

PRIORAT



CENOBIO SCALÆ DEI, Primæ Chartusianorum in Hispania sedi, reliquorum Cœnobiorum. Protoparenti, ab Hildephonso Aragoniæ Rege, eius nominis secundo, in montis, exstructo circa Comitatum Pratense Cataloniæ Principatus, sito.



SYMPOSIUM D'AUTOMNE 2017

CONFERENCE :

Priorat, son passé, sa révolution & son futur

INDEX :

1. Histoire du Priorat	p.3
2. Mise en place de l'appellation Priorat et situation	p.4 & p.5
3. Viticulture, sols et climatologie	p.6 & p.7
4. Production	p.8 & p.9
5. Actualité	p.10

1. Histoire du Priorat

- L'établissement des moines Chartreux dans la région connue aujourd'hui comme le Priorat remonte environ à 1194.
- Après celle de Voiron en France, la Chartreuse de Scala Dei fut la première construction de cet ordre sur la péninsule ibérique ; elle abrita plus de 400 moines.
- Le Prieuré prenant sous sa protection la région, lui donna plus tard le nom de Priorat (prieuré en catalan, priorato en espagnol).
- Les moines aideront massivement au développement de la culture de la vigne, amenée plus tôt par les Romains .
- Fin de l'occupation des moines après la *desamortization* de Mendizábal (1835)
- Durant sa période la plus faste (XIIe au XVIIIe siècle), il y avait une coopérative dans chaque village, 90% du Priorat était cultivé.
- À la suite de la contamination du phylloxera, il resta à peine 300 hectares de vigne d'où une pauvreté économique qui poussa les familles à partir en ville et dans des régions où l'industrie était en pleine explosion.
- Aujourd'hui, l'économie de la région est principalement dépendante de la récolte de la vigne, de l'olive, l'amande et du noisetier.
- Les agriculteurs locaux sont très âgés mais depuis peu la jeunesse prend le relais.



2. Mise en place de l'appellation Priorat

- Sollicitation dès 1924 des premières mesures pour une reconnaissance et certification du Priorat.
- Des 1932, la D.O est reconnue mais officiellement constituée en 1954.
- C'est en 2000 qu'elle devient D.O.Q. (Denominacion de Origen Qualificada)
- A ce jour en Espagne, il n'y a que 2 D.O.Q. (ou D.O.C.), Rioja et Priorat
- L D.O.C. regroupe 11 villages (Porrera, Torroja del Priorat, Poboleda, La Morera del Montsant, Escala Dei, La Vilella Alta, La Vilella Baixa, Gratallops, El Lloar, Bellmunt et El Molar)
- Le Conseil Régulateur qui se trouve a Torroja del Priorat supervise et contrôle les 110 caves de l'appellation.



