
LES VINS DOCA / DOQ DE L'ESPAGNE

Rioja et Priorat



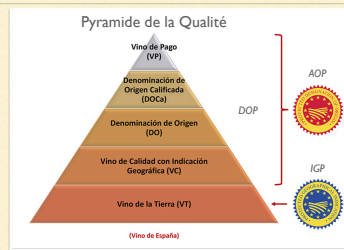
26 nov. 2023
Les Amis Dinant
Par Hilda Welters & Barbara Shea



José Ortega y Gasset (9 mai 1883 – 18 octobre 1955) était un éminent philosophe et essayiste espagnol du vingtième siècle.

Également théoricien social, critique culturel et esthétique, éducateur, homme politique et rédacteur en chef de la revue influente *Revista de Occidente*.

LA LOI ESPAGNOLE SUR LE VIN



La réglementation vitivinicole espagnole reconnaît une seule appellation supérieure à la DOCa/DOQ, mais elle n'est accordée qu'à des domaines individuels, et non aux régions viticoles. Par conséquent, la désignation DOCa & DOQ est la plus haute qualification accordée à une région.

La pyramide de la qualité des vins espagnols est plus spécifique en termes de qualité et d'origine géographique que les exigences de l'UE. Les classements officiels sont les suivants :

1. VP – vino de pago (« vin de domaine »), terme spécial désignant des vins de domaine unique de haute qualité (pago est un terme espagnol désignant un domaine viticole) qui, dans certains cas, ont également des appellations DO ou VdIT. Cette catégorie a été créée en 2003. Seules XX caves possèdent cette appellation.
2. DOCa/DOQ – denominación de origen calificada / denominació d'origen qualificada en catalan (« appellation d'origine qualifiée ») - Plus haute qualification pour une région viticole. Cette désignation, qui est similaire à la désignation italienne Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), est destinée aux régions ayant un historique de qualité constante et

est censée être un cran au-dessus du niveau DO. La Rioja a été la première région à obtenir cette désignation en 1991, suivie par le Priorat en 2003. En 2008, Ribera del Duero a été approuvée pour recevoir la classification DOCa, mais l'acquisition du statut n'a jamais été poursuivie et Ribera del Duero reste aujourd'hui une DO.

3. DO – denominación de origen / denominació d'origen en catalan (« appellation d'origine ») - Ce niveau est destiné aux principales régions viticoles de qualité qui sont réglementées par le Consejo Regulador qui est également responsable de la commercialisation des vins de cette DO.
4. VC – vino de calidad con indicación geográfica (« vin de qualité avec indication géographique »), une catégorie créée en 2003 avec VP. La catégorie VC est utilisée pour les vins qui ne répondent pas entièrement aux normes strictes de la catégorie DO, mais qui sont au-dessus des normes de la catégorie IGP.
5. IGP indicación geográfica protegida (« indication géographique protégée ») – Il s'agit d'un vin inférieur au niveau DOP, et il s'agit d'un vin originaire d'un lieu, d'une région ou d'un pays spécifique, qui possède une certaine qualité, réputation ou autre caractéristique - y compris les phases de production - qui peut être attribuée essentiellement à son origine géographique, dont au moins une a lieu dans l'aire géographique délimitée. Ceux-ci peuvent utiliser le terme traditionnel Vino de la Tierra (VT).

DOCA = DOQ

DOCa	DOQ
Denominación de origen calificada	Denominació d'origen qualificada
Rioja	Priorat
Espagnol	Catalan
1991	2009

Le niveau de qualification est le même. Le nom est différent. C'est une question de langage. Dans la Rioja, il utilise le DOCa espagnol. Au Priorat, on utilise le catalan DOQ.

La Rioja a obtenu cette désignation en 1991. Le Priorat a été reconnu en 2009.

<https://www.dogpriorat.org/wp-content/uploads/2019/02/Texto-consolidado-PC-Priorat-Julio-2013.pdf>

DOCA / DOQ

À l'heure actuelle, seules deux régions viticoles d'Espagne sont qualifiées de DOCa, le niveau de qualification le plus élevé pour une région viticole selon la réglementation vitivinicole espagnole : Rioja DOCa et Priorat DOQ.

- La région doit avoir le statut de DO (dénomination d'origine) depuis au moins 10 ans
- Le vin doit être produit et mis en bouteille dans la région
- Les vins doivent coûter au moins le double de la moyenne nationale des vins DO

Nous avons choisi de vous présenter aujourd'hui un échantillon de vins issus de cette catégorie élite.

Nous espérons qu'à la fin de notre dégustation, votre paysage sera égayé, votre cœur exalté, vos pupilles enflammées et vos papilles ainsi que vos pieds apprendront à danser !

À l'heure actuelle, seules deux régions viticoles d'Espagne sont qualifiées de DOCa, le niveau de qualification le plus élevé pour une région viticole selon la réglementation vitivinicole espagnole : Rioja DOCa et Priorat DOQ.

- La région doit avoir le statut de DO (dénomination d'origine) depuis au moins 10 ans
- Le vin doit être produit et mis en bouteille dans la région
- Les vins doivent coûter au moins le double de la moyenne nationale des vins DO



Les deux régions viticoles sont originaires du nord de l'Espagne. Les vins de la Rioja proviennent du centre-nord du pays tandis que les vins du Priorat se trouvent dans la zone nord-est, près de la mer Méditerranée.



PRIORAT
DOQ

LA SCALA DEI

La région du Priorat tire son nom du prieur de la Cartuja de Scala Dei



La région du Priorat tire son nom du prieur de la Cartuja de Scala Dei. Les terres sous domination de ce prieur représentaient 3 000 hectares environ. Pendant des siècles, les moines du monastère se chargèrent de protéger les vignobles et les villages de la région, qui connurent un grand prestige jusqu'à ce que l'État les exproprie en 1835. Les vignes occupaient alors chaque recoin des montagnes et les habitants poursuivirent leur culture sur de petites parcelles.

Priorat is een comarca van de Spaanse autonome regio Catalonië. Het is onderdeel van de provincie Tarragona. In 2005 telde Priorat 9665 inwoners op een oppervlakte van 498,60 km². De hoofdstad van de comarca is Falset.

Oppervlakte: 498,6 km²

Inwonersaantal: 9.345 (2017)

Provincie: Tarragona

Regio: Catalonië

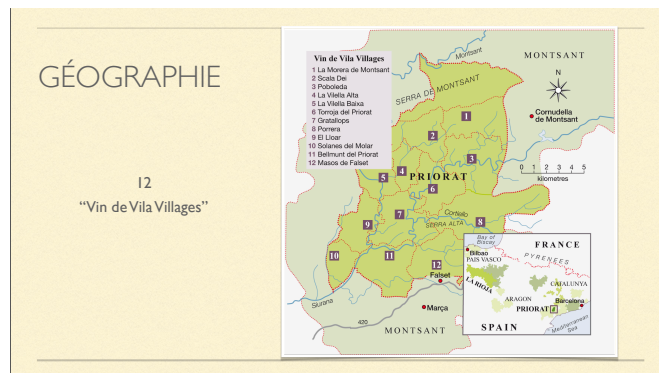
Interessante plaatsen

UN PEU D'HISTOIRE

- On pense que le roi Alphonse I^{er} dit le Chaste, envoya deux chevaliers en Catalogne pour trouver un endroit convenable où l'ordre des Chartreux pourrait s'installer. au pied du Montsant, alors qu'ils observaient en extase sa beauté singulière, un berger leur dit que dans le pin le plus haut il y avait un escalier par lequel les anges montaient et descendaient, l'escalier de Dieu (Scala Dei en latin).
- La Cartoixa (littéralement l'ordre des Chartreux en catalan) de Scala Dei, représente le berceau historique des vins et de la viticulture de la DOQ Priorat. Les moines cartusiens ont importé de Provence, au XII^e siècle, les connaissances et les techniques pour développer une viticulture qui s'est fortement enracinée et qui a évolué au fil des siècles.
- Le phylloxera
- DOQ

- 1 +2. Lorsque cette histoire parvint aux oreilles du roi, il offrit immédiatement le lieu à l'ordre des Chartreux qui, en 1194, érigèrent l'autel du temple dédié à Sainte Marie, à l'endroit où se trouvait l'arbre légendaire. Les moines cultivaient la vigne, produisaient du vin et imprégnaient le monastère chartreux d'un mysticisme et d'une force que l'on ressent encore aujourd'hui en visitant les restes de l'ancien temple cartusien.
- 3. Des siècles plus tard déjà à l'époque contemporaine un autre fait marqua dramatiquement la situation du vignoble du priorat: le phylloxera. De la fin du 19^{ème} siècle au début du 20^{ème} siècle, les pucérons ravageurs détruisent une grande partie des vignes au moment de l'explosion de l'industrie textile en Catalogne ce qui entraîna le départ de toute main d'oeuvre vers les villes. En conséquence, très peu de nouvelles vignes furent replantées, mais celles-ci ont heureusement, survécu jusqu'à ce jour. C'est la génération d'agriculteurs des années 1940 et 1950 qui a maintenu vivante la tradition viticole du Priorat et qui a permis le début d'un nouveau cycle de prospérité à la fin des années 1980, grâce à un groupe de visionnaires, aujourd'hui appelés "les pionniers", qui se sont fermement engagés à produire des vins de grande qualité dans une région en laquelle très peu de gens croyaient à cette époque. Aujourd'hui, ses vins sont l'objet du désir des plus grands amateurs de vin du monde et les noms de ses domaines (Clos Mogador, Clos Dofí, Clos Martinet, Clos de l'Obac et Clos Erasmus) résonnent dans les autels du vin de grande tradition et de prestige.

