



La nouvelle cave Ferrer-Bobet surgit de nulle part, posée tel un OVNI sur les collines, entre Falset et Porrera. PIERRE THOMAS

# Le Priorat reprend ses esprits

**VINS D'ESPAGNE** • Dans l'arrière-pays catalan, au sud de Barcelone, au pied de la cordillère de Montsant, le Priorat connaît une nouvelle mue, avec des vins plus abordables.

**PIERRE THOMAS\***,  
DE RETOUR DE TORROJA DEL PRIORAT

Le Priorat est «re-né» à la viticulture trois fois, après l'époque romaine. D'abord à Escaladei, quand les chartreux français ont participé, fin du XII<sup>e</sup> siècle, à la «reconquista» après l'occupation arabe de la péninsule Ibérique. Puis après le phylloxéra ravageur de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Enfin, après la crise économique des années 1950.

Moins de 2000 hectares – à peine la moitié du vignoble valaisan – et 5 millions de kilos de raisin (un kilo par cep) pour des vins vendus 100 francs le litre. L'équation, posée au début des années 1980, ne pouvait tenir. Vingt-cinq ans après sa dernière résurrection, le Priorat tente de devenir plus raisonnable. La plupart des caves proposent un vin d'entrée de gamme. Depuis l'an passé, le «conseil régulateur» a légalisé le vin de village («vi de la vila»), à condition que les raisins proviennent à 100% de ce lieu, et que le grenache et le carignan dominent.

## Des Barbier et des Pérez

Légende vivante du Priorat, René Barbier, 63 ans, est le premier en Espagne à inscrire sur l'étiquette de son Clos Mogador, «vi de finca qualificada» (vin de domaine qualifié), le sommet d'une appellation d'origine qualifiée (DOCa), où seuls la Rioja et le Priorat figurent.

Un Barbier peut en cacher un autre: René junior, 34 ans, œnologue, salue l'arrivée de son frère Christian, 19 ans, formé en viticulture: «Dans un jeune vin, on sent le travail en cave; après 10 ou 15 ans, c'est la terre qui parle!» Quand on sait que les meilleurs Priorat sont bâtis pour durer 20 ou 30 ans, on mesure le potentiel de plaisir qui devrait s'exprimer à l'avenir. Mais on manque de recul: le premier Clos Mogador est né en 1989. Car tout a recommencé, ici, avec un seul vin, créé par l'œnologue Josep Lluís Pérez, et réparti sous cinq étiquettes (les Clos Martinet, Mogador, Dofi, Erasmus et de l'Obac). Les Pérez sont aujourd'hui une dynastie d'œnologues.

Si le père, septuagénaire, prend de la distance, sa fille Sarah, née à Genève, juste avant le retour en Espagne, est une icône de l'œnologie ibère. Elle a épousé René Barbier junior. Ensemble, ils font un vin,

«La vinya del vuit» (la vigne des huit), «chacun avec nos trois meilleurs amis». Le 2008 est leur huitième millésime et son étiquette, un patchwork des précédentes: «collector» garanti. La fièvre des microcuvées s'est emparée du Priorat. Au fief des Pérez, le Mas Martinet, 15 hectares divisés en cinq entités, on les aligne. Adria Pérez, le frère cadet de Sarah, œnologue lui aussi, explique qu'on y respecte autant les vieilles vignes de grenache, dont certaines sont centenaires, que le pur carignan, replanté après le phylloxéra, ou que les assemblages, prônés par Josep Lluís Pérez.

L'exemple en est le Clos Martinet, mariage de carignan, grenache, mais aussi de syrah, de cabernet et de monastrell (nom espagnol du mourvèdre), tandis que le Cims de Porrera est, depuis 2005, proposé en deux versions pures, l'une de grenache, l'autre de carignan. A la dégustation, difficile de distinguer l'un de l'autre, sur un vin jeune (2007); l'élevage (22 mois de barriques) et la minéralité brouillent les pistes.

