

Montpeyroux Le Villa romaine 2012 Grand prix de la Vallée d'Hérault

La cuvée du Mas des Quernes, un Terrasses du Larzac de Jean Natoli et Peter Riegel, s'est distinguée au concours des vins.

L'art de faire un bon vin est d'une simplicité primitive». Jean Natoli fait sienne cette phrase de Jules Guyot. Franc, généreux et passionné, cet œnologue-conseil, réputé dans le monde professionnel, a franchi le pas en 2009. En devenant aussi - ou plutôt redevenant - vigneron. «J'aime bien avoir les pieds dans la terre», reconnaît-il. Car Jean Natoli est fils de vigneron. Et si le destin n'en avait pas décidé autrement, il aurait repris le domaine familial dans la Vallée du Rhône.

Après des études d'ingénieur agronome et d'œnologie, et ses premiers pas dans le réputé laboratoire Dubernet à Narbonne, Jean Natoli a créé sa propre structure.

C'est en cherchant un domaine pour Peter Riegel que les deux hommes finiront par s'associer en reprenant le Mas des Quernes, à Montpeyroux. Peter Riegel, l'actionnaire principal du domaine, étant le plus gros metteur en marché de vins bio en Allemagne avec près de 10 millions de bouteilles par an.

Équilibre entre puissance et richesse tannique

«La première fois que j'ai vu le vignoble du Mas des Quernes à Saint-Jean-de-Fos, c'était par une journée très froide de 2008. Les vignes sont d'un seul tenant, avec de magnifiques paysages, des terrasses, des murets de pierres sèches, une petite vallée et une source. C'était très beau», se souvient Jean Natoli. Un «coup de cœur» pour ce domai-



■ Jean Natoli et un des amas de pierres de l'époque celtique qui ont donné le nom du mas.

ne dans une appellation qui, aujourd'hui, fait beaucoup parler d'elle. «Ça tombe bien», commente Jean Natoli qui apprécie le dynamisme des vignes des Terrasses du Larzac. «En tant qu'œnologue-conseil, j'ai eu mon premier client ici en 1998. C'est un secteur qui m'a tout de suite plu par la diversité de ses sols. Avec, en plus, de très jolis paysages. Ce qui permet de raconter une histoire. Ça aussi, c'est important.»

Le Mas des Quernes est constituée d'une dizaine d'hectares en production, totalement en bio, dont la moitié est en Terrasses du Larzac et le reste en IGP Saint-Guilhem-le-Désert. Avec une douzaine de cuvées, le Mas des Quernes présente une belle palette de vins, depuis

Le Blaireau, de vieux carignans en macération carbonique, qui fut «un grand succès commercial», jusqu'à Le Querne, avec une dominante de grenache et un élevage d'un an en barrique.

Le Villa romaine 2012 a été distingué par le concours des vins de la Vallée de l'Hérault en décrochant le Grand Prix. Un rouge à la couleur profonde et aux arômes réglissés, avec une fin de bouche aux notes balsamiques. Tout en équilibre entre puissance et richesse tannique. «Un vin qui se boit déjà mais qui peut se garder dix ans. Le 2010 avait déjà été un joli succès commercial et avait décroché de nombreuses médailles», commente Jean Natoli.

THIERRY DUBOURG
tdubourg@midilibre.com