- 4: La DOQ Priorat est la seule appellation d'origine qualifiée en Catalogne et l'une des deux seules détenant cette distinction en Espagne, avec la DOC (appellation d'origine qualifiée) Rioja. Pour qu'une appellation puisse obtenir la mention d'appellation d'origine qualifiée, elle doit être reconnue en tant appellation d'origine (DO en Espagne) depuis au moins dix ans et se conformer à des exigences strictes en matière de traçabilité (parcelles, raisins, transport, élaboration, élevage, etc.) et de qualité (contrôle organoleptique et analytique)



La région du Priorat s'étend le long du Siurana et de ses affluents, le Montsant et le Cortsella. Elle est limitée et séparée de Baix Camp par la montagne de Prades et la Serra de Llaberia au nord. La Sierra de Llena constitue une limite naturelle avec les Garrigues et s'ouvre sur la Ribera d'Èbre au sud-ouest.

Le Priorat-Montsant-Siurana est un paysage qui intègre avec précision les limites géographiques, historiques, symboliques et identitaires de la population qui vit sur cette terre et qui la cultive. Cette mosaïque à la fois énormément riche et complexe – et extraordinairement précise – nous permet, en un peu plus de 500km², de lire sur place l'histoire de plus de 13.000 ans d'occupation humaine. C'est aussi le témoin précieux de la mise en culture du territoire au cours de plus de trois mille ans, du modelé du paysage à travers l'activité paysanne et pastorale, et de la construction d'un paysage spirituel séculier intimement lié au travail agricole. Terre et Ciel unis et tracés par l'Homme dans le paysage et l'imaginaire collectif.

- Le paysage culturel du Priorat-Montsant-Siurana illustre de manière exceptionnelle un paysage évolutif et vivant où l'on peut lire et suivre le devenir séculaire représentatif des stratégies d'occupation du territoire et de l'exploitation agricole dans l'espace géoculturel méditerranéen. Les témoignages de ses attributs mettent en évidence la symbiose parfaite et l'équilibre précis entre la terre, les pratiques agricoles et les hommes et femmes, entre les difficultés posées par la Nature et les

solutions durables et efficaces imaginées par la société, entre les ressources et les nécessités. La sagesse dans le choix des lieux les mieux adaptés pour les cultures et les villages démontre l'exquise habileté dans l'occupation et la gestion de la terre et le dialogue respectueux et permanent entre l'Homme et son milieu.

- [.https://whc.unesco.org/fr/listesindicatives/5854/](https://whc.unesco.org/fr/listesindicatives/5854/)

GÉOLOGIE

Dans la région du Priorat on distingue trois zones géologiques principales qui correspondent à trois zones de matériaux originaires différents:

- L'aire calcaire
- L'aire d'ardoise
- L'aire granitique

A Située dans le Montalt et dans le Montsant, où les terrains formés par des matériaux de l'ère tertiaire sont des limons provenant de roches calcaires qui forment les montagnes. On les trouve sur les terrains de la Morera du Montsant et dans certaines parcelles du Molar. De plus, un grand nombre de terrains du Bajo Priorat font partie de ce groupe. Les sols sont plus profonds et en général on trouve un horizon pétrocalcique plus ou moins développé.

B: Qui se trouve à Volella Baixa, Vilella Alta, Gratallops, Lloà, Torroja, Porrera et Poboleda. Ce sont des sols développés sur des micaschistes paleozoïques du carbonifère qui couvrent les collines arrondies du paysage du Priorat. Les strates d'ardoise décomposées alternent avec d'autres matériaux siliceux et parfois avec des ciments calcaires. Il s'agit des sols les plus communs dans la DOCa Priorat.

C: Formée par un matériel très décomposé, vient du granit de l'époque précambrienne. Ce sont des sols sablonneux sur des terrains plus plats, situés dans la fenêtre tectonique qui occupe le territoire autour de Falset, dans le Bajo Priorat. On trouve certains de ces terrains à Bellmunt et en direction de Gratallops



Climat

Le Priorat jouit d'un climat méditerranéen tempéré, où les années sèches alternent avec les années où il pleut davantage. Cependant, les précipitations sont irrégulières tout au long de l'année et se concentrent principalement en automne, comme ce fut le cas des fortes précipitations de 1994 et d'octobre 2000. Cette année-là, en octobre, il est tombé plus de 300 mm en trois jours seulement. Lors de certaines années spécialement sèches, comme par exemple en 1980, les précipitations annuelles ont été de 300 mm environ. La période des possibles gelées dans le Priorat commence vers la fin du mois d'octobre et le risque existe jusqu'à mi-avril.

Les vents diminuent d'intensité quand ils arrivent au Priorat grâce à la barrière de protection que forment les collines. Cependant, il est important de signaler l'influence locale des vents. Dans les communes où souffle la garbinada qui vient de la mer, les températures diminuent en été (elle s'adoucissent), l'humidité relative augmente, l'évapotranspiration diminue et dans la plupart des cas, on constate un retard dans la maturation du raisin. La garbinada crée un effet de thermorégulation à Porrera et à Falset et arrive avec moins d'intensité à Gratallops et Torroja qui se trouvent plus à l'intérieur. Les communes de l'intérieur (Las Vilellas, Bellmunt et Lloà) ont les températures les

plus élevées en été à cause de leur emplacement orographique. Parallèlement, les rares précipitations estivales sont moins importantes, voire absentes, à mesure que l'on va de Falset vers Gratallops et Les Vilellas. La bise est un vent froid et sec qui souffle du nord-ouest tout au long du Bassin de l'Ébre et qui arrive avec plus ou moins d'intensité dans tout le Priorat. À la Morera, qui se trouve à une plus grande altitude sous la corniche calcaire du Montsant, les températures s'adoucissent pendant la nuit. D'une année sur l'autre les paramètres climatiques varient légèrement en fonction du moment physiologique où se trouve la plante et l'effet de la variation peut avoir une influence décisive sur la qualité de la récolte. Selon le résultat du calcul de l'index de Winkler et Amerine, les régions bioclimatiques sont classées en 5 zones avec des valeurs de l'intégrale thermique qui varient de 1 371,8 degrés/jour dans la zone la plus tempérée à 2 204 degrés/jour dans la plus chaude. Quand il s'agit de classer le Priorat dans une zone climatique déterminée, les communes les plus chaudes et de moins d'altitude comme Las Vilellas, Lloà, Bellmunt et Gratallops correspondent à la zone III, alors que Porrera, la Morera de Montsant et Falset sont dans la zone II.

PAYSAGES FAIT PAR L'HOMME

- Le paysage culturel du Priorat-Montsant-Siurana s'expose comme un livre ouvert et complet.
- Des versants cultivés sur des pentes qui paraissent irréelles.
- La sagesse de la gestion des ressources hydriques, sous forme de citernes creusées à même la roche, mines (canalisations d'eau souterraines), puits et canaux d'irrigation austères en sont des exemples.

- Le paysage culturel du Priorat-Montsant-Siurana s'expose comme un livre ouvert et complet. Ce livre explique le territoire hautement anthropisé qui permet de constater la lutte pour la subsistance sur une terre dure et aride où rien n'est offert et que seul l'effort et le savoir-faire des hommes et femmes rendent généreuse.
- . D'autres aspects sont les versants cultivés sur des pentes qui paraissent irréelles; les murs de pierre sèche fusionnent avec la roche ou sont gagnées sur les ravins, des terrasses minimales griffent les coteaux pour planter ne serait-ce qu'un olivier solitaire. Situés stratégiquement, les villages apparaissent dans le paysage perchés ou étirés le long d'une crête, protégés sur un coteau, sur le sommet d'un rocher ou dans une plaine au cœur de l'amphithéâtre de montagnes; les chemins traditionnels qui relient ces villages avec les champs, les endroits de célébration social, les ermitages...; Le tout possédant une qualité esthétique du quotidien, qui est sans aucun doute le résultat de l'effort et du travail ancestral sur une terre difficile et agreste qui a fini par générer des résultats profondément harmonieux, d'une grande intensité expressive et symbolique en même temps, à la fois durables et d'une importante efficacité. Le paysage culturel du Priorat-Montsant-Siurana s'expose comme un livre ouvert et complet. Ce livre explique le territoire hautement anthropisé qui permet de constater la lutte pour la subsistance sur une terre dure et aride où rien n'est offert et que seul l'effort et le savoir-faire des hommes et femmes rendent généreuse.
- . D'autres aspects sont les versants cultivés sur des pentes qui paraissent irréelles; les murs de pierre sèche fusionnent avec la roche ou sont gagnées sur les ravins, des

terrasses minimales griffent les coteaux pour planter ne serait-ce qu'un olivier solitaire. Situés stratégiquement, les villages apparaissent dans le paysage perchés ou étirés le long d'une crête, protégés sur un coteau, sur le sommet d'un rocher ou dans une plaine au cœur de l'amphithéâtre de montagnes; les chemins traditionnels qui relient ces villages avec les champs, les endroits de célébration social, les ermitages...; Le tout possédant une qualité esthétique du quotidien, qui est sans aucun doute le résultat de l'effort et du travail ancestral sur une terre difficile et agreste qui a fini par générer des résultats profondément harmonieux, d'une grande intensité expressive et symbolique en même temps, à la fois durables et d'une importante efficacité. Le paysage culturel du Priorat-Montsant-Siurana s'expose comme un livre ouvert et complet. Ce livre explique le territoire hautement anthropisé qui permet de constater la lutte pour la subsistance sur une terre dure et aride où rien n'est offert et que seul l'effort et le savoir-faire des hommes et femmes rendent généreuse.

