



Vivanco
LA ISLA
VIÑEDO SINGULAR
PIE FRANCO
2019
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



93 POINTS

RAPPORT RIOJA
TIM ATKIN
94 POINTS

Histoire d'un lieu

J'ai approché ces parcelles pour la première fois en 2000. Les vendanges allaient bientôt commencer. Nous avons reçu l'appel d'un viticulteur et producteur français réputé qui souhaitait vendre deux parcelles qu'il cultivait à un endroit de Briones que je ne connaissais pas. Ils nous a dit qu'on l'appelait « La Isla » (l'île). Il s'agissait d'un endroit isolé, presque caché, au nord-est du village, d'où ce nom. Avec mon père, après avoir descendu une pente très raide par un chemin sinueux, nous avons traversé la voie ferrée sans quitter des yeux le paysage qui s'offrait à nous : en face, au nord, la silhouette de San Vicente et la Sierra de Cantabria. A l'ouest, la tour de l'église de Briones et, à l'est, le château de Davalillo s'imposait depuis San Asensio.



En descendant de la voiture, le son a complètement changé. Le silence était pratiquement complet. On entendait seulement l'Èbre couler en pénétrant entre les arbres. Il y avait là deux parcelles plantées en 1973, l'une en face de l'autre et séparées par un chemin. L'une, orientée nord-sud, plantée essentiellement de Viura en gobelet qui résistait au phylloxéra sans porte-greffe, franc de pied, grâce à un sol à la composition très particulière. L'autre, transversale à la précédente, d'ouest en est, de Tempranillo pour la plupart, présentait une ancienne espalier, l'une des premières posées dans la Rioja pour améliorer la surface foliaire exposée et donc la maturation et l'aération de la grappe. Les raisins étaient souples et croquants en bouche, avec une fraîcheur et un degré de maturité difficiles à obtenir à l'époque. Le Viura, de son côté, avait une saveur très particulière, exprimant le lien intime entre le sol et le cépage dans une complexité exceptionnelle.

Ce fut un coup de cœur quasi instantané, avec, en toile de fond, le paysage bouleversant offert par le coucher du soleil de la fin du mois de septembre. J'ai fermé la portière de la voiture, j'ai regardé mon père et je lui ai dit : « Cet endroit mérite un vin. » Et depuis, je n'ai cessé d'y penser.

Vingt ans plus tard et après de nombreuses vendanges, de connaissance et d'apprentissage sur ces deux parcelles, mon rêve (et celui de mon père) est enfin devenu réalité. Deux vins qui racontent mon premier voyage dans ce lieu magique appelé LA ISLA.


Rafael Vivanco

QU'EST-CE "VIÑEDO SINGULAR"?

La catégorie Viñedo Singular (vignoble singulier) a été approuvée en 2017 par le Consejo Regulador de Rioja dans le but de donner de la visibilité aux vins issus d'une seule parcelle située dans une zone de qualité. Couronnant la pyramide des catégories d'origine et de valeur des vins produits au sein de l'appellation, c'est l'équivalent des vins de finca ou des Grand Crus d'autres pays.

La catégorie Viñedo Singular doit respecter le cahier des charges le plus exigeant et le plus qualitatif de tous, qui est résumé ci-après.

Exigences

1. Raisins issus exclusivement de parcelles qui composent le viñedo singular (vignoble unique).
2. Viñedo viejo (vignoble ancien) : minimum 35 ans.
3. Production maximale : 5000 kg/ha pour les cépages rouges et 6922 kg/ha pour les cépages blancs.
4. Rendement butoir : 65 litres de vin pour 100 kg de raisins.
5. Le viñedo singular doit être équilibré et présenter une vigueur limitée. Durant la période de maturation des raisins, la croissance de la végétation doit être complètement à l'arrêt.
6. Un seul émpamprage autorisé.
7. Vendanges manuelles.

8. Double qualification des vins en dégustation à l'aveugle. La première, pour obtenir le classement du vin comme *Viñedo Singular* après élaboration.

La deuxième, avant sa mise sur le marché. Ici, la note moyenne du vin doit être excellente. Autrement, le vin ne pourra pas être commercialisé comme *Viñedo Singular*.

Le jury de dégustation est composé d'œnologues, de sommeliers et de techniciens indépendants du Consejo Regulador de l'appellation.

