

# A la rencontre de...

Al rescontre de...

## Des gens, des pierres et du vin

L'allemand Peter Riegel et le français Jean Natoli ont un point commun : le Mas des Quernes à Montpeyroux ! Leur cuvée « Villa romaine 2012 » a été récompensée du Grand Prix du Concours des vins de la vallée de l'Hérault. Rencontre avec Peter Riegel.



Peter Riegel, à gauche, et Jean Natoli, une amitié qui porte ses fruits !

**Vous travaillez dans le vin depuis 30 ans, et avez dès le départ choisi de vous consacrer au bio. Pourquoi ce choix ?**

**Peter Riegel :** Je suis convaincu que c'est la seule méthode durable de faire du vin. Au début, c'était un choix en lien avec mes convictions. Aujourd'hui, le contexte étant ce qu'il est, je suis convaincu que le bio est l'avenir du bon vin, et pas seulement pour le côté écologique de la démarche, mais aussi pour la qualité du produit. D'ailleurs, le bio se développe, en tant que négociant, je compte 1 000 références de 15 pays différents.

**Comment travaillez-vous au Mas des Quernes ?**

**P.R. :** Bien sur, nous respectons les règles de vinifications liées à la certification bio, mais pour nous, le vin se fait d'abord dans la vigne. Une bonne taille, un rendement étudié... Nous travaillons aussi beaucoup à l'entretien des abords des vignes : nous refaisons les murets en pierres sèches, entretenons des oliviers...

tout cela pour conserver la biodiversité. En ce qui nous concerne, ce qui suit à la cave est plutôt simple. Nous voulons juste que la qualité du raisin se retrouve dans le vin, par une fermentation rapide, pas d'ajout d'arômes, et le moins de manipulation possible. Pour nous, le bon vin se fait artisanalement.

**Justement, expliquez-nous ce qu'est un bon vin ?**

**P.R. :** Le vin est un produit qui doit faire plaisir avant tout. Il est propice à l'échange, et au partage, et doit rassembler. Si le goût est extrême et ne plaît qu'à des personnes

### « Le bon vin est honnête et simple »

averties, on perd cette communication. Le bon vin est honnête et simple. Il exprime un mélange entre le terroir d'où il vient et les gens qui le font. J'aime retrouver de façon subtile la personnalité du producteur dans un vin, sans qu'elle s'impose.

**En tant qu'allemand, quel regard portez-vous sur le vin languedocien ?**

**P.R. :** Les ventes de vin du Languedoc-Roussillon augmentent en Allemagne. Les cavistes

découvrent petit à petit des producteurs qui travaillent bien. Le potentiel est là, on apprend à le valoriser.

**Que pensez-vous de l'investissement étranger dans les vignes françaises ?**

**P.R. :** Le monde du vin s'internationalise, tout comme les marchés. Un engagement étranger n'est pas un désavantage, il peut se faire sans dénaturer le vin. Tout dépend de la démarche personnelle et non de la nationalité. J'ai choisi un terroir, pas un investissement.

**Le Mas des Quernes est votre première vigne. Pourquoi avez-vous choisi ce terroir ?**

**P.R. :** Je dois avouer que j'ai aussi cherché ailleurs, en Italie notamment. J'ai trouvé ici beaucoup de potentiel, tant en ce qui concerne la terre que les hommes. Il y a beaucoup de jeunes vignerons qui recherchent la qualité. Mon amitié de longue date avec Jean Natoli, une équipe très fiable et mon attachement à la région ont fait le reste.

**Comment le voyez-vous évoluer dans les prochaines années ?**

**P.R. :** Nous ne faisons pas de plans à long terme. L'objectif est de continuer à faire du bon

## AOP, IGP, ET LES AUTRES

Fini les AOC, les vins de Pays ou encore les vins de table ! Depuis 2014, les appellations d'origine ont évolué. Voici quelques clés pour vous comprendre plus facilement les étiquettes :

- l'Appellation d'origine protégée : le vin provient d'une aire spécifique, qui peut être délimitée à la parcelle près, caractérisée par son climat, ses sols, des cépages particuliers, et une tradition en ce qui concerne la fabrication.
- les Indications géographiques protégées : anciennement « vin de pays », mettent en valeur une provenance géographique de façon moins précise que l'AOP.
- Les vins de France : anciennement vins de table, ils sont composés de mélange de vins de plusieurs régions.

vin, modeste et typique, en respectant notre terre. Aujourd'hui nous sommes moins connus que certaines exploitations implantées depuis longtemps, mais nous commençons à être reconnus. Nous sommes d'ailleurs fiers de ce Grand Prix du concours des vins de la vallée de l'Hérault ! Il a pour nous autant de valeur qu'un prix international, car il nous apporte une reconnaissance locale à laquelle nous tenons beaucoup.

**Parlez-nous de la « Villa Romaine 2012 », le vin qui a été récompensé du Grand Prix.**

**P.R. :** C'est un vin typique, à base de carignan, grenache et mourvèdre. Je suis heureux que ces anciens cépages retrouvent des lettres de noblesse. La Villa Romaine est tout de même un vin moderne et élégant, tout en restant simple. Il se marie parfaitement avec des grillades par exemple, mais aussi avec du gibier. Je suis heureux qu'il ait plu à un jury composé de professionnels et d'amateurs. ■