- La sagesse de la gestion des ressources hydriques, sous forme de citernes creusées à même la roche, mines (canalisations d'eau souterraines), puits et canaux d'irrigation austères en sont des exemples. D'autres aspects sont les versants cultivés sur des pentes qui paraissent irréelles; les murs de pierre sèche fusionnent avec la roche ou sont gagnées sur les ravins, des terrasses minimales griffent les coteaux pour planter ne serait-ce qu'un olivier solitaire. Situés stratégiquement, les villages apparaissent dans le paysage perchés ou étirés le long d'une crête, protégés sur un coteau, sur le sommet d'un rocher ou dans une plaine au cœur de l'amphithéâtre de montagnes; les chemins traditionnels qui relient ces villages avec les champs, les endroits de célébration social, les ermitages...; Le tout possédant une qualité esthétique du quotidien, qui est sans aucun doute le résultat de l'effort et du travail ancestral sur une terre difficile et agreste qui a fini par générer des résultats profondément harmonieux, d'une grande intensité expressive et symbolique en même temps, à la fois durables et d'une importante efficacité. Le paysage culturel du Priorat-Montsant-Siurana s'expose comme un livre ouvert et complet. Ce livre explique le territoire hautement anthropisé qui permet de constater la lutte pour la subsistance sur une terre dure et aride où rien n'est offert et que seul l'effort et le savoir-faire des hommes et femmes rendent généreuse.
- Sa population n'atteint pas tout-à-fait 10.000 habitants, répartis en 26 communes, avec une densité de population de presque 20 hab./km². Le pourcentage de population active du secteur agricole, 22%, représente quasiment dix fois plus que la moyenne de l'ensemble de la Catalogne.
- Ce paysage culturel illustre de manière remarquable l'interaction entre l'Homme, la Nature et l'évolution du paysage et de la société agricole en Méditerranée, et ce depuis des milliers d'années. Les habitants de ces lieux se sont adaptés à la topographie compliquée du terrain et aux évolutions climatiques, ont transformé l'espace, ont organisé l'occupation du territoire en exploitant continuellement ses ressources tout au long de l'Histoire. Le résultat n'est autre qu'un paysage culturel exceptionnel qui synthétise et expose l'histoire de cette relation.

PRIORAT APRÈS LES ANNÉES 1980

- L'importation et plantation des nouveaux cépages
- Le nouveau millénaire
- DOQ

Dans la région du Priorat, les changements ont commencé à être importants dans les années 80 avec les nouvelles plantations de grenache et l'introduction du cépage français cabernet sauvignon. Ces nouveaux cépages, avec le carignan déjà existant, produisirent leurs premiers vins qui sortirent sur le marché en 1992. Jaume Ciurana, viticulteur de Falset et premier directeur de INCAVI (Institut catalan de la vigne et du vin), disait il y a vingt ans que la future réussite des vins du Priorat dépendait de trois facteurs: le changement de mentalité, l'apport de capitaux et l'introduction de nouvelles techniques de commercialisation pour s'adresser au consommateur actuel.

Les vignes du Priorat sont difficiles à exploiter, c'est pourquoi il a fallu se consacrer à la production de vins de qualité avec une valeur ajoutée qui compense leur élaboration d'un point de vue économique. On peut comparer cette région viticole du Priorat à celles du Rhin allemand, du Valais suisse ou de l'Alto Douro au Portugal où les conditions sont similaires. Le manque de moyens et, dans certains cas, de personnel spécialisé pour assurer la correcte élaboration du vin explique que, par le passé, les vins étaient corpulents, avec un degré alcoolique trop prédominant et des arômes réduits et phénoliques. À la fin des années 70, presque toute la production était vendue en vrac et De Muller, S.A. (le plus ancien embouteilleur du Priorat), les Bodegas Scala Dei

S.A. et la Masía Barril à Bellmunt étaient les seules entreprises qui mettaient en bouteille.

Dans les années 90, le marketing des vins de la région est relancé et le Priorat est reconnu comme région. Ainsi, des gens célèbres s'installent dans la région pour produire des vins nouveaux, donnant ainsi un nouvel élan à la région. La diffusion et la commercialisation du vin du Priorat aux Etats-Unis, et le bon accueil de la critique internationale, accélèrent et consolident la réputation de ces vins dans le monde entier. L'auteur interprète Lluís Llach arrive à Porrera, où il a des liens familiaux, après les intempéries de 1994. Il sort un nouveau disque qui fait connaître Porrera, s'installe dans le village, récupère les vignes et se décide à élaborer des vins. Le succès impressionnant des vins du Priorat attire de grandes entreprises vitivinicoles du Penedés qui acquièrent des propriétés et s'y installent pendant les années 90: Torres, Codorníu, Pere Rovira, Castillo de Peralada et Pinord, entre autres. Il faut également ajouter un autre nom connu, celui de Joan Manuel Serrat qui, suivant les pas des premiers, s'est installé dernièrement dans la région pour y élaborer les premiers vins caractéristiques du Priorat.

III- La région viticole: La Denominación de Origen. Milieu physique, cépages et vins.

Comme nous l'avons déjà dit, le règlement de la DO Priorat et son Conseil régulateur ont été approuvés en 1954 et modifiés par la suite le 19 mai 1975. Avant la création de la DOCa, le vin du Priorat était vendu en grandes quantités dans d'autres régions espagnoles et à l'étranger où l'on élaborait des vins qui manquaient de degré alcoolique et de couleur, caractéristiques que possédaient largement les vins du Priorat.

Étant donné la revalorisation des vins du Priorat et leur très bonne acceptation sur les marchés internationaux, un autre défi est lancé en 1998, celui d'obtenir la DO Calificada, ainsi que sa reconnaissance. La DO calificada Rioja est la première reconnue en Espagne en 1991 et la seule qui existe dans le secteur à cette époque-là. Le Priorat obtient la catégorie de Denominación de Origen Calificada en 2000. La législation générale sur les réglementations auxquelles doivent s'ajuster les DO et DOCa et leurs Conseils Régulateurs se trouve dans le Estatuto del Vino, de la Viña y los Alcoholes (Loi du Vin, de la Vigne et des Alcools) de 1970 et dans ses rectifications et modifications ultérieures (décret 835/72; décret 1129/85; décret 1195/85; décret 157/88 et décret 799/89, et dans les dernières réglementations présentes dans La ley del vino (La Loi du Vin en 2003).

Les cépages typiques de la région sont le grenache noir, le grenache poilu et le carignan, ainsi que ceux d'origine étrangère comme le cabernet sauvignon (le

plus répandu), le merlot et la syrah récemment autorisés. Les cépages blancs locaux les plus répandus sont le grenache blanc, et le macabeo, alors que le pedro ximénez ne représente qu'un faible pourcentage, de même que le chenin d'origine française récemment introduit. La production autorisée est de 6 000 kg/ha, alors que les densités de plantations n'excèdent pas 6 500 plants/ha et 8 000 kg/ha pour des densités supérieures. Le rendement du vin par rapport à la vendange ne peut excéder 70%. L'élevage des vins blancs et rouges se fait en un an dans des fûts de chêne. Dans le cas des vins rouges, elle se fait sur deux ans: au moins une année dans des fûts et le reste en bouteille.

Les vins qui sont élaborés dans la DOCa (DOQ, Denominació d'Origen Qualificada, en catalan) doivent atteindre un degré alcoolique déterminé en fonction des différents types: Blancs et Rosés: degré minimum de 13%. Rouges: degré minimum de 13,5% et Vins de liqueur: les mistelles, degré minimum de 14,5%; les vins doux et semi-doux avec un degré minimum de 15% volume; les rancios, avec un degré minimum de 14,5% volume.