	Genérico	Crianza	Reserva	Gran Reserva
	Corresponde a vinos en su primer o segundo año, que conservan sus características primarias de frescor y afrutado. Esta categoría también puede comprender otros vinos, aunque hubiesen sido sometidos a procesos de envejecimiento, por no estar éstos certificados por el Consejo Regulador.	Corresponde a vinos al menos en su tercer año que han permanecido un año como mínimo en bodega de roble. En vinos blancos y rosados el periodo mínimo de envejecimiento en bodega es de 6 meses para una estancia mínima en bodega de 18 meses.	Corresponde a vinos que han envejecido en bodega de roble y botella durante un periodo mínimo total de 36 meses, con una duración mínima de crianza en bodega de roble de 12 meses, seguida y complementada con un envejecimiento mínimo en botella de 6 meses. En vinos blancos y rosados el periodo de crianza es de 2 años, de los cuales 6 meses como mínimo en bodega.	Corresponde a vinos que han envejecido en bodega de roble y botella durante un periodo mínimo total de 60 meses, con una duración de crianza en bodega de roble de 2 años, seguida y complementada con un envejecimiento mínimo en botella de 2 años. En vinos blancos y rosados el periodo mínimo de crianza es de 4 años, de los cuales 6 meses como mínimo en bodega.
Viñedo Singular	El viñedo deberá tener al menos 35 años de edad y el rendimiento máximo admitido será de 5.000 kilos por hectárea para uvas tintas y de 6.922 kilos por hectárea para uvas blancas y del 65% en transformación en bodega. Deberá ser un viñedo equilibrado y de vigor limitado, Vendimiados manualmente y con respeto medioambiental, estos viñedos y su singularidad deben tener el reconocimiento del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación. Portan un documento de garantía específico. Los vinos elaborados serán sometidos a una doble evaluación cuantitativa, siendo que la segunda tendrá que ser "Excelente".			
Vino de Municipio	Una procedente de dicho "municipio" y que se haya elaborado, criado y embotellado dentro de su ámbito geográfico. Se contempla la excepción de incorporar hasta un 15% del volumen de uva de municipios limítrofes de bodega acreditada. En ese caso, una vinculación prolongada del viñedo de al menos 10 años. En el etiquetado deberá figurar la mención "Vino de"			
Vino de Zona	Una procedente de la "zona", contemplándose como excepción la posibilidad de incorporar hasta un 15% del volumen de uva de localizaciones limítrofes en las mismas condiciones descriptas para los vinos de municipio. El nombre de la zona se representa en el etiquetado con caracteres como			
Vinos Espumosos de Calidad	La elaboración de los vinos espumosos de calidad por el "Método tradicional" permite todas las variedades de uva autorizadas por la Denominación contemplándose la obtención de rosados y blancos. En la etiqueta deberá figurar "Método Tradicional" y tipo de espumoso Brut, Extra Brut y Brut Nature. Portan un documento de garantía específico.			
Genérico	El periodo mínimo de permanencia que se exige para la segunda fermentación es de 15 meses.			
Reserva	24 meses en la categoría Reserva.			
Gran Añada	36 meses en la de Gran Añada.			



LA ISLA, LE LIEU

La Isla est un petit coin niché au cœur d'un paysage unique, dans les limites géographiques de Briones, San Asensio et San Vicente de la Sonsierra, au cœur de la Rioja Alta. Situé dans une petite dépression, il est bordé par l'Èbre au nord et par la voie ferrée au sud. Il est constitué d'un ensemble de petites parcelles dédiées à la culture de la vigne depuis la nuit des temps. C'est ici que se trouvent certains des vignobles les plus anciens de la commune de Briones.

Unité de parcelle, tous ses vignobles sont plantés sur un type de sol similaire : terrasse alluviale de l'Èbre, dépôts de sable et galets calcaires. La présence de galets augmente à mesure qu'on se rapproche du fleuve, et diminue à mesure que l'on se dirige vers le sud et qu'on s'approche de la limite, plus argileuse et moins caillouteuse. Délicatement salins, ses vins rappellent le milieu calcaire et d'origine alluviale dont ils sont issus.

Au niveau climatique, le site reçoit à la fois l'influence océanique prononcée, caractéristique de cette partie la plus élevée de la Rioja Alta, et l'influence de l'Èbre. Cela détermine les périodes de vendanges, parmi les plus précoces de la région, assurant normalement une maturation complète et une acidité moyenne-élevée, ainsi que des vins très expressifs et de très bonne garde.



LA ISLA: PARCELLES DE NOTRE VIÑEDO SINGULAR

Dans ce lieu, Bodegas Vivanco possède depuis 2000 deux parcelles très proches, mais fort différentes: l'une est plantée en franc de pied, d'une ancienne sélection massale du cépage Viura pour la plupart; l'autre est plantée d'une autre sélection massale similaire de Tempranillo essentiellement. Plantées en 1973 et cultivées sous certification biologique, elles sont la plus belle expression de ce lieu unique et singulier. Ce sont des vignes qui étaient destinées à être arrachées en raison de leur faible rentabilité et que nous avons récupérées. En 2019, elles ont été qualifiées de Viñedo Singular par le Consejo Regulador et le Ministère de l'Agriculture.



LA ISLA, LA CONNEXION DU FRANC DE PIED

En juin 1899, la sonnette d'alarme est tirée à Sajazarra, un petit village de la Rioja Alta. Malgré les efforts et les mesures restrictives prises par toutes les organisations depuis son arrivée en Europe, le phylloxéra (un petit puceron) a atteint La Rioja. Progressivement, ce petit ravageur se propage dans le vignoble de la Rioja jusqu'à le dévaster presque complètement.

