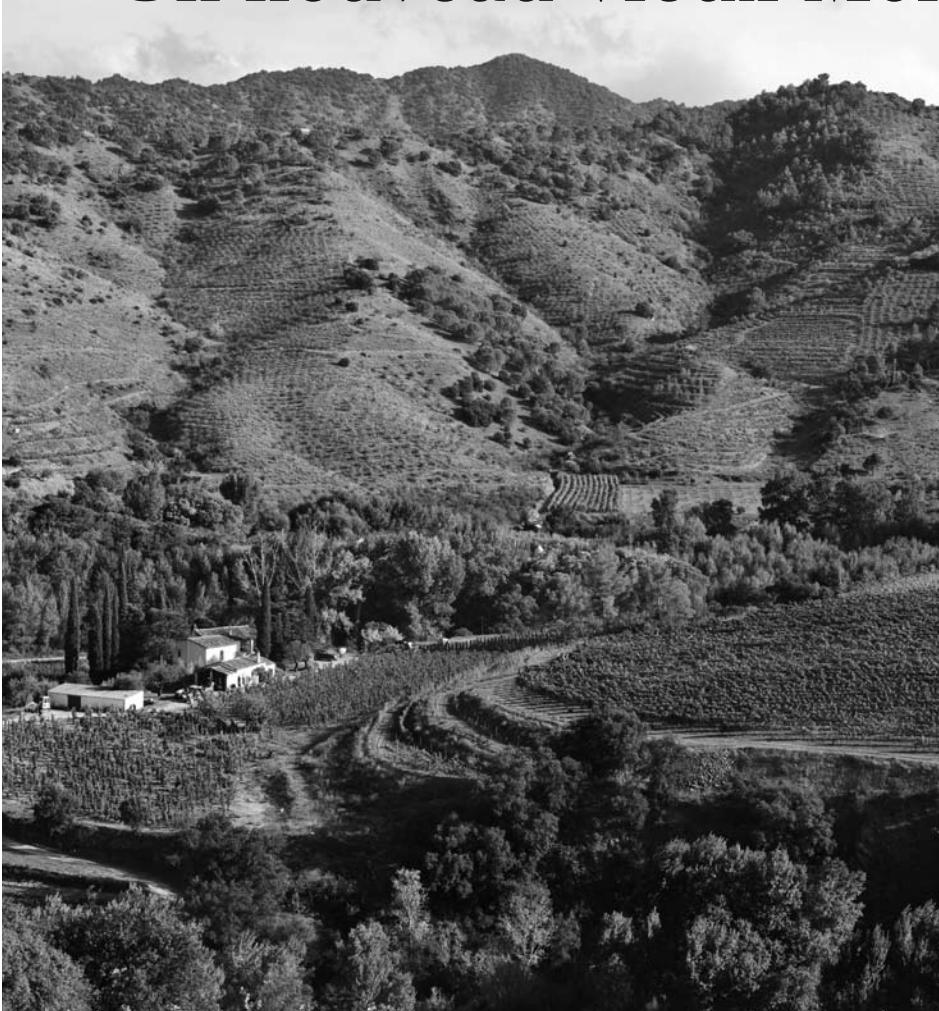


# Un nouveau Vieux Monde

Photos: m.à.d., Dirk Hoet, Miguel Raurich/Iberimage



Des vignes au sein d'un univers montagnard archaïque.

**L**e monde reculé des montagnes du Priorat accueille toute une palette de personnalités illustres. L'acteur français Gérard Depardieu participe à un projet viticole dans la région, le célèbre chanteur Luis Llach réside ici dans un domaine viticole. Gentlemen-farmer, autres jeunes vigneron et winemaker des quatre coins de la planète viennent compléter le tableau. Au milieu de ce beau monde gravitant autour du vin, Dirk Hoet, un vétérinaire belge, flamand pour être plus précis, peaufine ses assemblages minutieusement concoctés. Cet autodidacte ne fait que perpétuer ce qu'avaient commencé avant lui les

vigneron redécouvrant le Priorat à la fin des années 1980, alors que cette aire était menacée de disparition. Dirk Hoet se consacre à la fois aux cépages établis localement comme le Macabeo, Pedro Ximénez, Cariñena et Garnacha et aux cépages internationaux comme la Roussanne, le Cabernet Franc ou la Syrah. Et puis tant pis, s'il se fait cataloguer de «moderniste», le quinquagénaire du Plat Pays n'en a que faire. «Les voies pour exprimer le caractère de ce terroir unique dans un vin sont multiples», commente le belge. Il n'a effectivement pas tort: chacun de ses vins lui donne raison!