Le nouveau millénaire a provoqué des changements radicaux dans la région. D'une part, la DOCa Priorat est proclamée à la fin de l'année 2000 dans le territoire du Priorat géologique. D'autre part, une nouvelle DO est créée en 2001 qui englobe le reste des communes de la région géographique du Priorat, le Bajo Priorat, qui reçoit le nom de DO Montsant. Des critères historiques, administratifs et ecclésiastiques ont permis de grouper les villages de la région en quatre zones qui incluent deux Denominaciones de Origen élaboratrices de vins. Premièrement le Priorat historique ou géologique qui correspond à la DOCa, productrice de vins reconnus et protégés par une Denominación Calificada, qui représente 28,46% de la superficie de la région. Deuxièmement le Bajo Priorat, qui entoure le Priorat historique à l'est, au sud et à l'ouest, et qui correspond actuellement à la DO productrice de vins du Montsant où l'on distingue encore trois zones: La sous-zone proche de Falset qui représente 32,40% de la superficie totale; les communes situées aux environs de la Sierra de Montsant, et celles orientées vers l'Èbre, qui appartiennent à l'ancienne baronnie de Cabassers où l'on préfère cultiver l'olivier et l'amandier, et qui représentent 15,54% de la région; et, du côté opposé, les villages qui se situent entre les montagnes de Prades et la Sierra du Montsant, la zone de Cornudella-Ulldemolins, qui complètent le reste de la superficie, c'est-à-dire 23,60%. La culture de la vigne alterne avec celle des oliviers et des amandiers.



CÉPAGES

Priorat

LES CÉPAGES LOCAUX	
traditionnels et cépages récemment introduits	
BLANC BLANCS	ROUGE TINTAS
Grenache blanc	Grenache noir
Macabeu	Grenache poilu
Escanyavella	Carignan
Picapoll blanc	
Pedro ximénez	

- Les cépages locaux de la région sont par excellence les cépages rouges grenache et carignan. Apprécié pour sa délicatesse et sa haute concentration en sucres, le grenache était dans le passé plus important que le carignan. Le Priorat était connu depuis la deuxième moitié du XIXe siècle pour son élaboration de vins rouges à partir de grenache noir, grenache poilu et carignan, alors que les cépages blancs représentaient un faible pourcentage du total (avec une majorité de grenache blanc et l'existence de céps symboliques de macabeo, escanyavella, (old lady stranler) picapoll (mordeur de lèvres) blanc et pedro ximénez, entre autres).
- Il existait un important marché à l'exportation pour les vins rouges puissants, au degré alcoolique élevé, après et d'une couleur rouge très foncée. Les deux cépages de base des vins du Priorat se complètent parfaitement, car le grenache apporte l'arôme et le degré, alors que le carignan contribue au corps du vin avec un contenu élevé de polyphénols et donne l'acidité qui manque au premier. La crise du secteur agricole, le dépeuplement et les difficultés pour cultiver ont entraîné un changement dans les cépages: on utilise davantage le carignan rouge et le macabeo blanc pour leur plus grande productivité. En 1975 le pourcentage de carignan atteint 54,27% et le grenache noir 39,78% du total des variétés, où les blancs représentent à peine plus de 5%.
- Dans la reconversion récente du Priorat, on parie sur le grenache, le cépage qui avait

été leader des vins de la région et on introduit la variété étrangère cabernet sauvignon. En 1995 le registre viticole indique les pourcentages suivants pour les variétés rouges: 3,5% de cabernet sauvignon, 40,2% de grenache et 56,3% de carignan.

- Pendant les dix dernières années, plus de 800 ha de nouvelles vignes ont été plantés. Les plantations de grenache et de cabernet sauvignon augmentent et ces dernières années on commence à planter le merlot, originaire de Bordeaux et la syrah, très répandue dans la vallée du Rhône. Selon le registre du Conseil régulateur du Priorat, en 2000 la distribution des variétés de la récolte était de 90,36% en cépages rouges et de 9,64% en cépages blancs, soit 43% de carignan, 35% de grenache et 8% de cabernet sauvignon pour les rouges. Les plantations de cabernet sauvignon, syrah et merlot augmentent légèrement et le grenache est consolidé. En 2008, la proportion de grenache dans de nouvelles plantations et, dans une moindre mesure de cabernet sauvignon, provoquent un déplacement et une diminution du pourcentage de carignan qui n'est plus que de 25%, alors que le grenache se maintient à 37% et le cabernet à 14%.
- Selon les données de 1975, après l'invasion du phylloxéra, le Rupestris du Lot est utilisé comme porte-greffe pour pratiquement toute la vieille vigne de grenache et de carignan (98%). Les nouvelles vignes ont été plantées presque exclusivement avec le Richter-110, les autres porte-greffes étant insignifiants. En 1995 environ un tiers des pourcentages correspond au R-110, alors que les deux tiers restants sont des pieds de Rupestris du Lot présents dans la vieille vigne.

VIEILLES VIGNES



On reconnaît les plantations les plus anciennes de carignan et de grenache situées sur les pentes de llicorella

On reconnaît les plantations les plus anciennes de carignan et de grenache situées sur les pentes de llicorella grâce à la faible vigueur du plant qui a plus de 60-70 ans. Dans le cas où la longueur de la ligne du versant et/ou la pente ne sont pas excessivement importantes, les ceps poussent selon l'inclinaison de celle-ci comme de petits arbustes. La perte de matériau à cause de l'érosion oblige à entasser dans la terre et parfois en remettre dans les parties supérieures. Sur les pentes les plus accentuées, les vignes se trouvent alignées sur différentes marges, peu élevées et souvent discontinues, avec une orientation qui suit les courbes de niveau, ce qui permet de garder la hauteur du terrain. Ces terrasses étroites ont une longueur et un nombre de rangs différents, elles sont souvent bifurquées et alternent avec des zones où la pente est plus importante et où les vignes poussent de façon inclinée comme sur une petite côte.

Les espaces de plantation sont étroits et la densité varie entre 4 000 et 6 500 plants/ ha. La qualité des vieilles vignes, qui sont des ceps peu vigoureux et peu productifs (souvent moins de 500 g par cep), donnent un raisin plus concentré de grande qualité. Le prix du raisin de ces vignes a considérablement augmenté, ce qui a poussé les viticulteurs de la région à les récupérer, en les taillant en gobelet et en essayant de conserver les pentes de

l'érosion pour faciliter le travail du sol. En général, les limites de plantation dans les pentes est de 1,5 mètres sur 1 mètre, parfois moins. Les plus étroites sont difficiles à cultiver avec des machines, c'est pourquoi on a recours à des animaux, comme autrefois.

VIGNES JEUNES



Les nouvelles plantations impliquent un changement dans le paysage du Priorat

Les nouvelles plantations impliquent un changement dans le paysage du Priorat. Les pentes, qui auparavant étaient nues, sont à présent des terrasses qui forment de longues marches le long des versants. Chaque escalier ou terrasse est planté avec deux rangs de ceps en treille. Une certaine expérience est nécessaire pour préparer le terrain et en tirer le meilleur parti. Il faut également respecter l'inclinaison et la sortie des eaux, prendre en compte l'espace pour tourner au bout des parcelles, la largeur de l'escalier pour manœuvrer (une partie extérieure proche du talus et une autre à l'intérieur) et veiller à ce que la hauteur du talus ne soit pas excessive. Le passage d'une chenille facilite la culture entre les rangs. D'autres plantations se trouvent sur des terrasses fluviales près des ravins où les pentes sont plus douces, ce qui permet la construction d'escaliers plus larges avec plusieurs rangs de ceps par escalier. Leur culture, réalisée à l'aide de petits tracteurs qui se déplacent entre les rangs des terrasses, est facilitée par le treillage qui permet l'alignement de la végétation.

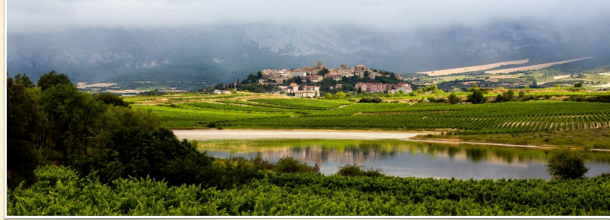
Le système de conduite en espalier redresse le cep et les sarments sur les fils de fer sont disposés à différentes hauteurs. La taille en cordon bilatéral est une structure de cep en forme de T, avec un tronc et deux branches fixes sur lesquelles on trouve 3 ou 4 têtes en fonction de la distance entre les ceps. Il

s'agit de la plus adéquate pour les variétés implantées car elle permet une bonne distribution des raisins sur le pied, facilitant ainsi leur correcte maturation. Grâce à la taille en sec d'hiver puis à la taille en vert d'été, on peut contrôler la production et construire un couvert végétal avec une ouverture suffisante pour que les rayons du soleil pénètrent et fassent mûrir le raisin, ce qui permet d'obtenir également la ventilation nécessaire pour éviter le développement de maladies fongiques.

Le treillage facilite la mécanisation, permet une augmentation de la production et, en général, augmente le degré probable. Cependant, ceci n'affecte pas la qualité si les ceps maintiennent une vigueur limitée et un nombre de raisins proportionnel dans la végétation qui doit les nourrir, ce qui permet d'atteindre toujours les rendements par hectare recommandés dans la région. Les productions varient de 3 500 à 6 500 kg/ha selon le cépage, la fertilité du sol, la densité de plantation et la sécheresse de chaque année. Par exemple, le cépage cabernet sauvignon est moins productif que le grenache, la syrah ou le merlot.

