

Le BHL du vignoble saint-pourcinois

Sa philosophie du vin l'a poussé à stopper sa production de rosé. Installé dans le vignoble saint-pourcinois depuis quatorze ans, Denis Barbara ne se concentre plus que sur ses blancs et ses rouges.

Antoine Delacou

Chemise blanche, col ouvert et cheveux longs, Denis Barbara, c'est un peu le Bernard-Henri Lévy du vignoble saint-pourcinois. Au-delà de l'apparence, il soigne aussi une philosophie de son métier : « Le vin, il faut le faire avec l'art de soi-même ».

Originaire du cru (il est né il y a 42 ans à Saint-Pourçain-sur-Sioule) et installé depuis 1996 à Cesset, ce vigneron indépendant s'attache à produire un nectar qui lui ressemble : « franc et direct comme une bonne poignée de mains ».

Pour arriver au résultat escompté, il a réduit la voilure de son exploitation. De dix hectares, l'installation est passée à huit. « Ça me permet de cultiver ma vigne et d'élever mon vin comme un père veillerait sur ses enfants ».



ESPRIT. Le vigneron indépendant développe une philosophie bien à lui : « Le vin, il faut le faire avec l'art de soi-même ». PHOTO PHILIPPE BIGARD

Chez lui, le raisin a des raisons que la raison ignore. Pour preuve, au détriment de toute raison économique, il raconte avoir sacrifié une partie de sa production. « Pour ne pas me trahir moi-même, j'ai arrêté de faire du rosé. Parce que ce n'est pas ma conception d'un vin qu'on puisse le boire en le mélangeant avec de la liqueur de pamplemousse ».

Chez un cordon bleu

Denis Barbara ne se concentre plus aujourd'hui que sur ses rouges et ses blancs. Ils ne manquent pas d'argument dans le verre. Les cordons bleus ne s'y trompent pas. À l'image du restaurateur Jacques Decoret, qui sert du Barbara dans son établissement vichyssois gratifié d'une étoile au Michelin.

Si dans la constellation des vins français, le saint-pourçain se rapproche d'une place au soleil, c'est grâce à la qualité du travail de professionnels comme Denis Barbara. Lui ne considère surtout pas l'AOC, obtenue par le saint-pourçain en mai 2009, comme une opportunité de rentrer dans

une logique quantitative. « Ça pourrait nuire à notre terroir, à nos traditions et à notre culture du vin. Dans le secteur viticole, je pense que faire moins, c'est souvent faire bien ».

Denis Barbara est autant dans une démarche affective que commerciale. « Je considère le vin comme un merveilleux vecteur de partage, d'échanges et de lien social ». Il le prouve en louant un hectare de vigne à des viticulteurs amateurs. Des informaticiens, éducateurs, pharmaciens, enseignants qui, tous férus de vin, vivent leur passion en toute amitié. ■

➔ Demain. Pierre Beauger