## Hier et aujourd'hui

**1890**

Avant l'arrivée du Phylloxera, le vignoble s'étend sur 17 000 hectares. Les oliviers et les amandiers rapportent également très bien.

**1988**

Lorsque les pionniers de la viticulture comme José Luis Pérez et René Barbier redécouvrent les qualités de ce terroir, les villages sont presque entièrement désertés et la surface du vignoble s'est réduite à seulement 1000 hectares.

**1999**

Le Belge Dirk Hoet crée la cave Celler Mas de les Pereres.

**2004**

Dirk Hoet peut enfin vinifier de petits volumes issus de ses parcelles récemment plantées. Au même moment, la surface du vignoble de Priorat est remontée à environ 2000 hectares.

# L'histoire



**Dirk Hoet: Ancien vétérinaire en Belgique, désormais vigneron au Priorat.**

## Chiffres et données

Le domaine Celler Mas de les Pereres de Dirk Hoet possède huit hectares de vignes propres, auxquels viennent se rajouter les raisins de très vieilles vignes issus de 5 hectares extérieurs. Avec son chai de 60 à 80 barriques et une production annuelle d'environ 25 000 litres (soit 30 000 bouteilles), le domaine figure dans la catégorie des domaines «petits mais raffinés». Le seuil du rendement moyen est de 2500 kilos de raisin par hectare. En plus du patron, l'équipe est composée de deux employés au vignoble et d'une troisième personne qui s'occupe de l'administration.

**S**on intérêt pour l'agriculture, Dirk Hoet, né en 1958 en Belgique, l'a hérité de ses aïeux. Son grand-père, Antoine Coppens a ainsi transformé le moulin à grain familial en une entreprise produisant des aliments pour animaux, de la farine et des pâtes. Dirk Hoet a grandi en grande partie dans une exploitation agricole près de Tournai et étudié la médecine vétérinaire. A la moitié des années 80 il commence à produire divers vins de pomme pour sa consommation personnelle. C'est environ dix ans plus tard, en aidant la vigneronne bio d'Ombrie Fiammetta Inga pour les vendanges, qu'il prend la décision de fonder son propre domaine viticole. Après de longues recherches il acquiert en 1999 un domaine

dans le Priorat. Il met ensuite dix ans à monter son exploitation. Aujourd'hui les crus Nunci de son Celler Mas de les Pereres figurent parmi les plus grands vins du Priorat. Dirk Hoet se désigne lui même comme un «perfectionniste maniaque». Il considère les quatre jours par semaine, en moyenne, qu'il passe dans son domaine isolé dans la montagne près de la petite ville de Poboleda, comme une sorte de «retraite monacale», comme la menaient déjà les moines chartreux venus du midi de la France en venant fonder la viticulture dans le Priorat au 12<sup>e</sup> siècle. Dirk Hoet passe ses week-ends dans son pays natal, à Bruxelles, pour, comme il dit «faire intellectuellement et socialement le plein».

# Le vignoble



Un paysage caractéristique du Priorat, des vieilles vignes en gobelet d'un côté, des nouvelles vignes palissées de l'autre.

## Cépages et crus

Dirk Hoet travaille exclusivement des raisins récoltés tout autour du pittoresque village vigneron de Poboleda. En plus du volume provenant de ses propres vignes, le producteur belge achète des raisins de très vieilles vignes des environs.

Ses propres vignes s'étendent sur huit hectares et sont situées entre 350 et 450 mètres d'altitude. Un hectare est planté de pieds de Grenache (blanc et rouge), Macabeu, Pedro Ximénez et Moscatel de plus de 60 ans, taillés en gobelet. Les autres sept hectares ont été conduits sur fil de fer et en terrasse à flanc de colline dès 1999. Pour ce qui est des cépages, on a choisi les variétés classiques du Priorat comme le Grenache, le Carignan, le Macabeu, mais aussi des cépages internationaux comme la Roussanne, Marsanne, le Viognier, Muscat, la Syrah, le Cabernet Franc et le Merlot. Toutes les nouvelles plantations ont été conduites sur fil de fer en taille Guyot.

Pour l'achat extérieur de raisins provenant d'environ cinq hectares appartenant à quatre vignerons différents, Dirk Hoet se concentre sur une vendange sévèrement sélectionnée de très anciennes parcelles, plus que centenaires, dans lesquelles les ceps de Garnacha (blanc et rouge), de Macabeu et de Cariñena sont restés francs de pied, sur leurs racines d'origine. Les rendements de ces vignes, aux alentours de 1000 à 1400 kilos l'hectare sont extrêmement faibles.