La coulure du fruit peut également expliquer la diminution de la production. Le grenache est un cépage sensible qui donne des rendements moins importants en fonction de la climatologie de l'année et de la coulure du fruit. Il en est de même pour les vieilles vignes de grenache et de carignan: dans les années de forte chaleur ou de précipitations pendant la fleur, la coulure du fruit est plus ou moins accusée, ce qui a des répercussions sur le rendement, comme au printemps 2001. Les vignes qui se trouvent sur des sols plus profonds où les densités sont plus élevées permettent une augmentation des rendements par hectare.

Les densités par hectare sont différentes sur les côtes où le terrain est mieux utilisé et sur les terrasses étroites où il y a deux rangs. Dans les escaliers étroits, l'écartement entre les rangs de vigne est de 2 à 2,5 m, alors qu'il est de 0,90 m à 1,20 m entre les ceps. Le choix des écartements dépend du passage du tracteur ou de la chenille entre les rangs. Sur d'autres escaliers beaucoup plus larges avec plusieurs rangs de vignes, espacements de plantation varient beaucoup: les écartements entre les rangs varient de 2,5 m à 2,8 m, et de 0,90 à 1,5 entre les ceps. La densité oscille entre 2 500 à 5 000 ceps/ha, selon les cas. Les maladies sont moins importantes que dans d'autres régions viticoles grâce à la bonne climatologie de la région; c'est pourquoi l'ensemble des traitements qui s'appliquent à la culture sont normalement respectueux de l'environnement.



RIOJA
DOCa



- Une des dix-sept communautés autonomes d'Espagne
- Chacune de ces communautés autonomes possède ses propres pouvoirs exécutifs, législatifs et judiciaires.
- La Rioja est la plus petite communauté autonome du continent et abrite un très grand nombre de producteurs de vin de la Rioja.



La Rioja est une région viticole d'Espagne avec la dénomination d'origine calificada

(D.O.Ca., « Appellation d'Origine Qualifiée » : la catégorie la plus élevée de réglementation du vin en Espagne)



Sur cette carte, nous voyons les communautés autonomes d'Alava au nord, de Navarre au nord-est et de La Rioja au sud.

Le vin de Rioja est subdivisé en trois zones. Des deux côtés de l'Èbre, l'Appellation d'Origine Qualifiée Rioja est divisée en trois grandes zones : Rioja Alta, Rioja Alavesa et Rioja Oriental (anciennement Rioja Baja).

<https://www.cellartours.com/spain/spanish-wine-maps/la-rioja>

RIOJA ALTA

Rioja Haute



- » Types de roches dominantes : calcaire et marne
- » Plage d'altitude : 400 - 715 m
- » Précipitations : 390 mm
- » Température:
 - » Hiver : -10°C 2°C
 - » Été : 29°C 42°C

Rioja Haute

Située à l'extrémité ouest de la région et à des altitudes plus élevées que les autres régions, la Rioja Alta est davantage connue pour son style de vin « du vieux monde ». Une altitude plus élevée équivaut à une saison de croissance plus courte, ce qui produit des saveurs de fruits plus vives et un vin plus léger en bouche.

Autres types de roches présents : mudstone, grès et conglomérats

RIOJA ÀLAVESA

Rioja Alavésa



- ▮ Types de roches dominantes : calcaire et marne
- ▮ Plage d'altitude : 400 - 750 m
- ▮ Précipitations : 445 mm
- ▮ Température:
 - ▮ Hiver : -12°C 1°C
 - ▮ Été : 28°C 42°C

Rioja Alavésa

La région de la Rioja Alavesa se trouve dans la province d'Alava au Pays basque, sur la rive nord de l'Èbre. Bien qu'elle partage un climat similaire à celui de la région d'Alta, la Rioja Alavesa produit des vins plus corsés et avec une acidité plus élevée. Les vignobles de la région ont une faible densité de vignes avec un espacement important entre les rangs. Cela est dû aux conditions relativement pauvres du sol, les vignes ayant besoin de plus de distance les unes par rapport aux autres et de moins de concurrence pour les nutriments du sol environnant.

RIOJA ORIENTAL

ancienne Rioja Baja/Rioja Bas

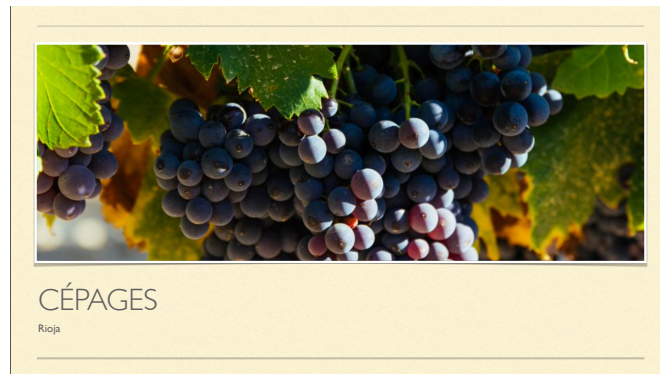


- » Types de roches dominantes : grande variabilité
 - » Mudstone, Grès
 - » Conglomérats
 - » Calcaire, Marne
- » Plage d'altitude : 300 - 800 m
- » Précipitations : 350 mm
- » Température:

» Hiver :	-12°C	1°C
» Été :	29°C	43°C

Rioja Oriental (anciennement Rioja Baja)

Contrairement au climat plus continental de l'Alta et de l'Alavesa, la Rioja Orientale est fortement influencée par un climat méditerranéen qui fait de cette région la plus chaude et la plus sèche de la Rioja. Pendant les mois d'été, la sécheresse peut constituer un risque viticole important, même si depuis la fin des années 1990, l'irrigation est autorisée. Les températures en été atteignent généralement 35 °C (95 °F). Un certain nombre de vignobles sont en fait situés dans la Navarre voisine, mais le vin produit à partir de ces raisins appartient à l'appellation Rioja. Contrairement au vin typiquement pâle de la Rioja, les vins orientaux sont très colorés et peuvent être très alcoolisés. Ils n'ont généralement pas beaucoup d'acidité ni d'arôme et sont généralement utilisés comme composants d'assemblage avec des vins d'autres régions de la Rioja.



Quatorze cépages rouges et blancs sont cultivés, idéaux pour le terroir et nous offrent une multitude d'options dans nos vins.

Aux côtés de l'emblématique Tempranillo, qui occupe la majeure partie de la plantation, nous avons le Garnacha, qui se distingue par sa fraîcheur et sa polyvalence. Également le Graciano, connu pour ses arômes, sa couleur, son acidité et son intensité en bouche, ou le Mazuelo, caractérisé par ses tanins abondants, sa forte acidité et sa couleur stable. Enfin, la Maturana tinta a été incorporée en 2007, même si elle est l'une des variétés ayant la plus longue histoire.

Le Viura est le cépage prédominant dans les vignobles du QDO Rioja depuis les années 1970, lorsque la culture de ce raisin a été encouragée. Cependant, les caractéristiques géologiques et climatiques de notre terroir en font le lieu idéal pour la culture d'autres cépages blancs de grande qualité.

<https://riojawine.com/en/the-designation/grape-varieties/>

CÉPAGES de vins protégés	
BLANC BLANCAS	ROUGE TINTAS
Viura	Tempranillo
Sauvignon Blanc	Garnacha Tinta
Malvasia	Graciano
Verdejo	Mazuelo
Garnacha Blanca	Maturana Tinta
Maturana Blanca	
Chardonnay	
Tempranillo Blanco	
Turruntés	

Il s'agit d'une liste complète des cépages acceptés par la Rioja DOCa.

Mazuelo est également connu sous le nom de Carignan.

<https://riojawine.com/en/the-designation/grape-varieties/>

LOIS ESPAGNOLES SUR L'ÉTIQUETAGE

Rioja

- » Les vins espagnols sont souvent étiquetés en fonction du vieillissement du vin.
- » Lorsque l'étiquette indique vino joven (« vin jeune ») ou Sin crianza, techniquement les vins n'ont pas été vieillis du tout, mais certains auront subi jusqu'à quelques mois de vieillissement en bois de chêne.
- » Selon les producteurs, certains de ces vins seront destinés à être consommés très jeunes, souvent dans l'année suivant leur sortie. D'autres bénéficieront d'un certain temps de vieillissement en bouteille.
- » Pour que le millésime (vendimia ou cosecha) apparaisse sur l'étiquette, au moins 85 % des raisins doivent provenir de la récolte de cette année-là.
- » Les trois appellations de vieillissement les plus courantes sur les étiquettes de vins espagnols sont Crianza, Reserva et Gran Reserva.