## Puissance et élégance

Dire que le Priorat, aux sols pauvres de schistes (la licorella, en catalan), étagés en terrasses entre 250 et 850 mètres d'altitude, est complexe est une litote. Encensés par le critique américain Robert Parker Jr et son équipe, ces vins apparaissent

puissants, voire suaves et lourds (souvent à plus de 15% d'alcool!), généreux et ronds, avec une trame tannique élégante. Une forme de synthèse entre les Châteauneuf-du-pape, pour l'onctuosité, les grands crus de Bordeaux, pour le terroir, et les Côtes-du-Rhône du nord, pour la minéralité. Pas étonnant que jusque dans les années 1960, les vins du Priorat étaient expédiés en citernes pour renforcer des vins plus faibles...

## Une soucoupe volante

La voie, aujourd'hui, mène à des vins plus harmonieux. Etonnamment, malgré l'alcool, malgré la chaleur naturelle, malgré les petits rendements qui concentrent l'extrait sec, les meilleurs parviennent à l'équilibre. A l'image d'une nouvelle «star» émergente, la cave Ferrer-Bobet. Une «soucoupe volante» posée à mi-pente dans une vallée sauvage entre Falset et Porrera, dotée de tout l'équipement moderne. Les premiers raisins issus de vignes plantées il y a sept ans sur échelas de bois, comme dans la Côte-Rôtie, seront récoltés cet automne. Mais deux vins ont déjà été élaborés à partir de vieilles vignes. Pour Sergi Ferrer-Salat, fortune faite dans l'industrie pharmaceutique, «il faut éviter la surmaturité des raisins. L'élégance et la fraîcheur sont la meilleure forme d'expression du terroir du Priorat.» Et le 2010



Sarah Pérez et René Barbier: la fille de l'œnologue rénovateur du Priorat et le fils d'un des pionniers du renouveau sont mariés et font chacun leurs vins. PT

s'annonce le meilleur millésime depuis 2001 et 2004, comme en témoignent les lèvres trempées dans un échantillon de L'Ermita, religieusement présenté par Alvaro Palacios: nectar divin. A 500 euros le flacon!

\* Pierre Thomas prend le relais de la chronique gastronomique assurée jusqu'ici par Annick Jeanmair. Journaliste connu des Fribourgeois (il a fait son stage à «La Gruyère»), Pierre Thomas s'est spécialisé dans les vins et la gastronomie. Il anime le site [www.thomasvino.ch](http://www.thomasvino.ch)

## LA SÉLECTION DE PIERRE THOMAS

> **Hors de prix:** L'Ermita, le super-vin d'Alvaro Palacios, 650 fr. le 2008 chez l'importateur suisse à Zurich. (chez [www.casadelvino.ch](http://www.casadelvino.ch)); le 2001 est encore à 390 fr... seulement. Le Finca Dophi 2008 est à 69 fr., et Les Terrasses, à 32 fr.  
> **Le meilleur rapport qualité-prix:** Noster Inicial 2007, la première étiquette (40 000 bouteilles) d'un domaine propriété d'un avocat genevois, La Perla du Priorat, au sud; une cuvée à 12 francs (chez Aligro).  
> **Le plus classique:** Clos Mogador 2008, des arômes typés d'un assemblage du Priorat, reflétant la

diversité des millésimes. (Le 2008 à 79 fr. chez [www.alfavin.ch](http://www.alfavin.ch), Echandens (VD))  
> **Les plus puristes:** Cims de Porrera 2007 (DIVO, 77 fr. le 2006), Dits del Terra 2008 (Terroir al Limit) (2006, 74 fr.30, [www.cavesa.ch](http://www.cavesa.ch)), Trio Infernal 2006 ([www.reichmuth.ch](http://www.reichmuth.ch), 112 fr.) et Seleccio especial (Ferrer Bobet) ([www.weiss-getraenke.ch](http://www.weiss-getraenke.ch), 67 fr. le 2006, et 83 fr. 90 le 2007); ces quatre domaines rivalisent dans l'expression du carignan pur, le cépage qui se plaît autour de Porrera, à l'inverse du grenache, meilleur à Grattalops.