Quand vous accédez au Priorat vous vous attendez plutôt à tomber sur un univers montagnard archaïque avec ses brebis et ses biques, mais certainement pas à ces rangs de vignes. L'impression est faussée par le fait que les vignes sont, pour la plupart, plantées à 500 mètres d'altitude tout au plus. Le climat y subit à la fois les influences méditerranéennes et continentales. Le taux moyen de précipitation se situe autour des 500 millimètres au mètre carré, concentrés essentiellement sur les mois d'hiver, car les étés sont chauds et extrêmement secs. Deux facteurs assurent en grande partie la renommée planétaire des vins de Priorat. Il y a d'abord la constitution unique du sol, très pauvre en nutriments, dominé par du schiste ardoisier (appelé Llicorella) et contenant du Quartz. Le Llicorella peut parfois être très pierreux, mais il est souvent aussi telle-

ment effrité que l'on croirait du sable. Ce type de sol confère aux vins un caractère particulièrement minéral, s'exprimant par des notes de graphite, de pierre ou de terre. Deuxième élément expliquant la qualité des vins de Priorat: les parcelles encore importantes, représentant 500 hectares au total, plantées de vieilles souches de Macabeu, Garnacha Blanca, Pedro Ximénez (des cépages blancs) et surtout de Grenache et Carignan, Garnacha et Cariñena, datant pour certains ceps de l'époque précédant le Phylloxera.

Dirk Hoet achète des raisins sélectionnés provenant de très vieux pieds de Grenache et Carignan à Poboleda, alors qu'il possède également des cépages internationaux dans ses propres vignes. Il est aussi l'un des rares vignerons du Priorat à accorder autant d'importance aux vins blancs qu'aux rouges.

# Dans le chai

**Le Nunci Negre allie minéralité et fruité expressifs.**

## La région viticole

Le Priorat se trouve à une cinquantaine de kilomètres de la ville portuaire catalane de Tarragone, à l'intérieur des terres. Il y a un siècle, l'on y produisait d'énormes volumes de vins rouges extrêmement concentrés, vinifiés à 17 degrés d'alcool, appréciés dans les régions moins gâtées par le climat pour corriger les millésimes moins riches. La catastrophe du Phylloxera marqua néanmoins le début du déclin de la région. A la fin des années 1980, les villages n'étaient quasiment peuplés plus que de retraités et la surface du vignoble était retombée à moins de 1000 hectares. Des personnalités du monde viticole comme René Barbier, José Luis Pérez ou Alvaro Palacios ont initié une nouvelle vogue dans les années 1990. Il existe désormais plus de 50 caveaux dans cette région, et la surface du vignoble a doublé, pour atteindre les 2000 hectares. Même si 90 pour cent des vins produits sont des rouges, le Priorat est aussi capable d'offrir d'excellents vins blancs et liquoreux.

Les cépages les plus répandus sont les variétés autochtones établies depuis toujours dans le Priorat comme le Grenache/Garnacha (blanc et rouge), le Carignan/Cariñena, le Macabeu/Macabeo. Les cépages internationaux comme le Viognier, la Roussanne, le Cabernet, le Merlot, la Syrah ont gagné du terrain, mais ne jouent encore qu'un rôle mineur. Environ 50 pour cent des vins de Priorat sont consommés à l'étranger. Avec le Rioja et Ribera del Duero, le Priorat figure parmi les trois aires de production ayant obtenu le statut privilégié de DOCa (DOQ en catalan).



**D**irk Hoet a produit ses premiers vins dans sa Belgique natale, à partir de pommes. C'était dans les années 1980. Depuis l'époque de ses études, le vétérinaire et microbiologiste a commencé à s'intéresser à la transformation des aliments par les levures. Il est d'ailleurs un amateur de yaourts et de choucroute fabrication maison. «Comme j'ai un immense respect pour le métier de vigneron, j'ai dû attendre d'avoir presque 40 ans avant de m'aventurer dans le vin», se souvient le Flamand de Catalogne. Une fois la décision prise, Dirk Hoet n'a néanmoins pas fait les choses à moitié. Depuis maintenant plus de dix ans, cet autodidacte produit des Priorat selon deux philosophies fondamentalement distinctes. D'une part Le Nunci Blanc et le Nunci Costereo sont deux excellents crus de terroir qu'il vinifie de

manière traditionnelle à partir de vignes de plus de 90 ans. Son Abocat (blanc) et son Nuncito (rouge), produits à la fois à partir de cépages autochtones et internationaux, sont deux vins avec lesquels il cherche moins à exprimer le terroir, qu'un maximum d'arômes primaires. Il y parvient notamment grâce à une fermentation à froid particulièrement poussée. Dirk Hoet vinifie chaque cépage et chaque parcelle séparément. Au chai, à la fin de l'automne, le vin fermente dans 40 différents contenants d'une capacité variant entre 100 et 3000 litres. C'est le clavier sur lequel ce vigneron arrivé sur le tard compose ses assemblages. Son véritable chef d'œuvre est sans doute la cuvée Nunci Negre, qui allie de manière impressionnante les concepts de terroir et de fruit.

