

JAUME BALAGUER CALLAU

Si nous considérons que le vin est une œuvre d'art, nous ne pouvons pas oublier l'artiste, Jaume Balaguer, un chef-d'œuvre.

Le dernier Samedi 19 de Juillet j'ai l'opportunité de parler avec le chef-d'œuvre qui avec René Barbier ont uni efforts pour sauver les vins anciens, une modèle du Priorat historique depuis 20 ans. Ils commencent avec la recherche des mieux vins anciens du Priorat et jusqu'à 1998 ces vins sont présentés au monde. Ils sont uns vins qui invitent à parler, à l'amitié et à la contemplation.

Le 28 de Février de 2014 on sait les ponctuations de Robert Parker, le critique de vins le plus influente du monde, qui attribue 100 points au vin ancien de Ca les Viudes, un vin de plus de 100 ans avec une production de 50 bouteilles l'année et 96 points à Arrels 30 ans et 93 points à Cal Piró.

C'est la reconnaissance au travail silencieux qu'on fait et une reconnaissance à l'essence de grenache, le parfum des vignes anciennes.

Nous commençons l'interview au restaurant où la femme de Jaume et ses fils travaillent parlent de les ponctuations de Robert Parker à ses vins. Jaume répond:

C'est très curieux parce que gens de tout le monde sont intéressés pour nôtres vins. Nous avons fait entre 50 et 60 bouteilles du vin Ca les Viudes et nous ne pouvons pas faire en plus parce que c'est indispensable garder des vins parce que les vins ont besoin d'être forts et avec caractère.

Un jour, le jour suivant des ponctuations Parker, un homme qui travaille avec les produits catalans à l'Asie m'ai rappelé parce qu'il était très intéressé pour les vins anciens. Il me demandait combien de bouteilles faisons-nous et j'ai dit 50 ou 60. L'homme riait et me demande une autre fois combien de bouteilles et je répétait 50 ou 60 et l'homme riait parce qu'il a la besoin de 400 ou 500 bouteilles !

Quel est le secret pour faire un bon vin pour obtenir être à cette catégorie ?

Si nous parlons de vin ancien, il y a des gens qui pensent que pour faire un bon vin on a la nécessité d'une bonne outre mais le véritable secret pour faire un bon vin est avoir une bonne grenache.

Nonobstant, ça ne veut dire qu'on n'a la besoin d'une outre parce que le vin cueillit un gout d'ancien.

Quand nous parlons du Priorat nous devons savoir que la qualité du terroir donne des minéraux et propriétés idéales pour les vignes.

Le dernier 18 de Juillet était le 60 anniversaire de l'Appellation d'Origine. Vous êtes un représentant d'un cave à vin et une personne qui a vit avec le vin, comment vivez vous le fait d'être dans ce système ?

Il y a plusieurs de rapports qui sont très régulés, comme par exemple la production maxima, le grade d'alcool, l'acide ou le système d'arrosage, mais si une Apellation d'Origine est la reconnaissance au travail et à la qualité des vins.

C'est une reconnaissance pour assurer la qualité des nôtres vins et pour conserver l'essence du Priorat.

À long termine, qu'est ce que l'Appellation d'Origine peut apporter dans la région du Priorat ?

L'Appellation d'Origine est importante pour le Priorat pour ne perdre pas la qualité et l'essence. Les régulations de l'Appellation d'Origine sont utiles parce qu'assure à toutes les gens qui veulent vins du Priorat la garantie de qualité, parce que si le client pense que le vin qu'il a acheté n'a pas la qualité optimale peut aller au Conseil Régulateur qui analysera les échantillons qu'il a.

Aussi, je pense que être dans une Apellation d'Origine comme le Priorat peut sauver la région, parce qu'elle continue vive.

Tot i l'actual reconeixement a la feina ben feta i un reconeixement a totes les persones que hi treballen dia a dia, el Priorat ha viscut unes èpoques amb molt poca producció, èpoques d'epidèmies com la fil·loxera i des de fa uns vint anys s'ha tornat a introduir al món. Com ha viscut vostè tots aquests canvis?

Même ainsi la reconnaissance au travail et la reconnaissance à toutes les personnes qui travaillent tous les jours, le Priorat a vit des époques avec peu de production, époques d'épidémies comment le phylloxéra et depuis vingt ans le Priorat a retournée au monde. Comment a vit vous tous ces changes ?

Le Priorat est au bon moment mais je sincèrement remercie beaucoup à tout le travail fait pour René Barbier et ses amis. Il y a de personnes qui dissent qu'ils sont ici pour se profiter du terroir mais si la région du Priorat est au bon moment aujourd'hui est grâce à ces monsieur qu'on arrivé.

Grâce aussi à ses fondements il y a d'autres caves à vins qui ont amélioré ce travail comme par exemple Torres ou Peralada.

Des lors qu'ils sont arrivées je les critiquais parce que je suis du Priorat et le vin qu'ils ont fait n'était pas le même que le vin de ma maison. Ils ont changé le carignan pour le syrah, le cabernet et merlot. Ils doivent s'adapter aux variétés du Priorat mais, s'ils ne faisaient pas ça, aujourd'hui le Priorat ne serait pas situé au monde, parce qu'ils ont fait un vin français pour se connaître et une fois le monte a connu le Priorat, ils font le vin que nous avons aujourd'hui.

Avez-vous consacré toute sa vie au terroir ou il y avait des moments pendant lesquels était impossible vivre uniquement du terroir et des vins ?

Dans ma maison avant que j'ai né il y avait déjà des outres, mais tout mon vide je n'ai pas fait vin. Quand j'étais jeune je me promettais que maintenant ma mère était vive, j'élaborais de vin, mais une fois le terroir était perdu, ni mon père, mon frère ni moi faisons rien pour la sauver.

Quand je suis retourné du service militaire, mon frère était déjà dehors de la région, je me suis marié et j'ai acheté une ferme de truies.

Quel est le motif pour lequel faites-vous vin autre fois ?

Principalement, je retourne pour le René Barbier parce que quand il est arrivé au Priorat nous étions amis et toujours il me dit que nous pouvions acheter des terroirs, parce que j'avais encore de terroir pour faire des vins.

De toute manière je le disais que non mais au fin, nous sommes allés au terroir et avec un tracteur nous aplanissons la zone où il y a la Guinardera (vin fait pour le cave à vin Balaguer i Cabré).

J'ai aussi acheté des terroirs à Falset, où aujourd'hui il y a des vignes de Lluna Vella (il est aussi un vin élaboré pour le cave à vin Balaguer i Cabré). Au début c'était pour ma femme mais aujourd'hui je vais très souvent là.

Cette amitié avec René a continué parce que je lui ai donné des terroirs de notre famille pour faire un vin adressé à sa fille qui est morte avec 12 ou 13 ans.

Depuis cette amitié nous avons commencé à élaborer les vins anciens et jusqu'à aujourd'hui.

Enfin, si je lui demande de définir le Priorat avec un seul mot, quel serait ?

Le Priorat est ma vie.