

Pour connaître l'actualité des
grands vins et pour une approche
différente de la culture du vin

VINIFERA

Cette revue est une publication du
Club des Amateurs de Vins Exquis - 1196 Gland - Suisse



VINIFERA

N°31 - MARS 2005

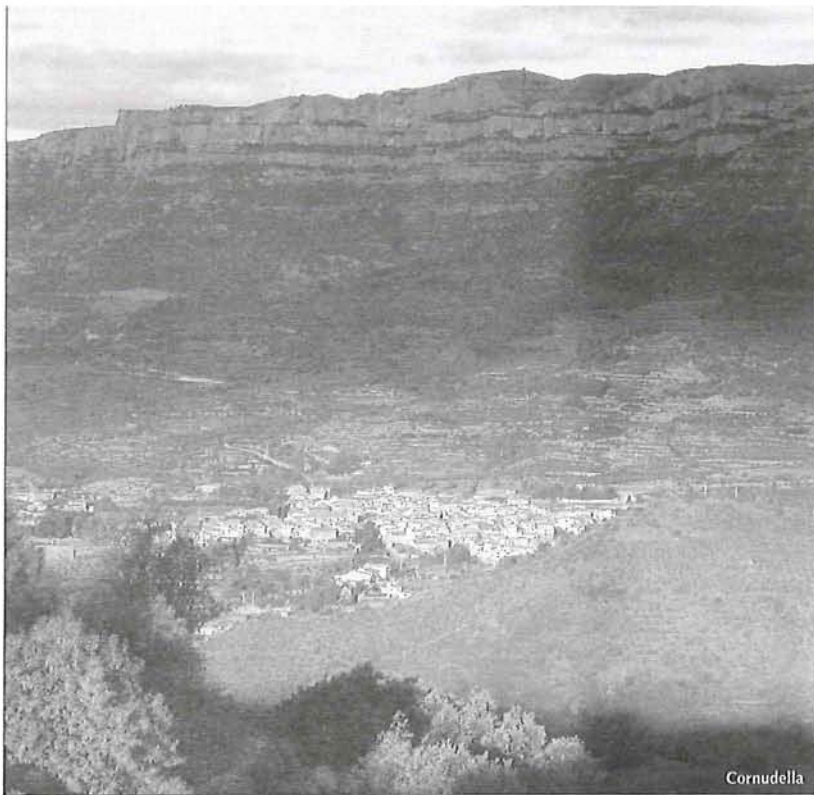
Frs 8.50- 6 Euros

Spécial Priorat

Généalogie d'une renaissance

Journal de voyage
Les domaines et les vins

Entretien
Michel Tardieu



Cornudella

Depuis une dizaine d'années la nouvelle a dépassé le cercle restreint des initiés : il existe en Catalogne, à 120 km au sud-ouest de Barcelone et à 20 km de Tarragone, une région d'une beauté âpre, le Priorat, dotée d'un très grand potentiel en termes de vins.

Abritée par la Serra de Montsant, cette terre de légende accueille en d'autres temps les moines-chartreux qui, à l'instigation d'Alphonse II le Chaste par la vision de l'un d'entre eux, fondèrent Scala Dei en 1163, y établissant une chartreuse. Dans ce sillage mystique les "Fils de St-Bruno" eurent le génie d'y développer la viticulture qui sans doute était déjà implantée dans la région. Huit siècles plus tard, les moines revinrent d'ailleurs s'établir non loin de là, à Tarragone, où, de 1903 à 1989, fut élaborée la fameuse *Chartreuse de Tarragone* !

Vicissitudes de la vie, tourments de l'histoire, secrets du temps qui passe : les moines ont depuis longtemps disparu et la Cartoixa de Scala Dei, en grande partie en ruines, requiert un effort d'imagination pour comprendre la ferveur intense qui présida à sa naissance, et ses fastes studieux. *Ora et labora*.