# Les vins du coffret



## Nunci Abocat 2008

Cet excellent assemblage de Dirk Hoet démontre, que le Priorat est considéré à tort comme un terroir exclusivement axé sur les rouges. A l'avenir, des cépages du Midi de la France comme la Roussanne viendront enrichir l'assemblage de la cuvée Abocat.

**Récolte:** 2000 hectolitres à l'hectare

**Cépages:** Macabeo (50%), Garnacha Blanca (30%) et Moscatel (20%)

**Âge moyen des vignes:** 40 à 50 ans

**Volume de production:** 4000 bouteilles

**Vinification:** Après des vendanges manuelles et une période de macération de 24 heures afin de lui conférer plus de substance, le Nunci Abocat est pressé et fermenté à basses températures (16 °C). Il vieillit ensuite pendant 8 mois sur lies en cuves inox.

**Température de service idéale:** 10 à 12 °C

**A l'œil:** Jaune or clair

**Au Nez:** Expression intense de fruits tropicaux, mais également de la pêche et des poires mûres, du miel, des fleurs blanches et des herbes.

**En bouche:** Intense, avec beaucoup de fruit mûr. Egalement bien structuré, possédant un côté juteux étonnamment crémeux ainsi que de la fraîcheur.

**Maturité idéale:** 2011 à 2014

**Accord:** Plats complexes de poisson avec leurs sauces, mets asiatiques, jeunes fromages, plats de riz espagnol (Arroz).



## Nuncito 2006

Une cuvée de la nouvelle génération, où la Syrah a été complétée par du Grenache et du Carignan. Résultat: voilà un vin expressif au fruité opulent, très concentré, moins porté sur le caractère de terroir.

**Récolte:** 2000 hectolitres à l'hectare

**Cépages:** Syrah (40%), Garnacha (40%) et Cariñena (20%)

**Âge moyen des vignes:** 10 à 30 ans

**Volume de production:** 8000 bouteilles

**Vinification:** Après des vendanges manuelles, le jus traverse une longue mais douce macération pelliculaire à froid (16 °C). Afin d'obtenir un maximum de fruité, le Nuncito vieillit exclusivement dans des barriques françaises de plusieurs vins.

**Température de service idéale:** 16 °C

**A l'œil:** Noir intense aux reflets violets

**Au Nez:** Arômes intenses, chaleureux de cerises noires douces et de cassis. Un rien de vanille et de chocolat également, des notes balsamiques et épicées.

**En bouche:** Une bonne dose de petits fruits mûrs, une concentration voluptueuse, sur un tanin raffiné et élégant et une acidité adaptée, tendre.

**Maturité idéale:** 2011 à 2015

**Accord:** Agneau, gibier à plume, ragoût de champignon, fromage à pâte dure à maturité.



## Nunci Negre 2004

Cette cuvée composée avec soin incarne à la fois le respect de la tradition viticole du Priorat et la volonté d'innover. Le vin qui en résulte est étonnamment singulier.

**Récolte:** 2000 hectolitres à l'hectare

**Cépages:** Garnacha (40%), Syrah (30%), Cariñena (10%), Cabernet Franc (10%), Merlot (7%) et Cabernet Sauvignon (3%)

**Âge moyen des vignes:** Les vins sont issus à part égale de vignes de 10 et 90 ans d'âge.

**Volume de production:** 5000 bouteilles

**Vinification:** Vendanges manuelles, puis fermentation pelliculaire de trois semaines avec remontages puis pigeages répétés. Le vin vieillit ensuite durant douze mois sous chène français, avec une part de 50% de bois neuf.

**Température de service idéale:** 16 °C

**A l'œil:** Noir violacé intense

**Au Nez:** Arômes de petits fruits noirs et bleus, d'herbes et d'épices, avec des notes minérales comme de la terre, de l'ardoise et de la pierre mouillée.

**En bouche:** Fruité intense et très concentré, mais en même temps équilibré et élégant. Un «paquebot» avec de la finesse.

