 5 sens, c'est Josep. Avec son sourire rassurant, il nous accueille dans la maison Barbier et doit faire face au premier gros problème de la journée: trouver une alternative immédiate au bus vert mentionné ci-dessus, momentanément mort.

Nous sommes à Gratallops et les petits vignobles du Clos Mogador sont éparpillés comme des taches léopard, résultat direct de l'héritage familial lié davantage à une tradition anachronique que du bon sens, parmi les chemins de terre qui oublient souvent la petite ville et les chemins battus. Cette fragmentation permet une immersion totale dans l'environnement qui nous entoure. Terrasses et fossés visibles, herbes sauvages et paille utilisées comme couverture végétale pour protéger les vignobles, ici et là quelques grappes laissées sur les vignes, puis oliviers et arbres fruitiers, dans un concert de biodiversité composé d'herbes aromatiques, de baies sauvages, d'espèces anciennes, textures et bruits d'une campagne isolée, loin de tout et avec un style de vie très différent de la frénésie de la capitale, qui finalement n'est pas si lointaine.

Josep, dans un castillan qui convient au public varié du jour composé d'Italiens (nous!), De Majorquins et de Barcelonais, nous fait toucher, goûter et respirer tout ce qui nous entoure et raconte l'histoire d'une idée folle, celle du jeune René Barbier qui, avec 4 amis viticulteurs, risque le tout pour tout et parie sur le vin d'une région oubliée du monde. Comment? le vin a été présenté à l'un des critiques les plus emblématiques de l'époque, Robert Parker, qui, en 1993, a attribué pour la première fois des notes à un vin du Priorat.

Ainsi est né le mythe qui a donné vie à ces territoires. Viennent ensuite la DOCa de haute qualité, la Denominación de Origen Calificada, équivalente à notre DOCG, partagée dans toute l'Espagne avec la seule région de la Rioja, et l'appellation «Vi de Finca» (le Clos Mogador est le premier vin à l'obtenir en Espagne), c'est-à-dire un vin élaboré à partir de raisins provenant d'un seul vignoble, exactement comme il se passe en France avec le Cru.

Communiquer sur le territoire a été et reste le secret du Priorat. Sans surprise, notre Josep n'est pas seulement un sommelier, il est avant tout un guide naturaliste. Et les vins Priorat expriment naturellement les lieux d'où ils proviennent: une opulence et une concentration austères, obtenu par le très petit nombre de grappes par plante, résultat d'un sol pauvre et d'un climat sec, d'un isolement qui a donné vie à une élégance essentielle. Profondeur et reconnaissance. Fruits rouges et noirs, mais aussi épices, racines et herbes sauvages, une

note minérale très particulière, presque poussiéreuse, aucune invasion de la part des bois, présente et jamais prévariquant. Les vins rouges avant tout, mais le nouveau défi de Barbier est de remettre en question cette certitude.

Dans la petite cave, vous pourrez respirer l'histoire de cette famille de pionniers et de ce tout petit morceau de Catalogne: la cave à tonneaux creusée dans la pierre, mais aussi les récipients ovoïdes modernes en ciment et les amphores en terre cuite pour découvrir le caractère continu de l'expérimentation. Transmis de génération en génération (Barbier avait à l'origine réinventé le pressoir à olives et l'équipement correspondant pour presser les raisins). Un mélange de vies vécues, d'innovation et de lien indissoluble avec le territoire qui n'est perçu que dans peu d'endroits. Même dans la dégustation, tout est essentiel : 3 vins, les seuls produits de la cave, résument et clôturent le cercle de notre excursion immersive.

### **Scala Dei**

Il est impossible de quitter le Priorat sans «se rendre en pèlerinage» vers l'endroit sacré où tout a commencé au XIIe siècle, bien qu'il ne reste aujourd'hui que ses ruines : la Certosa di Scala Dei. Les moines chartreux transforment la région en un des plus florissants, mais ce n'est qu'en 1878 que le premier vin portant les mots Priorato de Scala-Dei, année de référence de la désignation territoriale, ante litteram, sera mis en bouteille.

Le Cellers de Scala Dei est la cave de l'ancienne chartreuse et un hymne à la garnatxa et à ses expressions innombrables et millimétriques, avec des atouts de plus de 40 minuscules morceaux de terre, parmi les plus élevés de la région, parmi les milliers d'expositions et les différentes compositions , llicorella, ainsi que l'argile et le calcaire, donnent une impression claire aux vins de vignobles individuels, expression littérale de la terre et de ses éléments constitutifs. Une cave faite de petites pièces, à l'image des cellules des moines chartreux qui habitaient autrefois ces lieux, d'odeurs de terre et de silence religieux.

Et c'est ce dont nous nous souviendrons de cette expérience et que nous retrouverons dans les bouteilles ramenées à la maison: le silence et l'air vif d'une matinée de fin octobre, le ciel dégagé, le rouge de la Sierra del Montsant, pour tout dominer de haut et illuminé par le soleil et, évidemment, le craquement de la llicorella sous nos pieds.