3. Viticulture, sols et climatologie

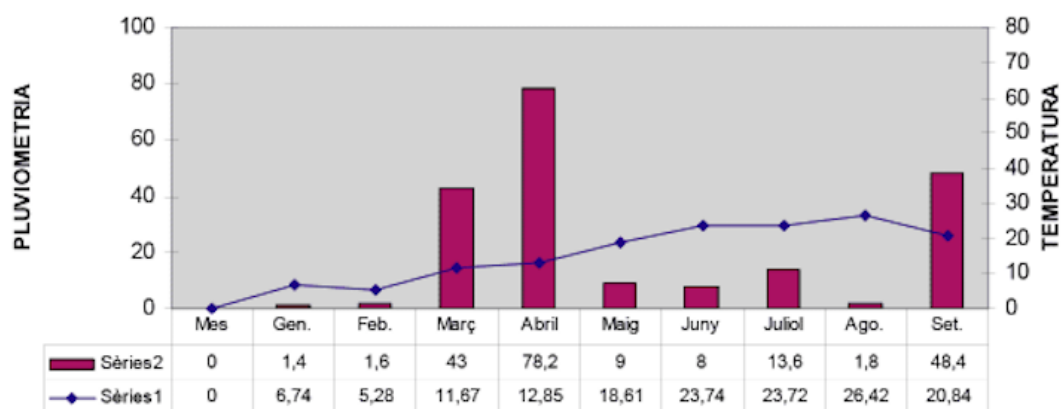
- En raison d'une orographie extrême, nous sommes dans une configuration de viticulture manuelle de montagne avec des pentes pouvant aller jusqu'à 45% pour certains vieux coteaux .
- La vieille vigne en coteau traditionnelle représente 30% de la surface du vignoble, le reste étant en petites terrasses pour permettre une mécanisation.
- Actuellement la formation en Gobelet, les cultures BIO ou labourages avec traction animale connaissent un puissant regain d'intérêt auprès des viticulteurs les plus attentifs.
- Le sol du Priorat datant de l'ère Paléozoïque est majoritairement constitué de schistes durant la période Carbonifère.
- On trouve aussi un faible pourcentage (7% approximativement) de roches granitiques décomposées.
- Ce sont des sols généralement pauvres et peu compacts nécessitant des apports de matière organique.
- Bien que l'appellation se trouve sous l'effet d'un micro climat propre, on pourrait le définir comme « Méditerranéen sub-continental » .
- Les précipitations annuelles sont basses et représentent une moyenne annuelle de 400mm à 600mm.
- La climatologie est très sèche et les températures peuvent dépasser les 40°C., principalement au mois de Juillet et Août.





