



Photo: iStock/muha04

Celler Mas de les Peres, Priorat

Un Belge au milieu de nulle part

club les domaines

Dans une partie reculée du Priorat, le vétérinaire belge Dirk Hoet peaufine ses grands crus. Ce quinquagénaire est devenu vigneron sur le tard, parce qu'il y a de nombreuses années, dans un verger près de Bruxelles, des moutons avaient mangé trop de pommes...

Texte: Thomas Vaterlaus

Photo: Michael Raurich/DeaImage

Poboleda, commune de 200 habitants dans le Priorat.



Attention! Si vous commencez à parler microbiologie avec cet homme, vous ne verrez plus le temps passer. Il faut dire que ce qu'il raconte est en effet assez incroyable. Notre monde est envahi de bactéries, de champignons, de virus et autres micro-organismes. La transformation du lait en yaourt, du chou blanc frais en choucroute et des raisins sucrés en vin fascine Dirk Hoet depuis l'époque de ses études. L'ironie du destin a voulu que ce Belge en soit venu à la conclusion que, dans le Priorat catalan où il produit, depuis quelques années, des grands vins d'exception, les levures sauvages ne se prêtent pas nécessairement à la fermentation du vin. Afin de ne prendre aucun risque, il a donc recours à des levures sélectionnées.

La polémique entre défenseurs des cépages autochtones et partisans des variétés internationales le fait gentiment sourire. Au dogmatisme, il préfère très largement l'intuition, ce qui explique son choix de cépages sur ses huit hectares, où l'on trouve du Viognier, du Cabernet Franc, du Merlot, de la Roussanne, de la Marsanne et de la Syrah. Il achète aussi du raisin de très vieilles vignes, centenaires pour certaines, de Grenache et de Carignan. Ceux-ci entrent dans la composition du Nunci Costero, un Priorat classique, très concentré, mais qui se montre élégant et frais sur des arômes de myrtille sauvage, d'herbes aromatiques et des notes minérales. La cuvée Nuncito, en revanche, incarne un style moderne de Priorat, axé sur l'expression du fruit. Cet assemblage de Syrah et Grenache est fermenté à basse température et élevé en barriques. Ce

type de vinification et d'élevage confère au vin beaucoup d'arômes primaires fruités et des tanins relativement doux. Son troisième rouge, le Nunci Negre, composé à parts égales de cépages autochtones et de variétés internationales, constitue la symbiose de ces philosophies antagonistes.

Tout a commencé par le cidre

Mais comment un vétérinaire et microbiologiste belge devient-il vigneron dans le Priorat? A la fin des années 1980, Dirk Hoet étudiait à l'Université Libre de Bruxelles la formation d'anticorps chez les lamas et les chameaux. Dans le même temps il assurait des remplacements dans des cabinets vétérinaires. Un jour, il est appelé pour une urgence dans une ferme du sud de Bruxelles. Des moutons avaient mangé trop de pommes et souffraient de flatulences qui auraient pu s'avérer fatales. Il sauva les bêtes en leur administrant de l'huile d'olive mais emporta les pom-

mes pour fabriquer son premier cidre. Dans les années qui suivirent, Dirk Hoet se découvrit une passion pour le cidre maison. Plus tard, il devait faire la connaissance de la vigneronne italienne Fiametta Inga, une pionnière du bio, et l'aider pour les vendanges dans son domaine Podere Marella en Ombrie. C'est là qu'il réalisa qu'il avait trop d'humilité et de respect pour le vin, car entre le jus de pomme et le jus de raisin fermenté, il ne voyait pas de différence fondamentale. A partir de 1995, il se mit en quête de possibilités en Italie, en France et en Espagne afin de créer son propre domaine viticole. Il aurait presque atterri à Montefalco, avant que ne se présente une opportunité d'acheter un domaine de 13 hectares dans le Priorat.

Depuis l'année 1999, sur des sols pauvres et schisteux, il y poursuit l'œuvre initiée il y a plus de 800 ans par une poignée de moines Chartreux venus du sud de la France. L'autodidacte Dirk Hoet est parvenu, en seulement

Rien ne lui échappe! Dirk Hoet supervise le travail dans les vignes.

La transformation du lait en yaourt, du chou blanc frais en choucroute et des raisins sucrés en vin fascine Dirk Hoet depuis l'époque de ses études.



club les domaines

Les membres du Club les Domaines, qui compte déjà 15 ans, ont régulièrement l'occasion de découvrir des nouveautés et des crus méconnus des quatre coins de la planète vitivinicole. Six fois par an, un paquet découverte de trois bouteilles différentes sélectionnées auprès de vigneron hors du commun, produisant des vins tout aussi exceptionnels, est livré directement chez vous, accompagné d'informations sur le domaine et les vins. Laissez-vous surprendre et découvrez nos sélections en souscrivant à notre abonnement à l'essai, sans aucune autre obligation.

Pour tout renseignement supplémentaire:

**Club les Domaines, General-Wille-Str. 144, CH-8706 Meilen.
Tél. 0800 366 246 37, www.clublesdomaines.com**

**La domaine viticole
Celler Mas de les Peres.**

quelques années, à rejoindre la crème des vigneron du Priorat. C'est ce que démontrent ses deux excellents vins blancs. La cuvée Abocat (composée de Macabeu, Grenache blanc et Muscat) surprend par son caractère frais sur des arômes primaires. Ce vin bénéficiera à l'avenir de l'apport de cépages récemment plantés comme le Viognier et la Roussanne. En revanche, le Blanc, à

base de Grenache blanc et de Macabeu de très vieilles vignes et élevé en barriques neuves (exploitées ensuite pour l'élevage des rouges) est un cru complexe et dense. Les années passant, Dirk Hoet se rend compte à quel point sa vie dans le Priorat ressemble à celle des Chartreux. Quand il est dans les vignes, le réseau GSM est plus qu'aléatoire, et dans le village de Poboleda, qui compte 200

habitants (contre 3000 il y a 150 ans), il règne la plupart du temps un silence que l'on peut qualifier de ... mélancolique. «Intellectuellement parlant, on peut très vite se dessécher ici» commente Dirk Hoet. Pour que ça ne lui arrive pas, il passe pratiquement tous ses week-ends dans son pays natal, à Bruxelles. 

LES VINS DU COFFRET

Nunci Abocat 2008

Cet assemblage blanc démontre que le Priorat est considéré à tort comme un terroir réservé aux rouges. A l'avenir il intégrera aussi des cépages du sud de la France.

Cépages

Macabeo (50%), Grenache Blanc (30%) et Muscat (20%)

Maturité optimale

2011 à 2014

Accord

Poissons en sauces, cuisine asiatique, fromage épicé



Nuncito 2006

De facture moderne, la Syrah est complétée par du Grenache et du Carignan. Résultat: un vin expressif au fruité volumineux et concentré, moins axé sur le terroir.

Cépages

Syrah (40%), Grenache (40%) et Carignan (20%)

Maturité optimale

2011 à 2015

Accord

Agneau, gibier à plume, fromage à pâte dure affiné.



Nunci Negre 2004

Cet assemblage incarne à la fois le respect de la tradition viticole du Priorat et la volonté d'innovation. Ce qui donne un vin étonnant d'originalité.

Cépages

Grenache (40%), Syrah (30%), Carignan (10%), Cabernet Franc (10%), Merlot (7%) et Cabernet Sauvignon (3%)

Maturité optimale

2011 à 2018

Accord

Gibier, plats de bœuf classiques, fromage à pâte dure mûr.



Photos: m.à.d