Il faudra près de 20 ans pour trouver une solution et amorcer la reprise : tous les ceps devront être arrachés et replantés avec des variétés américaines, résistantes à la maladie. Un an après la plantation, il fallait greffer sur le pied américain (porte-greffe) le sarment du cépage aérien à reproduire, Tempranillo, Graciano... au choix. Ainsi, le phylloxéra ne pouvait plus tuer la vigne à travers les racines et la qualité du cépage vinifère était respectée.

Nous avons dit que la presque totalité du vignoble de la Rioja avait été dévasté (en 1898, la province de La Rioja comptait 52 592 hectares. En 1997, presque 100 ans plus tard, seuls 36 969 hectares subsistaient). Mais une petite partie avait résisté à l'assaut. En effet, le principal ennemi du phylloxéra est le sol sableux. Car dans ce type de profils, le ravageur est incapable d'avancer et de se reproduire. Certains des vignobles plantés sur ce type de sol ont ainsi survécu au phylloxéra. Ce sont les VIGNOBLES FRANCS DE PIED. Il s'agit de vignobles sans porte-greffe, moins vigoureux, mais avec un système racinaire capable de mieux explorer le sol et de transférer ses caractéristiques (ce qu'on appelle la minéralité dans le monde du vin).

Notre parcelle de La Isla est un vignoble franc de pied planté selon cette tradition. Mais ce qui est surprenant c'est que ce vignoble a été planté en 1973, bien après l'arrivée du phylloxéra. Très probablement, le viticulteur qui l'a planté a arraché préalablement un autre vignoble similaire, franc de pied, ce qui lui a fourni la piste pour choisir cette méthode, interdite en Espagne depuis 2003 pour empêcher la propagation de la maladie.

Peu vigoureux, ce vignoble se trouve sur un sol riche en galets, avec un profil sableux et calcaire. On y produit un vin salin, fruité et complexe, qui exprime une connexion intime entre le cépage et son terroir. Un vignoble unique héritier de la viticulture la plus ancienne.



FICHE DU VIGNOBLE

Lieu: LA ISLA (Briones).

Sélection massale de Viura plantée franche de pied en 1973.

2,2 ha.

Viticulture biologique certifiée depuis 2013 avec des bandes vertes de végétation spontanée sur le périmètre du vignoble, dans le plus grand respect de la biodiversité et de la faune autochtone.

Sols: terrasse alluviale de l'Èbre. Dépôts de sable et de galets calcaires avec une faible capacité de rétention d'eau et de nutriments, très adaptés à une viticulture de qualité et à faible rendement. Le sol est plus riche en galets ici que celui de la parcelle de vin rouge.

Taillé en gobelet peu vigoureux et très hétérogène, avec une orientation nord-sud, le vignoble se trouve sur un coteau en pente douce et constante (5 %) vers l'Èbre (nord) et à une altitude comprise entre 440 et 433 mètres. Le sol est si pauvre que, traditionnellement, on y plantait des raisins blancs pour assurer un rendement minimum.

Densité de plantation de 3400 pieds/ha, mais avec de nombreuses failles typiques de ce type de vignoble.

LA ISLA, LE MILLÉSIME 2019

Après un millésime au caractère atlantique marqué avec de fortes précipitations comme 2018, les vendanges 2019 ont été plus normales et avec moins d'imprévus que celles de l'année précédente. Des précipitations plus modérées durant l'automne et l'hiver ont fait place à un printemps plus chaud qui a favorisé une pousse précoce de nos vignes. L'été, plus sec, avec une intégrale thermique de près d'un degré de plus que l'année précédente, a permis d'obtenir un vin avec plus d'énergie fruitée et d'onctuosité.

LA ISLA 2019

CÉPAGES: Viura (98 %), 2 % d'autres cépages comme Malvoisie, Grenache Blanc et Calagraño. Plantation avec sélection massale réalisée en 1973.

VENDANGES: Réalisées le 18 septembre 2019 manuellement et dans des petites cagettes.

ÉLABORATION: Tous les raisins sont réfrigérés en chambre froide puis passent sur une double table de tri des grappes et des grains. Macération à froid pendant 8 heures, puis pressurage. Le vin de saignée obtenu est transféré dans des fûts de chêne français de 500 litres où se terminera la fermentation.

ÉLEVAGE: Une grande partie du vin reste 12 mois dans des fûts de chêne français de 500 litres à grain extra fin, d'un et deux vins, avec leurs lies. La partie restante séjourne sur lies dans de petites cuves pendant la même période. Mis en bouteille en novembre 2020, le vin est resté dans notre cave souterraine pendant au moins 30 mois jusqu'à sa mise sur le marché.

Nombre de bouteilles: 1.051 de 75cl.

DONNÉES ANALYTIQUES MILLÉSIME 2019

TITRE: 13,5 % vol.

pH: 3,45

ACIDITÉ GLOBALE: 5,6 g/l en tartrique.

SUCRE RÉSIDUEL: 1,3 g/litre

