**MILLÉSIME 2017 À GRATALLOPS EN PRIORAT**

**Des mois et des mois de sècheresse et des températures élevées**

Après la fin des vendanges 2016, nous avions eu des pluies modérées mais bien distribuées sur tout l’hiver qui vit aussi des températures plus froides que dans les deux millésimes précédents.

Ces conditions allaient changer en mars 2017, le premier mois du printemps métrologique qui commença avec une sècheresse exceptionnelle. Il ne tomba que 60 mmm jusqu’en mai alors qu’en cette saison la pluviométrie normale se situe entre 150 et 200 mm.

Les températures furent aussi atypiques et la moyenne pour le printemps fut de 2 o C au-dessus des moyennes saisonnières ce qui amena un débourrage précoce de la vigne d’une dizaine de jours et une floraison tout aussi précoce avec d’excellents résultats et quasiment 100% de nouaison sur la grenache. Un triomphe à ce moment critique de cycle végétatif de la vigne.

L’été arriva mais sans l’ombre d’une pluie digne de ce nom à part quelques gouttes en juin, bien insuffisantes après un printemps sec et chaud.

Juin, juillet et août se passèrent avec nos yeux rivés vers le ciel. La perplexité laissa la place au désespoir et à l’incantation : de la pluie pour tout ! Pour encore compliquer les choses, les températures caniculaires furent sans répit atteignant même les 47 o C durant l’été.

**Les vendanges les plus précoces jamais enregistrées.**

 On n’avait jamais imaginé que les vendanges puissent commencer si tôt. Les cépages internationaux qui rentrent dans la composition du Camins del Priorat furent vendangés dans les deniers jours du mois d’août. Les difficultés extrêmes du millésime allaient être en partie compensées par la petite taille des baies et la diminution du volume des grappes.

Les variétés autochtones, en particulier la grenache et le carignan se montrèrent à la hauteur de leur réputation méditerranéenne. Elles résistèrent aux conditions adverses et produisirent des grappes saines. Une fois récoltées et empilées dans les cagettes, elles purent montrer leur vraie beauté.

**Une brise marine bienveillante**

Dans ces conditions extrêmement chaudes et sèches du printemps et de l’été, le souffle journalier de la gabinada, un vent du sud-ouest allait agir comme un régulateur thermique et modérer les températures sur les vignobles. Tous les jours, on pouvait le voir s’engouffrer dans les pierres de Mola et traverser les montagnes costales près du Priorat.

C’est peut-être ce vent inoffensif qui aida à maintenir la merveilleuse couleur verte de la chlorophylle sur les feuilles alors que la plante combattait le manque d’eau. Peut-être que c’est aussi un indice pour expliquer les vins délicieux et concentrés bénis par des pH bas et des acidités vives.

Le soleil remplit nos verres d’une énergie inégalée, d’une force surnaturelle et d’une joie en abondance. Sa merveilleuse aura glorifiée par la sève sucrée des vignes et la volupté des vins trace un chemin entre l’intense lumière et la mer proche. Il captive alors nos âmes et embellit notre joie de vivre.