**MILLÉSIME 2017 À ALFARO, RIOJA ORIENTIALE**

**Un printemps et un début d’été faciles après les gels d’hiver.**

 Ces dernières années, l’arrivée tardive des saisons voulait dire un hiver dur dans nos vignobles au pied de la montagne de Yerga.

Du froid sans discontinué, des pluies plus abondantes qu’à l’accoutumée et de la neige persistante sur les sommets élevés de la chaine Sistema Iberico allaient donner le La à la saison d’hiver jusqu’à l’arrivée du printemps chaud qui provoqua le débourrage de la vigne avec 25 jours d’avance sur millésime 2016.

Heureusement, nos vignobles furent épargnés par les gelées sévères des 27 et 28 avril qui affectèrent presque toutes les régions viticoles européennes avec pour conséquence une baisse de la production viticole jamais vue depuis la Seconde Guerre mondiale.

Dans la partie la plus est de la Rioja où se trouvent nos vignobles, des températures au-dessus de la moyenne amenèrent une floraison précoce, le 20 mai à la Monteisa et 3 jours plus tard à Valmira avec aucun problème de nouaison.

**La vendange la plus précoce depuis 20 ans**

Pendant la première partie de l’été, des pluies régulières avaient donné aux sols suffisamment d’eau pour un développement parfait de la vigne et l’équilibre hydrique du sol était en parfaite harmonie avec celui de la plante. Avec 39 mm de pluie au mois d’août, les sols n’avaient pas encore tout à fait absorbé l’eau quand arrivèrent des pluies diluviennes sous forme d’orages.

Les premiers signes de stress hydrique apparurent rapidement en raison des températures élevées de la deuxième moitié du mois d’août jusqu’au mois de septembre et la vigne due retenir une partie de l’eau destinée aux grappes pour survivre. Les premières estimations indiquent une réduction des rendements de 15%.

Ce millésime précoce allait amener une vendange anticipée, la plus précoce depuis 20 ans. Nous commençâmes les vendanges le 8 septembre avec 20 jours d’avance mais les conditions incertaines nous incitèrent à la prudence. La chaleur de l’été fut suivie par une forte baisse des températures nocturnes jusqu’au 12 octobre, date de fin des vendanges sur la partie haute de la propriété.

Les vignes souffraient de stress hydrique à la fin de l’été et la sève ne circulait plus dans les ceps et il nous fallut faire attention à la maturité en sucre du raisin. Bien que les acidités soient un peu plus basses qu’en 2016, les nuits froides dessinèrent une trame cohérente entre les peaux épaisses et la pulpe dense des baies pour donner une grenache en pleine santé pour ce millésime.

La sensation de fermeté des vins est étonnante et ils semblent être savoureux, précis et d’une harmonie exquise.

Sur les hauteurs, dans le Vignole à Quiñon de Valmira, la puissance et la subtilité se mélangent pour nous gratifier d’une poésie qui contient les milliers de détails de cet environnement unique. Un vin magique qui procure de l’émotion et suspend le temps pour un moment. La proximité du vignoble sublime les vins dans les cuves pour en faire un baume de vie.