D'autres dérives viendraient encore affecter ce pays d'élection, éprouvant la résistance de ses habitants ! Le phylloxéra bien sûr, puis, au siècle précédent le nôtre, l'exode rural, le lent déclin économique, l'éloignement de tout, et toujours cette vigne qui s'accroche à la pente, inexorablement, ces carignans et ces grenaches d'un autre

âge, sculptés par le terroir. Et puis ces vins qui, désormais sans vocation, furent ravalés, la crise venue, au rang de vins de comptoirs, médiocres viatiques tout juste bons à morfondre davantage encore l'âme tourmentée des buveurs impénitents. Comment continuer à rêver à des jours meilleurs, comment croire au miracle, quand désormais le désespoir même a les traits de ces chemins perdus dans les collines, que l'on parcourt encore. Par habitude, par indifférence face au destin qui vous renvoie à votre précarité essentielle ? Beaucoup abandonnent. On essaie autre chose, l'olivier, l'amandier... Sans grande conviction. Cette terre cherche désormais un avenir. Les plus pauvres, n'ayant pas les moyens d'abandonner la viticulture pour planter autre chose, sont contraints de s'accrocher à leurs lopins de vignes, arrimés à la pente abrupte comme à un songe dont on a perdu la clé. Pouvaient-ils se douter que, à s'éternuer sur cette terre fuligineuse, ils contribueraient à écrire la légende du Priorat, préservant un patrimoine de vieilles vignes ?

L'histoire cultive volontiers l'ironie et on peut lire dans ce singulier retournement comme une marque du destin: aujourd'hui, grâce au succès fulgurant des vins du Priorat, ces vignes, parfois centenaires, sont les plus prisées et les meilleures parcelles valent de petites fortunes : parmi leurs propriétaires actuels, sans doute trouve-t-on quelques descendants des familles les plus indigentes du siècle dernier ...

Jacques Perrin

Sommaire

Journal de voyage dans le Priorat

2 • 14



Les domaines et les vins

15 • 19



Lluís Llach

Les adresses et données techniques

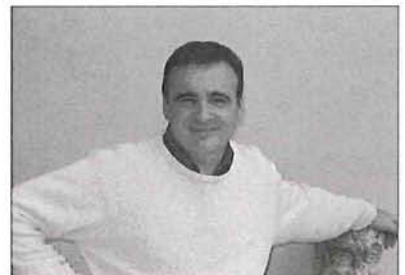
19 • 20



Mas Ardèvol

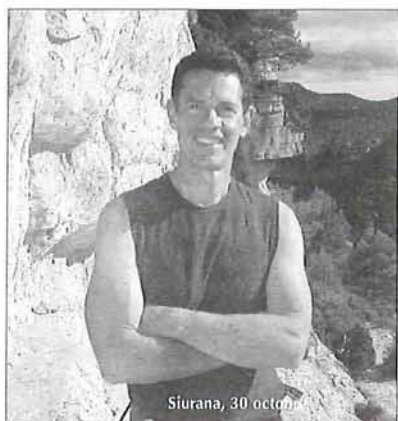
Entretien avec Michel Tardieu

21 • 22



Journal de voyage dans le Priorat

par Jacques Perrin



Je me suis rendu à plusieurs reprises dans le Priorat, la dernière fois en octobre 2004. Avec l'idée de consacrer un numéro spécial de *Vinifera* à ce superbe vignoble. Réfléchissant à la meilleure manière d'allier une approche technique à une approche esthétique – essentielle pour comprendre et aimer une telle région –, j'ai souhaité privilégier le côté vivant et libre du journal de voyage, tel que je l'utilise, *par la bande*, lors de mes reportages sur les Primeurs à Bordeaux. A en juger par les nombreux échos que j'en ai eus, ce parti-pris, inhabituel dans le milieu du vin, est plus excitant que le traditionnel *reporting* avec notes de dégustations et points. Donc, je persiste et signe !

Je tiens à exprimer ici mes remerciements à toutes les personnes qui m'ont chaleureusement accueilli lors des mes différents séjours dans la région et, notamment, à René Barbier père et Fredi Torres pour leur accueil et leur disponibilité.