> **L'émergent:** Terram 2007, produit par un Lausannois, Fredi Torres, ex-DJ au MAD et au D' Club, reconverti dans le vin après Changins. Troisième millésime, moins tannique et rustique que le 2005. ([www.boiron.ch](http://www.boiron.ch) et sur [www.casadelvino.ch](http://www.casadelvino.ch), le 2006, 49 fr.)  
> **Le plus cabernet sauvignon:** Abat Domenech 2007; un domaine d'un seul tenant, Cesca Vicent, où la cuvée de haut de gamme est à dominante cabernet sauvignon (60%), bien perceptible en bouche sur 2007. (2005, plus fondu, chez [www.pamisa.ch](http://www.pamisa.ch), Grolley, 59 fr. 10). PT

## RECETTES

# Pique-niques et plats d'été

**ANNICK MONOD**

Marre des sandwiches jambon-fromage et des cervelas grillés? Ancien finaliste de l'émission culinaire Master chef, Philippe Mesuron met de la fantaisie dans les paniers de pique-nique. Avec lui, c'est tatin au magret de canard, mini-tortillas aux herbes et pain surprise au roquefort. Allez hop, y a plus qu'à enfilez les chaussures de marche... Les esprits plus casaniers se rabattront sur une valeur très helvétique: le dernier-né de chez Betty Bossy, Summertime, un format cartonné très facile d'emploi qui détaille des recettes simples et fraîches pour la belle saison.

**Pour voyager plus loin** et s'offrir les mers du Sud sans sortir de sa cuisine, on dégustera les recettes «pirates» de Méliani Le Bris. Accras de titiris, pimentade des boucaniers, tazard au lait de coco et matatou crabe: le simple énoncé des plats fait souffler le vent des Caraïbes. Le bouquin, très documenté, se révèle une véritable mine d'infos sur l'histoire et l'utilisation de ces ingrédients exotiques. On y apprend la différence entre le piment bouc et le congo pepper, le secret du vin d'ananas ou encore que la christophine n'est qu'une courge. A dévorer sans faim... I

> **Philippe Mesuron**, «Fantastiques, mes pique-niques!», Ed. Albin Michel, 64 pp.  
> «Summertime, recettes pas à pas pour gourmets», Ed. Betty Bossi, 48 pp.  
> **Méliani Le Bris**, «La cuisine des Filibustiers», Ed Phébus, 190 pp.

## GRIMOIRE

# Le Moyen Age dans la cuisine

Oubliez les recettes de grand-mère! Revoici les recettes d'arrière-arrière-arrière-arrière-arrière-grand-mère. Le Moyen Age à votre table, quoi, mais dans une version adaptée – pourquoi pas – à l'ère du thermostat et du vitrocéram. Dans un beau volume qui joue avec le «genre» médiéval, enluminures et tournures désuètes, les Editions Flammarion rééditent le grimoire de Jeanne Bourin. La romancière française passionnée d'histoire y détaille des recettes aux énoncés insolites: Soringue d'anguilles, Pastes de gigotz de mouton, Esturgeon Bouilly ou Chaudun de porc. La base de ces plats est tirée de textes anciens qui sont cités, pour chaque recette, en latin ou en ancien français. Parmi ses sources remises au goût du jour, le Viandier de Taillevent, le Ménager de Paris, ou encore le Liber de Coquina, qui, malgré son nom, n'a rien de coquin. Ou si? AMO

> **Jeanne Bourin**, «Cuisine médiévale pour tables d'aujourd'hui», Ed. Flammarion, 240 pp.

## EN BREF

### DES ALGUES, MAIS SANS SE FAIRE DES SUSHIS

**CUISINE** Comment ça, c'est compliqué de cuisiner des algues? Il fallait bien une dénommée Marine pour prouver le contraire. A son menu: tartare vert, taboulé aux algues, omelette océane ou même... cake au wakamé. AMO  
> **Marine Sontag**, «Les algues au quotidien», Ed. Cabédita, 80 pp.