Les vins espagnols sont souvent étiquetés en fonction du vieillissement du vin. Lorsque l'étiquette indique vino joven (« vin jeune ») ou Sin crianza, techniquement les vins n'ont pas été vieillis du tout, mais certains auront subi jusqu'à quelques mois de vieillissement en bois de chêne. Selon le producteur, certains de ces vins seront destinés à être consommés très jeunes, souvent dans l'année suivant leur sortie. D'autres bénéficieront d'un certain temps de vieillissement en bouteille. Pour que le millésime (vendimia ou cosecha) apparaisse sur l'étiquette, au moins 85 % des raisins doivent provenir de la récolte de cette année-là.

Les trois appellations de vieillissement les plus courantes sur les étiquettes de vins espagnols sont Crianza, Reserva et Gran Reserva.

Crianza Pour les vins rouges de la Rioja, ils sont vieillis pendant 1 an, dont au moins 6 mois en fûts de chêne. Les blancs et rosés Crianza doivent être vieillis au moins 6 mois en fûts de chêne.

Les vins rouges Reserva sont vieillis au moins 3 ans, dont au moins 1 an en fûts de chêne. Les blancs et rosés Reserva doivent être vieillis au moins 2 ans dont au moins 6 mois en fûts de chêne.

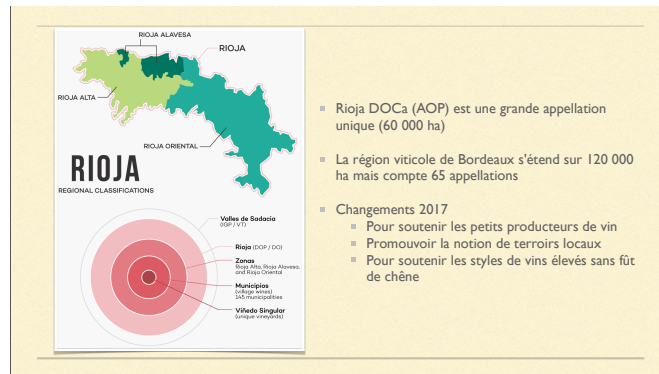
Les vins Gran Reserva apparaissent généralement dans des millésimes

supérieurs à la moyenne, les vins rouges nécessitant au moins 5 ans de vieillissement, un minimum de 2 ans en fûts de chêne et un minimum de 3 ans en bouteille. Les blancs et rosés Gran Reserva doivent être vieillis au moins 4 ans dont au moins 6 mois en fûts de chêne.

DÉSIGNATIONS DE VIEILLISSEMENT

	VIN BLANC	VIN ROUGE
Crianza	• Les blancs et rosés doivent être vieilliss 18 mois • Au moins 6 mois en fûts de chêne	• Vieilli 2 ans • Au moins 1 an en fûts de chêne
Reserva	• Les blancs et rosés doivent être vieilliss 2 ans • Au moins 6 mois en fûts de chêne	• Vieilli pendant au moins 3 ans au total • Minimum 1 an en fûts de chêne • Vieillissement minimum 6 mois en bouteille
Grand Reserva	• Les blancs et rosés doivent être vieilliss au moins 4 ans • Avec au moins 6 mois en fûts de chêne	• Vieillissement d'au moins 5 ans • Minimum 2 ans en fûts de chêne • Minimum 2 ans en bouteille

<https://riojawine.com/en/production-areas> <https://riojawine.com/wp-content/uploads/2020/11/20211118-PLIEGO-DE-CONDICIONES-2021-REV-AM09-Definitivo-1.pdf>



La Rioja DOCa (AOP) est une seule et grande appellation (60 000 hectares).

A titre de comparaison le vignoble bordelais c'est 120 000 hectares mais 65 appellations !!

Les grandes bodegas de la Rioja peuvent acheter des raisins de n'importe où dans l'appellation Rioja, la notion de terroir a donc été beaucoup moins importante que celle des catégories de vieillissement traditionnelles de Crianza, Reserva et Gran Reserva.

Depuis 2017, on a cependant tenté de modifier cette orientation afin de :

- pour soutenir les petits producteurs de vin
- promouvoir la notion de terroirs locaux et
- pour soutenir les styles de vins élevés sans fût de chêne

PRODUCTION & QUALITÉ

DENSITÉ DE PLANTATION		
Cep / Ha minimum		2,850
Cep / hectares maximum		10,000
CHARGE EN FRUITS		
Bourgeons / Cep	Chardonnay, Sauvignon blanc, Maturana blanca, Tempranillo blanco, Verdejo, Turruntés	16
Bourgeons / Cep	Grenache	14
Bourgeons / Cep	Autres variétés	12
LIMITES DE PRODUCTION		
Kg / Ha	Rouges	6,500
Kg / Ha	Blancs	9,000
hl /Ha	Rouges	45.5
hl /Ha	Blancs	63

Ce tableau nous montre :

- La densité de plantation
 - Le nombre de bourgeons par cep pouvant être conservés au printemps lors de la taille et
- le limites de production

Vous voyez qu'il existe une grande diversité dans le nombre de vignes par hectare dans la Rioja alors que les limites de production dans la troisième catégorie sont strictes.

<https://riojawine.com/en/production-areas/>

ET MAINTENANT,
LES VINS



LES VINS BLANCS DU PRIORAT



Cal Pla 2021

- 30% Garnacha Blanca, 65% Macabeo, 5% Moscatel
- Le vin est stocké « sur lie » en fûts d'acier inoxydable pendant 5 mois
- 92 points du Parker

Celler Cal Pla Blanco

Les vignes sont situées entre 350 et 500 m d'altitude et les vignes ont environ 30 ans. Les raisins (Garnacha Blanca, Macabeo et un peu de Moscatel) sont récoltés de manière traditionnelle (et biologique) dès la dernière semaine de septembre. Après fermentation, le vin est stocké « sur lie » en fûts d'acier inoxydable pendant 5 mois.

Couleur jaune doré limpide et belle dans votre verre. Très aromatique avec des notes claires de pêche. En bouche une richesse de fruits tropicaux comme l'ananas, le litchi et la pêche. Le vin est charnu, doux et beurré avec des notes de miel. Le vin a du corps et une finale chaleureuse et longue.

Informations supplémentaires

Région

D.O.Ca Priorat

Producteur

Bodegas Celler Cal Pla

Année de récolte

2021

Cépage

30% Garnatxa Blanca, 65% Macabeo, 5% Moscatel

Roulement en bois

Non

Pourcentage d'alcool

13,5%

Prêt à boire

2026

Notes

92 points Parker

Op dronk tot en met

2026

L'histoire de notre famille est l'une des plus anciennes du Prieuré et remonte au milieu du XVIIème siècle.

Jaume Ardevol

Mateu Ardevol

Jaume Montlleó Pagès

Mateu Montlleó Ardevol

Jaume Montlleó Amorós

Jaume Montlleó Porqueres

Jaume Montlleó Pellicer

Joan Anguera Montlleó

Jaume Sangenís Anguera

Joan Sangenis Juncosa

Mateu Ardèvol (1780) est responsable de l'histoire de la maison Cal Pla et de ses débuts dans le monde du vin. À son époque, la nouvelle église de Porrera a été construite sur un plan appartenant à la famille, en échange de l'expropriation de ces terrains, ils ont acquis la maison actuelle de la famille située à côté de l'église et ont adopté le nom de Cal Plan.

Jaume Montlleó Montlleó (1860) fut le premier à détecter la première épidémie de phylloxéra à Porrera en juin 1893. Il participa également à la rédaction des Bases de Manresa (1892, Constitution régionale catalane).

Pendant la guerre civile, Jaume Montlleó Montlleó et Jaume Montlleó Pellicer (père et fils) sont morts en étant la dernière génération Montlleó. Puis le fils de la sœur de Jaume Montlleó Pellicer, Joan Anguera Montlleó, hérita de la maison Cal Pla.

Joan Anguera mourut sans descendance et les propriétés furent acquises par son neveu, Jaume Sangenís Juncosa, qui laissa à son fils, Joan Sangenís

Juncosa, la production du vin et le travail de la terre.

Jaume Sangenís, avec son épouse Mercè Juncosa, a acquis la propriété du Mas d'En Compte comprenant des vignes, des oliviers, des noisetiers et l'ancienne ferme en ruines.

Actuellement, Joan Sangenís et son épouse, Cristina Grau, sont en charge de la production et de la distribution des vins de la cave. Début des vins en bouteille et création de marques telles que Mas d'En Compte, Planots et Cal Pla. En 2017, ils ont lancé le projet de construction d'une nouvelle cave au Mas d'En Compte et de réhabilitation du corps de ferme.

LES VINS BLANCS DU PRIORAT



Clos Martina 2015

- De la combinaison des raisins Garnacha et Pedro Ximenez
- Fûts de chêne français de 300 litres
- 96 points du prestigieux magazine britannique Decanter !

Mas d'en Blei Clos Martina

Les raisins, récoltés manuellement, proviennent des vignobles du Mas d'en Blei. Les vignes poussent sur des coteaux d'ardoise. La fermentation et l'élevage du vin, moût compris, se déroulent pendant 6 mois en fûts de chêne français de 300 litres, de torrédaction moyenne, avec batonnage quotidien.

