

DENIS BARBARA, LIEU-DIT MONTJOURNAL À CESSET

Ou l'expérience sensorielle avant tout

Acheter un vin de Denis Barbara, c'est s'offrir un voyage philosophique. Formé à la bourguignonne, il défend une production sur-mesure. Une parcelle, un vin. La richesse dans la diversité.

Denis Barbara est un artisan passionné que tout amateur de belles histoires viticoles rêvera de rencontrer. Il est le vigneron sublime et philosophe. Celui qui saura incarner l'histoire de ses cépages et de ses fûts avec le plus de force.

FAIRE SAVOIR SON SAVOIR-FAIRE

Il vous embarquera pour une dégustation quasi-métaphysique dans une barrique grandeur nature au plafond étoilé. Et offrira à celui qui demande un échange passionné sur l'« universalité » de chaque parcelle, sur la rigueur de la mise en bouteille et sur



« Le vin est un corps vivant : il faut trouver le moment juste pour le consommer. C'est la même chose en production ». La famille Barbara vous accueille au lieu-dit Montjournal à Cesset.

l'époustouflante « magie » de la fermentation : « de l'infiniment petit invisible qui n'autorise aucune erreur ».

« Je pense que 'connaître' est une attente de plus en plus forte de la part du consommateur et je m'en réjouis. Je refuse d'être un intrus qui parle sans connaître. J'attache beaucoup d'importance à chaque étape de

fabrication, de la culture de la vigne à la vinification ».

FAIRE PEU POUR FAIRE TRÈS BON

Sur ses 8,5 hectares, il pratique une production à la carte. Au total, 80000 bouteilles. « J'avais un potentiel de vente de 120 000 bouteilles, mais je ne voulais pas perdre de vue le travail

fondamental. Notre seul problème à Saint-Pourçain c'est que nous manquons de metteurs sur le marché ». Lui mise sur les particuliers, cavistes et restaurateurs, attachés à connaître les pratiques des vignerons. « Je préfère travailler sur le produit et le valoriser en expérimentant des élevages plus poussés, des vinifications plus longues... »

LA BOURGOGNE DANS SES GÈNES

Formé à Beaune, il a ramené à Saint-Pourçain la rigueur du savoir-faire en cave et la finesse des cultures en micro-climats. « J'ai eu la chance de réaliser un stage chez Sylvain Pitiot, régisseur du Clos de Tart (Ndlr. L'un des plus grands vignobles des Côtes de Nuit). Ça a été un déclic. » Aujourd'hui, il défend le travail en parcellaire. « Selon moi, chaque parcelle comporte des micro-différences (géologie, sol, pente, cépage, exposition, etc.), qui, combinées au savoir-faire du vigneron, contribuent à créer des vins quasiment uniques. D'une année à l'autre, avec les mêmes bases, on ne fait jamais les mêmes choses ».

PLUS DE DIVERSITÉ DANS L'AOC AUSSI ?

Il fait donc naturellement partie de ceux qui dans le vignoble militent pour la valorisation de cette diversité au sein même de l'appellation. Un enjeu de taille à l'heure où l'Allier fête les 10 ans de l'obtention de l'AOC. Pour l'heure, les productions en monocépage ne sont pas reconnues dans l'appellation. Dans une logique d'unité, l'institut national de l'origine et de la qualité reste pour l'heure très strict sur les pourcentages d'encépagement.