2012

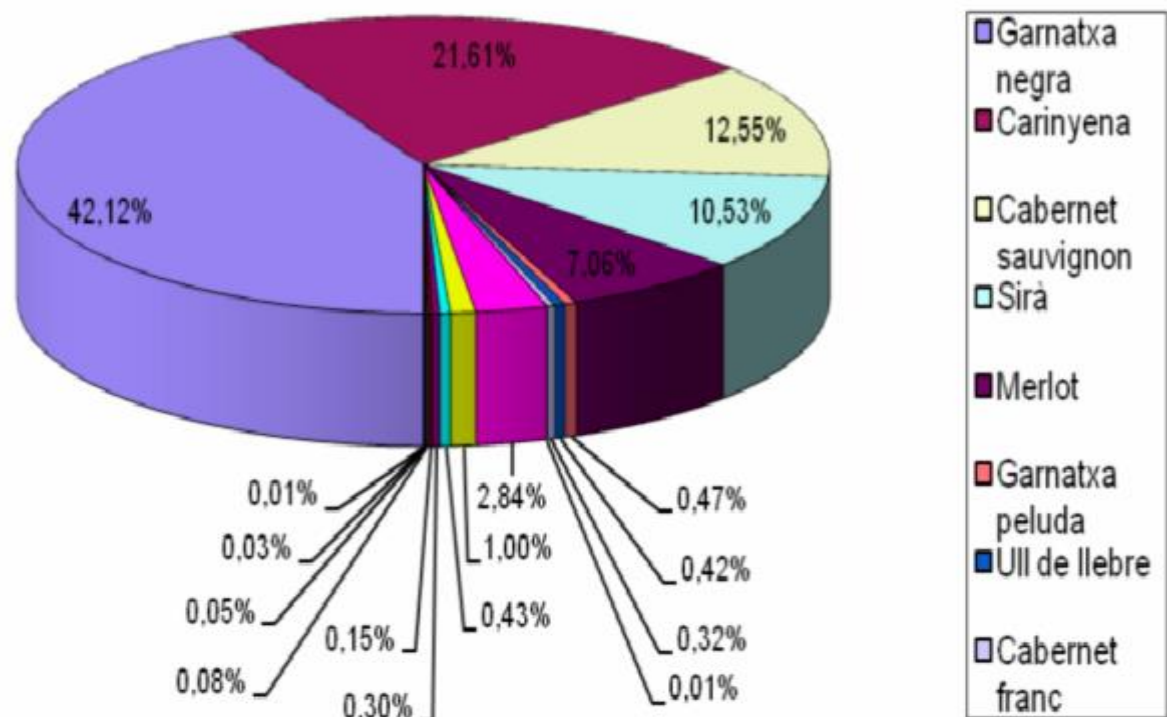
CLIMOGRAMA DE L'ESTACIÓ MOTEOROLÒGICA DE TORROJA DEL PRIORAT 2012



	gen	feb	mar	abr	mai	jun	jul	ago	set
Precipitació (mm)	1,4	1,6	43	78,2	9	8	13,6	1,8	48,4
T mitjana (°C)	6,74	5,28	11,67	12,85	18,61	23,74	23,72	26,42	20,84
Humitat relativa mitjana (%)	74,06	50,96	54,87	64,2	58,61	53,6	59,93	54,54	61,4
Eto (mm)	32,31	50,31	90,86	90,36	143,48	165,7	156,5	158,04	97,91

4. Production

- Sur les 17.629hectares qui constituent l'appellation, actuellement 2.230ha seulement sont plantés en vigne.
- L'encépagement est majoritairement rouge avec une dominance de la Grenache et du Carignan, qui sont les mieux adaptés au climat.
- Les Cabernet S. et Merlot anciennement très prisés sont dorénavant en retrait vis-à-vis des cépages autochtones.
- Les variétés blanches font un retour en force ces dernières années (surtout Grenache et Carignan mais aussi Pedro-Ximenez).
- On peut dire que le Grenache (noir, blanc, gris et lladoner pelut) est le roi actuel du Priorat.
- Les cépages étrangers ont une place comme expérimentaux (Chenin, Roussane, Viognier, Touriga, Mourvèdre, etc..)
- Sur ces derniers 10 ans, la production a augmenté de plus de 50%.
- En moyenne, 1ha produit 3000kg a 3500kg.
- Le rendement maximum autorisé est de 0,6 litres net par kg.
- 60 à 80% des bouteilles produites sont exportées



ANY	VARIETATS BLANQUES	VARIETATS NEGRES	TOTAL
2001	245.308	2.256.035	2.501.343
2002	191.976	2.635.106	2.827.082
2003	216.353	3.000.462	3.216.815
2004	219.548	4.142.443	4.361.991
2005	175.346	3.639.832	3.814.832
2006	198.208	4.169.479	4.367.687
2007	181.102	4.489.285	4.670.387
2008	198.531	4.579.805	4.795.721
2009	234.789	4.733.703	4.968.492
2010	229.407	4.636.262	4.865.669
2011	276.526	4.869.119	5.145.645
2012	249.319	4.557.718	4.827.037
2013	273.362	5.072.379	5.345.741
2014	341.306	5.618.658	5.959.964
2015	391.110	5.954.369	6.345.479
2016	440.646	6.146.728	6.587.374

5. Actualité

- L'image qualitative de l'appellation est consolidée et puissante.
- La mise en place d'une qualification additionnelle par village renforce cet effet.
- A ce jour, seulement deux vins ont obtenu la récente mention supérieure « vino de finca », un vin de parcelle qui serait équivalent à premier cru.
- Les nouvelles mesures prises pour assurer une traçabilité complète, réduit la possible fraude ou mauvaise gestion qui pourrait discréditer le nom Priorat.
- Grâce au centre de recherche Vitec et l'école d'œnologie de Falset, nous disposons plus facilement d'outils performant et de personnes formées.
- La culture bio est en constante augmentation auprès des vignerons.
- Après une période où prédominait la puissance, aujourd'hui les vins sont de plus en plus fins, frais et d'une qualité remarquable permettant de positionner le Priorat au plus haut plan viti-vinicole national et voir même international.

Fredi Torres