En raison de la maturation du bois, du terroir et de la combinaison des raisins Garnacha et Pedro Ximenez, c'est un vin blanc très complexe et non filtré.

Une couleur jaune paille dans le verre. Au nez, des arômes intenses de pain grillé et de vanille sur une base de fruits confits, de noix et d'herbes. Lorsque le vin est roulé, la fraîcheur apparaît et les notes fruitées de poire et de pomme dominent. Bouche onctueuse, ample et complexe avec une longue finale. Vous goûtez des fruits secs, des herbes, du pain grillé et des noix séchées, mais aussi une touche fraîche de poire et de légères notes minérales.

Ce vin blanc élevé sous bois a reçu pas moins de 96 points du prestigieux magazine britannique Decanter !

Information

La famille Ferrús Guasch, originaire d'une région voisine du Priorat, a fait

l'acquisition du domaine Mas d'en Blei de 17,5 hectares, à Morera de Montsant, en 2006, afin de créer une entreprise familiale dédiée à la production de vins artisanaux de qualité.

Le domaine a retrouvé toute sa splendeur agricole avec la plantation de 20 000 pieds de vignes suivant les instructions de l'œnologue Jordi Torrella. Les cépages utilisés – principalement le grenache et le carignan – sont adaptés aux vins que l'exploitation souhaite produire sur ses terres d'ardoise, mais aussi à l'orientation et à l'altitude des différents secteurs de la plantation. La cave et l'ancienne ferme, dont on a retrouvé des traces remontant à 1756, font partie d'un ensemble de bâtiments situés sur les rives du Siurana.

DOQ Priorat : <https://www.youtube.com/watch?v=746FcclduLw>
<https://www.youtube.com/watch?v=UFDgl4IxxYw>

Vente directe à la cave du Mas d'en Blei (Poboleda): <https://www.masdenblei.com/botiga/>. <https://www.vinsprioratimontsant.com/es>

Adresse : Mas d'en Blei 43376 Ville Poboleda

Téléphone 686246679

E-mail info@masdenblei.com

Web <http://www.masdenblei.com>

Google Maps <https://www.google.es/maps/place/M...>

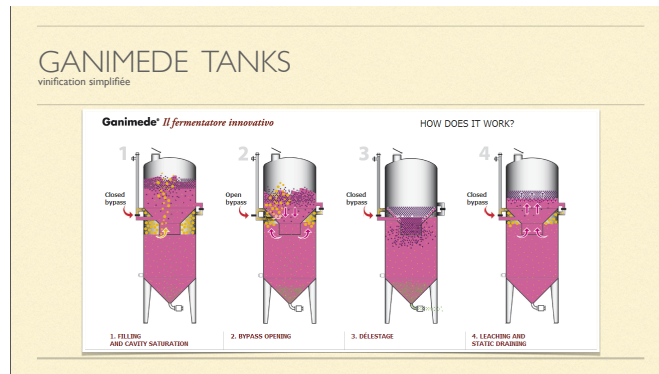
LES VINS DU BODEGAS TOBÍA EN RIOJA



- » San Asensio, La Rioja Haute en 1994
- » 25 années marquées par des récompenses nationales et internationales
- » Jalon : premier rosé fermenté en barrique en Espagne

Bodegas Tobía est le projet vital d'Óscar Tobía. Projet né à San Asensio en 1994, dans le but d'élaborer des vins avec trapío, distingués, distinctifs et universels, en gardant toujours à l'esprit notre et de la Rioja et l'influence française, dans nos trois marques : Tobía, Óscar Tobía, Alma Tobía.

Depuis sa création, elle se caractérise par un esprit créatif, innovant et anticonformiste qui, avec ses valeurs d'honnêteté, de créativité, de dévouement et d'équipe loyale, marque une trajectoire de plus de 25 ans marquée par des influences nationales et internationales. récompenses et prix avec des événements marquants comme la production du premier rosé fermenté en barrique d'Espagne : Alma Tobía en 1996.



Chez Bodegas Tobia, ils utilisent les cuves Ganimede pour leur processus de fermentation. Il s'agit d'une conception de cuve en acier inoxydable qui simplifie le processus de vinification en supprimant les étapes de pisage et de remontage.

Chars Ganymède

Les fermenteurs Ganimede utilisent le gaz (CO₂) généré pendant la fermentation au lieu d'utiliser un dispositif mécanique ou une pompe pour « tremper » le bouchon. Des établissements vinicoles aux États-Unis, en Italie, en France, en Espagne, en Australie, en Argentine, au Chili et au Canada utilisent déjà cette technologie.

La cuve est construite avec un cône interne qui emprisonne le CO₂ en dessous pendant la fermentation. Au fur et à mesure de la formation d'un excès de CO₂, de grosses bulles remontent à la surface à travers le col du cône, ce qui agite constamment le capuchon en gardant toutes les peaux humides et uniformément dispersées. Lorsque les vannes de dérivation sont ouvertes, le CO₂ piégé sous le cône est libéré, provoquant une vigoureuse action de mélange. Ce processus est suffisamment doux pour empêcher une action agressive sur le capuchon, mais il entraîne néanmoins une rupture complète du

capuchon.

L'action de mélange provoquée à la fois par l'ouverture des vannes de dérivation et par l'agitation du bouchon avec des bulles de CO₂ fait tomber une grande partie des graines au fond du réservoir. Comme le réservoir a un fond conique (autres fonds disponibles), les graines peuvent être facilement retirées via la grande vanne de décharge inférieure. Cela donne au vigneron plus de contrôle sur l'élimination des tanins durs présents dans les graines. L'action de mélange donne également une température plus uniforme dans tout le réservoir.

Le vigneron a le choix d'injecter manuellement de l'azote, voire de l'oxygène à n'importe quelle étape du processus pour éliminer les arômes réducteurs qui peuvent être provoqués lors de la fermentation et le tout sans jamais pomper ni piger la cuve.

<https://www.criveller.com/products/winery/tanks/specialty-tanks/ganimede-tanks/>

LES VINS BLANCS DE RIOJA



Alma de Tobia Blanco 2019

- 33% Maturana blanca, 33% Chardonnay & 33% Sauvignon Blanc
- Cuvaision initiale des raisins dans nos cuves « intelligentes » avec macération sous film à froid pendant 36 heures
- Production limitée à 15 barriques
- Température de service : 12°C
- Degré d'alcool : 13,5%

33% Maturana blanca, 33% Chardonnay & 33% Sauvignon Blanc
Cuvaision initiale des raisins dans nos cuves « intelligentes » avec macération sous film à froid pendant 36 heures
Production limitée à 15 barriques
Température de service : 12°C
Degré d'alcool : 13,5%

Sélection de raisins de trois grands vignobles avec des préparations minimalistes et très soignées séparément des 3 cépages.

Cuvaision initiale des raisins dans nos cuves « intelligentes » avec macération sous film à froid pendant 36 heures.

Le saignement de la « larme » de qualité supérieure doit

Fermentation douce de ce moût propre en barriques neuves de chêne français au grain très fin et aux chauffes moyennement légères.

Élevé sur lies périodiques avec bâtonnage pendant 13 mois supplémentaires dans les mêmes fûts neufs de chêne français. « Assemblage » des 3 cépages

en fin d'élevage en barrique.

Production limitée à 15 barriques.

<https://bodegastobia.com/wp-content/uploads/2021/11/ALMA-TOBIA-BLANCO-2019.pdf>

LES VINS ROSÉS DE RIOJA



Alma de Tobia Rosado Unico 2020

- 73% Tempranillo & 27% Maturana Tinta
- Du premier rosé fermenté en barrique en Espagne
- Macération pelliculaire pendant 3 jours à basse température 10-12°C
- Température de service : 10°C
- Degré d'alcool : 14%

- Sélection de raisins issus de 2 vignobles différents avec vinifications minimalistes séparément des 2 cépages. Cuvaïson des raisins égrappés sans foulage en cuves « intelligentes Macération pelliculaire pendant 3 jours à basse température (10-12°C) et saignée du moût en barriques.
 - Fermentation douce du moût propre à une température froide contrôlée entre 14 et 15 °C dans des fûts neufs de chêne français de l'Allier à grain fin, apprivoisés à l'eau et moyennement légèrement grillés.
 - Elevage avec bâtonnages périodiques sur lies fines pendant 5 mois supplémentaires dans les mêmes fûts neufs de chêne français. « Assemblage » des 2 cépages en fin d'élevage en barrique. Production très limitée de 15 fûts.
-
- 73% Tempranillo & 27% Maturana Tinta
 - Du premier rosé fermenté en barrique en Espagne
 - Macération pelliculaire pendant 3 jours à basse température 10-12°C
 - Température de service : 10°C
 - Degré d'alcool : 14%

<https://bodegastobia.com/wp-content/uploads/2023/01/ALMA-TOBIA-UNICO-2020.pdf>

LES VINS ROUGES DE RIOJA



Las Garnachas de Tritium 2021

- 100% Grenache
- Altitude : 460 mètres in Rioja Alta
- Issu d'une sélection de grappes de différentes parcelles de plus de 40 ans
- Vendanges manuelles : caisses de 15 kg
- Degré d'alcool : 15,5%

- 100% Grenache
- Altitude : 460 mètres
- Issu d'une sélection de grappes de différentes parcelles de plus de 40 ans
- Vendanges manuelles : caisses de 15 kg
- Degré d'alcool : 15,5%

Fermenté dans une cuve inox à température contrôlée et vieilli pendant 4 mois en fût de chêne français

Ce vin est l'expression du Garnacha de la Rioja dans son côté le plus léger.