**Maturité idéale:** 2011 à 2018

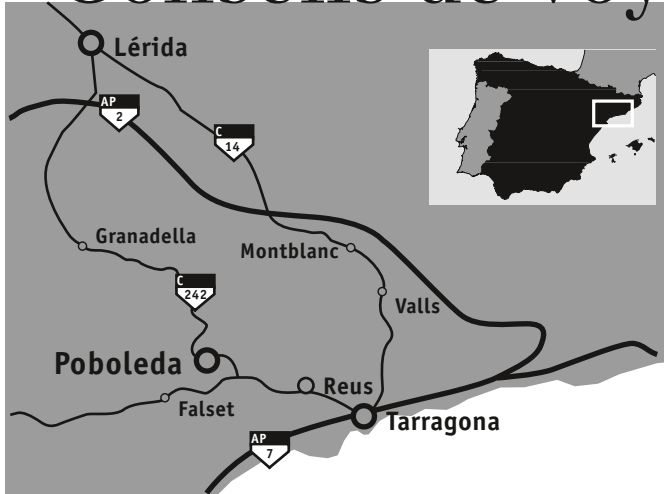
**Accord:** Gibier, plats de bœufs classiques, fromage mûr à pâte dure.

## Visiter la propriété

Le domaine de Dirk Hoet ne peut se visiter que sur rendez-vous téléphonique.

Celler Mas de les Pereres  
Mas de les Pereres s/n, E-43376 Poboleda  
Tél./Fax +34 977 82 72 57  
Mobil +32 475 66 03 15  
www.nunci.com

# Conseils de voyage



Une église imposante pour les 200 habitants restants: Poboleda se trouve au centre du Priorat.

La scène qui s'offre à nous à la tombée du soir dans la petite ville de Falset est digne d'un décor de cinéma. Des pick-up poussiéreux sont garés en face du bar du «Hostau Sport», et tout le long de la rue, atablés dehors, des assistants winemaker australiens ou américains, coiffures dreadlocks et tatouages, partagent une bière ou deux avec des conseillers œnologues globetrotteurs de Montpellier

ou Bordeaux. L'énergie de cet univers viticole en plein boom a entraîné la renaissance de toute une région: nouvelles rues, nouveaux bars, restaurants et hôtels, nouvelles boutiques... Le superbe paysage montagneux disposé comme un gigantesque amphithéâtre fait du Priorat et de son offre gastronomique en nette progression une destination de premier choix pour les œnotouristes. Falset constitue un excellent point

de départ pour l'exploration, en voiture ou en VTT, des domaines viticoles du Priorat à proximité. La magie de cette région montagneuse opère particulièrement bien dans le village de Siurana, perché sur un plateau rocheux couleur rouille. Cette situation géographique explique pourquoi

Siurana a été le dernier bastion des Maures en deçà de l'Ebre contre la «Reconquista» des rois catholiques. Pour ceux qui ne se lassent pas de ce panorama spectaculaire, l'hôtel «Siuranella» propose des chambres cossues, bien abritées du vent qui fait claquer les volets.

## Bonnes adresses

### Hotel & Restaurant Sport

Miquel Barceló 6  
E-43730 Falset  
Tél. +34 977 83 00 78  
www.hostalsport.com

Le rendez-vous de la scène vini-viticole locale depuis des années. Au bar à tapas à l'entrée on déguste un verre, on mange dans l'arrière-salle. Bonne cuisine catalane, large choix de vins. Chambres fonctionnelles.

### El Celler de L'Aspic

Miquel Barceló 31  
E-43730 Falset  
Tél. +34 977 83 12 46  
www.cellerdelaspic.com

Cave voûtée de style contemporain, cuisine raffinée avec talent, les nombreuses vitrines remplies des grands crus les plus divers indiquent que le vin est ici placé au centre.

### Hotel La Siuranella Els Tallers

Rentadors, E-43362 Siurana  
Tél. +34 977 82 11 44  
www.siuranella.com  
Vue spectaculaire, ruelles moyennâgeuses, la longue route sinueuse menant au village de Siurana vaut le coup, surtout si l'on a réservé une chambre à l'hôtel cossu «La Siuranella». Le restaurant «Els Tallers» est excellent.

### Hotel & Restaurant Cal Llop

Dalt 21, E-43737 Gratallops  
Tél. +34 977 83 95 02  
www.cal-llop.com

Le nouvel hôtel et restaurant «Cal Llop» trône comme un ovni au centre d'un village vigneron très calme. Les plats principaux du restaurant couleur bleu marine «La Boca del Llop» sont d'une légèreté méditerranéenne, les tapas de facture classique. Notre recommandation: les moules au Xeres Manzanilla. Bon choix de vins du Priorat.