D.O.C. RIOJA

Millésime
2024




Dans la zone où se situent nos parcelles se trouve le ravancement de Valtracones, un accident géographique qui sert de limite naturelle dans la délimitation de « La Calzada », au sud du ruisseau de Valdespino. Son sol présente une forte concentration en calcaire actif, un facteur déterminant pour le choix du cépage Garnacha Blanca, caractérisé par sa tolérance au carbonate de calcium.

En 2013, nous avons intégré des terrains situés à seulement 500 mètres de nos vignobles principaux, dans « Los Carasoles de Bilibio ». Ces parcelles sont réparties à différentes altitudes : 520 mètres pour le vignoble de blanc et 480 mètres pour les cépages rouges.

# Bárbara Palacios

## *Barbarot Puppi Blanco*

1 720 bouteilles

## Vignoble

Superficie : 0,60 ha * Cépages : Garnacha Blanca et Viura * Sol : Argilo-calcaire * Altitude : 520 m * Orientation : Est-Ouest * Densité de plantation : 2,4 m × 1 m * Système de conduite : Gobelet tutoré

En 2020, nous avons décidé de planter ce vignoble en recherchant une plus haute altitude, avec l'ambition d'élaborer un vin blanc de haute qualité. Le cépage retenu a été la Garnacha Blanca pour ses caractéristiques agronomiques et sa bonne adaptation à ce type de sol.

À ce projet s'ajoute de la Viura issue de la zone de Yerga (Alfaro), plantée en 1977 selon le système de conduite en gobelet haut. Il s'agit de sols argileux, profonds, très caillouteux et présentant une forte concentration en calcaire qui blanchit le terrain.

Cette année, j'ai également décidé d'inclure dans l'assemblage un faible pourcentage de Viura de la vallée d'Ocón, plantée en 1974 à 675 mètres d'altitude, apportant fraîcheur et complexité au vin.

## Viticulture

La viticulture que nous pratiquons est conventionnelle, mais depuis deux ans, elle s'oriente vers une production intégrée et respectueuse de l'environnement, en éliminant l'utilisation d'herbicides et en rationalisant l'emploi de produits phytosanitaires.

## Notes de Dégustation

D'une couleur jaune paille attrayante et brillante. Le nez est subtil et élégant, révélant des notes minérales apportées par les sols calcaires, associées à des arômes de fleurs blanches et de fruits. De subtiles notes de boulangerie s'expriment également après son passage en fûts neufs de chêne français de 500 litres. En bouche, sa grande fraîcheur se distingue, alliée à un bel empâtement, du volume et une acidité équilibrée qui lui confère une excellente persistance.

## Millésime 2024

La fin de l'année 2023 s'est achevée sur une sécheresse persistante et une chaleur atypique pour la saison, laissant les sols avec des réserves d'eau au plus bas. Cependant, la fin de l'hiver et le printemps ont apporté des perturbations atlantiques durables qui ont rechargé le profil hydrique et offert au vignoble, aux alentours de Haro, pleurs abondants et un débourrement d'une grande vigueur végétative.

Le mois d'avril a été un mois de contrastes, avec des matins frais frôlant les 0,2 °C et des journées chaudes atteignant 31 °C, heureusement sans gelées compromises pour la culture. Juin, avec une moyenne de 18,5 °C, a été plus pluvieux : les précipitations ont coïncidé avec la floraison et ont provoqué un léger coulure réduisant le rendement.

L'été a présenté une chaleur extrême mais continue, avec des maximas de 38,3 °C en juillet et 39,7 °C en août ; grâce aux réserves hydriques accumulées au printemps, la vigne a fait face à ces températures sans souffrir d'échaudage des feuilles ni des grappes. Cette aridité a en revanche renforcé l'état sanitaire et offert des raisins impeccables, exempts de maladies cryptogamiques, ce qui nous a permis de prolonger la maturation et de réaliser des vendanges un peu plus tardives qu'en 2023.

## Vendanges

La Viura a été récoltée le 4 septembre et la Garnacha Blanca le 23 septembre, en recherchant une maturité optimale. La récolte a été effectuée à la main, en petites cagettes, avec tri des grappes. Après éraflage, le moût a subi une macération pelliculaire à froid pendant 24 heures.

Le pressage a été réalisé dans un pressoir vertical en inox, accompagné d'un léger foulage traditionnel aux pieds. Après 24 heures, un débourbage statique a été effectué et le moût a fermenté à 16 °C.

Une fois la fermentation achevée, le vin a effectué son élevage dans une cuve ovoïde, dont la forme favorise la remise en suspension naturelle des lies fines et assure une micro-oxygénation similaire à celle de la barrique, préservant ainsi le fruit et les arômes. Une partie de la Viura a également été élevée en fûts de chêne français usagés, apportant de subtiles notes boisées. Enfin, le vin a été soutiré, a reposé pendant 3 mois sur ses lies fines, puis a été clarifié et mis en bouteille.