<https://tritium.es/wp-content/uploads/2021/02/LAS-GARNACHAS-2019.pdf>

LES VINS ROUGES DE RIOJA



Oscar Tobia Reserva Tinto 2017

- 90% Tempranillo & 10% Maturana
- Cuvaision des raisins égrappés et non foulés dans des cuves en inox de type « Ganimede »
- Macération à froid pendant 3 jours à une température de 10-12 degrés
- Fermentation alcoolique avec les levures indigènes du vignoble à 22 - 24°C
- Fermentation malolactique en barriques, suivie d'un élevage de 28 mois en barriques
- Clarification avec des blancs d'œufs frais & mise en bouteille du vin sans filtration
- Degré d'alcool : 15%

Cuvaision des raisins égrappés et non foulés dans des cuves intelligentes en inox de type « Ganimede ».

Macération à froid pendant 3 jours à une température de 10-12 degrés.

Fermentation alcoolique avec les levures indigènes du vignoble à une température de 22-24°C.

Ensuite, fermentation malolactique en barriques, suivie d'un élevage de 28 mois en barriques neuves, une et deux utilisations de 90% de chêne français et 10% de chêne hongrois.

Stabilisation naturelle du vin lors de son long élevage en barrique.

Clarification avec des blancs d'œufs frais. Mise en bouteille du vin sans filtration pour respecter toutes les qualités sensorielles.

Le vieillissement a été complété par un vieillissement en bouteille pendant au moins 24 mois.

<https://bodegastobia.com/wp-content/uploads/2023/01/OSCAR-TOBIA->

RESERVA-2017.pdf



Porrera, Tarragone

Dans les années 1990, une véritable révolution viticole a commencé dans le Priorat. La famille maternelle était impliquée dans la viticulture dans la région depuis des générations, mais l'art de faire du bon vin avait été mis de côté et les raisins étaient vendus à la coopérative locale. Conscient du potentiel inexploité des vieux vignobles familiaux qui restaient, Joan Simó a décidé en 1999 de restaurer la cave de leur cave historique de Porrera en une cave moderne. Là où se trouvaient autrefois des écuries et des caves pour les animaux, ils ont créé une cave et une salle de maturation capables d'une production annuelle de 25 000 bouteilles.

La cave appartient à Gerard Batllvell Simó, avec le soutien de mon père, les conseils de l'oncle Josep, le vigneron Josep Angel Mestres et son ami et vigneron passionné Toni Pena Lupión, ils ont réalisé leur premier millésime en 1999. C'était une expérience à voir ce qu'on pouvait réaliser avec ces vieilles vignes. Ce fut un succès instantané et après des scores élevés dans le Wine Spectator, il s'est rapidement vendu aux acheteurs en Suisse et aux États-Unis.

Depuis lors, ils n'ont cessé de se renforcer et Les Eres jouissent désormais d'une solide réputation sur les marchés vitivinicoles nationaux et mondiaux. En 2001/2002, ils ont planté 15 000 nouvelles vignes en terrasses à La Garranxa, un hameau isolé et désert au-dessus de Porrera. Avec ces vignes, ils ont pu produire leur deuxième vin Sentius. Dans ces dernières années, ils ont également soigneusement sélectionné des raisins provenant d'un autre vignoble ; les Carners, pour produire un ou deux fûts de Les Eres Especial dels Carners.

Les vignobles sont grossièrement divisés en deux zones ; les vignobles plus hauts et frais autour de Porrera et de La Garranxa et les vignobles plus bas et plus chauds autour de Bellmunt de Priorat : Les Eres sont situés surplombant le village de Porrera et s'étendent sur près de 3 hectares de côtes en terrasses abruptes (pentes) avec 8 000 vignes de cariñena et de grenache plantées. Il y a 93 ans. La Garranxa est un hameau désert à 5 km au-dessus de Porrera, ici il y a un petit nombre de vieilles cariñena et ici ils ont planté 15 000 vignes de Garnacha, Syrah et Cabernet Sauvignon sur des terrasses nouvellement construites qui grimpent sur une colline escarpée qui s'élève au-dessus du hameau.

La Garranxa et Les Eres bénéficient des effets rafraîchissants de l'altitude et du microclimat des montagnes escarpées qui entourent le village. El Mollo, le plus haut sommet du Priorat, s'élève au-dessus des vignobles de la Garranxa.

Tros Nou est situé près du village de Bellmunt, ses 3 800 vignes ont été plantées il y a 87 ans, principalement en grenache poilu, le reste est en cariñena. C'est le seul vignoble relativement plat, c'est aussi notre vignoble le plus chaud et il est toujours récolté en premier.

Planté il y a seulement 83 ans avec 1 500 vignes de cariñena et de grenache, Els Carners est une petite enclave escarpée dans la forêt au-dessus de Bellmunt. Parsemé d'oliviers, c'est la source de leur meilleur vin Les Eres Especial, et seulement les années où ils estiment que la qualité mérite une sélection spéciale.

Les trois vins sont élaborés avec un seul objectif : des vins avec une personnalité unique qui reflète leurs origines et leur terroir.

Les limites de la cave signifient qu'elles resteront toujours petites, ce qui leur permettra de maintenir une attention aux détails. Joan Simó est impliqué dans chaque opération, depuis la taille et le traitement des vignes jusqu'à la récolte, l'élaboration, l'affinage, la mise en bouteille, l'étiquetage et enfin la vente. Au quotidien, ses doigts sont vraiment « au courant ».

En plus d'un marché intérieur solide, notamment dans les meilleurs restaurants

de Catalogne, nos vins sont désormais exportés dans le monde entier, notamment en Suisse, aux États-Unis, au Canada, en Belgique, aux Philippines, au Danemark, en Autriche et en Allemagne.



Les Sentius

Les raisins de ce vin proviennent de vignobles de nouvelle génération, entièrement issus de vignes plantées en 2000 sur le domaine familial Simó à La Garranxa, à l'extrême est du Priorat, à 700 m d'altitude.

Ici, la viticulture est moderne, les vignes sont plantées en terrasses et soutenues par des fils, mais les rendements sont toujours faibles, comme cela a toujours été le cas au Priorat.

Le vin est élaboré à partir de Garnacha, le raisin par excellence du Priorat, complété par du Cabernet Sauvignon et du Cariñena, Syrah. Le vin a été élevé en bois pendant 15 mois.

Ce vin reflète le terroir, avec un caractère fruité très frais dû à l'altitude et à la localisation, la complexité et le minéral et le piquant typiques qui caractérisent le Priorat.

Arômes intenses de fruits noirs comme les mûres, les myrtilles noires et les prunes avec des notes d'herbes et de poivre et de fines notes complexes comme le tabac, le cèdre et le graphite. L'odeur et le goût restent vifs et

stimulants. Il doit son caractère minéral au sol d'ardoise.

LES VINS ROUGES DU PRIORAT



Les Eres 2016

- Du Els Carners, un petit vignoble avec du Garnatxa Peluda (grenache poilu) de 100 ans
- Élevé en fûts de chêne nouveau français pendant 18 mois
- Le terroir est caractérisé par la « Licorella » : Ardoise avec sol quartzeux d'environ 50 cm d'épaisseur

Les Eres 2016

Le terroir est caractérisé par la « Licorella » : Ardoise avec sol quartzeux d'environ 50 cm d'épaisseur, avec des sols rocheux en dessous. Les pentes sont très raides et les racines des vignes doivent s'enfoncer en profondeur pour absorber l'eau mais sont bien ancrées. Lorsque l'eau est absorbée par le sol, les minéraux de l'ardoise sont entraînés avec elle. Cela donne au vin le goût spécifique du Priorat.

Les Eres Vinyes Velles 2016

Celler Joan Simó

Druiven 75% Cariñena and 25% Garnatxa Peluda

The Les Eres Vinyes Velles 2016 from winery Joan Simó is a blend of 75% Cariñena and 25% Garnatxa Peluda.

This is a special selection from Els Carners, a small vineyard with 100-year-old Garnatxa Peluda (hairy Grenache), located at the highest point of Bellmunt. This is a very special area where the Garnatxa Peluda is very fruity, elegant and complex, nuanced and balanced, giving a wine with a lot of character. This Grenache is complemented by grapes from a small vineyard of 100-year-old

Cariñena that has stood the test of time on La Garranxa. It is a fresh Cariñena that goes perfectly with the Garnatxa Peluda. The wine matures for at least 18 months in new French oak.

Merci et gracias!
Santé et salud!

—Hilda Welters & Barbara Shea