27 octobre

Nous sommes arrivés la veille dans le Priorat par le vol Genève-Barcelone puis une bonne heure de route jusqu'à Falset. Ce gros bourg sans charme de 2500 habitants est la capitale du Priorat. Très pratique pour visiter la région, il comporte quelques bons restaurants (voir Adresses). Le temps est gris ce matin et les couleurs automnales, n'ont pas leur vibration habituelle. Ce temps va d'ailleurs nous suivre pendant deux jours et les photographies en portent à la fois le charme et les stigmates.

Les loups sont entrés à Gratallops

Nous commençons notre périple par la propriété d'Alvaro Palacios à Gratallops. Celui-ci manque au rendez-vous car, ce matin, on porte en terre un de ses amis. C'est Oscar Alegre, un des collaborateurs d'Alvaro, qui conduira la visite. Laquelle, dans le Priorat, commence toujours par une tournée en 4X4 dans les vignes ! Accrochez-vous, on démarre tout de suite en côte : ici, un tel engin ne constitue pas l'apanage d'un cow-boy des villes, mais s'avère une nécessité tant les chemins sont abrupts. On termine la balade par une visite au joyau de la maison, le vignoble de l'Ermita surmonté par la chapelle de l'éponyme « Ermita de la Mare de Déu Consolacio ». Ce fut le génie d'Alvaro Palacios, fringant jeune homme en rupture de ban avec sa famille (voir l'entretien avec René Barbier) que d'entrevoir le formidable potentiel de cette parcelle de 2 ha et de l'isoler depuis une dizaine d'années pour en faire un vin qui très vite a connu un succès phénoménal et constitue une sorte de modèle pour les vins du Priorat, abstraction faite de son prix himalayen. La parcelle de l'Ermita est constituée à 85 % de vieux grenache et le solde en cabernet sauvignon mais attention "du cabernet-sauvignon âgé de 37 ans, le plus vieux du Priorat" précise Oscar. Impossible, en un tel lieu, de ne pas engager la conversation sur l'histoire du Priorat afin de mieux comprendre les vins de la région. Selon Oscar, la vigne a été amenée au Priorat par les Romains et existait

donc bien avant le XIII^{ème} siècle, époque où les Chartreux sont venus s'installer ici. Les moines auraient donc contribué à l'essor du vignoble mais non à sa création ! Une piste historique intéressante à creuser... A ce propos, durant mes séjours dans le Priorat, j'ai éprouvé beaucoup de difficultés à obtenir des informations précises concernant l'histoire du vignoble. Une grande partie des archives a sans doute disparu avec l'incendie de la Cartoixa à la Révolution et le renouveau des vins du Priorat est trop récent pour que des historiens se soient, à ma connaissance, récemment penchés sur la question. Même incertitude concernant l'encépagement des vins du Priorat. Selon mon interlocuteur, il semblerait que la Garnacha (grenache) ait été présente dans la région avant le phylloxéra et que le Picapoll est sans doute un des cépages autochtones du Priorat.

Après cette escapade apéritive et sportive, retour à la cave de vinification d'Alvaro Palacios. Je l'avais vue en construction, lors d'un précédent voyage : aujourd'hui elle est terminée et fait face à Gratallops ("l'endroit qui attire les loups") avec un certain aplomb. Son côté ostentatoire, assez "nouveau riche", constitue à mon sens une faute de goût certaine, compte tenu du caractère miraculeusement préservé du paysage et de l'unité architecturale qui caractérise les villages de la région. Dommage ! Espérons que cet exemple ne suscitera pas trop d'émules dans la région...

Nous visitons les installations dernier cri en compagnie de Joan Asens, l'œnologue de la maison. Trois vins différents sont produits ici : l'**Ermita**, le vin phare de Alvaro Palacios, dont la production annuelle représente environ 4000 bt, la **Finca Dofi**, un assemblage de grenache (majoritaire) avec la syrah et le cabernet sauvignon, qui représente une vision résolument moderniste de la viticulture dans le Priorat ; enfin la cuvée, **Les Terrasses**, voulue comme un reflet de la viticulture actuelle dans le Priorat, qui associe une partie de viticulture traditionnelle pour les vignes les plus anciennes et une viticulture moderne pour les plantations plus récentes et qui, d'autre part, assemble les différents terroirs (Porrera, Villela Baixa,