vinetur

Gramona dévoile un système de classification de ses vignobles en trois niveaux

Ce modèle interne guidera les assemblages et les cuvées parcellaires de Gramona en suivant dans le temps les sols, le microclimat et les pratiques culturales.

mercredi 18 novembre 2026



Gramona, maison familiale installée à Sant Sadurní d’Anoia, en Espagne, a mis en place un nouveau système de classification de ses vignobles. L’objectif, explique-t-elle, est d’organiser des générations de connaissances sur son terroir et de renforcer le lien entre chaque parcelle et les vins qui en sont issus.

En novembre, l’entreprise a annoncé que ce nouveau cadre répartissait ses vignobles en trois catégories : Vignobles classés, Vignobles singuliers et Vignobles uniques. Le système s’appuie sur une étude des parcelles de la maison portant sur les sols, le microclimat, le matériel végétal et les effets à long terme de la viticulture biodynamique. Gramona explique que ce modèle doit l’aider à déterminer comment assembler les raisins de différentes parcelles à chaque millésime, tout en préservant ce qu’elle considère comme l’expression la plus nette de l’origine.

Ce projet fait suite à des années d’observation dans les vignes et s’inscrit dans le prolongement du travail d’une famille qui élabore du vin depuis le milieu du XIXe siècle. Gramona indique avoir conçu ce système avec des spécialistes des sols, de l’agronomie et de la viticulture biodynamique. Selon la maison, il ne s’agit pas d’établir une hiérarchie de valeur figée entre ses vignobles, mais de créer un outil de travail et d’analyse pour identifier les caractéristiques de chaque parcelle et évaluer son potentiel viticole.

Roc Gramona, directeur technique et œnologue de la maison, membre de la sixième génération de la famille, explique que ce système est né du besoin d’évaluer de manière plus structurée des vignobles connus depuis longtemps par la pratique et l’expérience. « La nécessité d’établir ce système de classification est apparue pour mettre de l’ordre, être plus exigeants dans le travail que nous faisons chez nous et améliorer ce que nous faisions déjà de manière intuitive », a-t-il déclaré.

Dans le nouveau modèle, la catégorie des Vignobles classés comprend les parcelles qui, selon Gramona, expriment de façon constante la composition et la structure de leurs sols, tout en reflétant les différences propres à chaque millésime. La maison explique que ces vignobles constituent la base des assemblages, qui restent au cœur de ses vins. Leur rôle, précise-t-elle, est d’apporter équilibre et complexité en réunissant différentes expressions du territoire.

La catégorie des Vignobles singuliers est réservée aux parcelles où plusieurs facteurs se conjuguent de manière constante au fil du temps, plutôt qu’à celles qui se distinguent par une seule caractéristique. Gramona explique que ces vignobles offrent une expression du lieu plus nettement définie et donnent des vins à l’identité marquée

et reconnaissable, liée à leur origine.

La catégorie supérieure, celle des Vignobles uniques, regroupe les parcelles dont Gramona estime qu'elles peuvent exprimer leurs caractéristiques avec le plus de précision. La maison indique que les raisins de ces sites apportent profondeur, complexité et potentiel de garde. Elle précise toutefois que ces parcelles ne seront vinifiées séparément que lors des années qu'elle juge exceptionnelles : l'utilisation finale de chacune dépendra donc toujours de l'évolution du millésime.

L'accent mis sur les variations d'une année à l'autre est au cœur de ce nouveau système. Gramona présente ce modèle comme évolutif plutôt que figé : il est appelé à s'adapter à mesure que la maison recueille de nouvelles informations et prend en compte les changements des conditions de culture, notamment ceux liés au changement climatique. Roc Gramona souligne que la classification a été conçue délibérément pour éviter toute rigidité. « L'intérêt de cette classification, c'est qu'il ne s'agit pas d'un système immuable ou rigide, contrairement aux grandes régions françaises comme la Champagne ou la Bourgogne », a-t-il déclaré. « C'est un système vivant qui permettra d'évaluer l'aptitude de chaque parcelle à entrer dans l'assemblage d'un vin donné à chaque millésime. »

La maison inscrit cette classification dans une approche plus large des pratiques culturales, destinée, selon elle, à protéger l'identité des vignobles. Gramona fait appel à des chevaux pour certains travaux dans les vignes, réalise des greffes directement sur les ceps et n'utilise que son propre matériel végétal, indique l'entreprise. Elle précise également que les principes biodynamiques font partie de la gestion de ses vignobles sur le long terme et que l'observation directe sur le terrain s'accompagne d'études techniques et scientifiques.

Fondée en 1881, Gramona compte plus de 140 ans d'histoire et est connue pour ses vins effervescents de longue garde. L'entreprise est dirigée par les cinquième et sixième générations de la famille et indique que ses vignobles sont cultivés selon des méthodes certifiées biologiques et biodynamiques à 100 %, conformément aux normes Demeter. Gramona est également membre fondateur de Corpinnat, l'association de vins effervescents créée en Catalogne.

Cette nouvelle classification est un système interne et non un classement légal de l’appellation, mais elle montre comment une maison profondément enracinée dans la région du Penedès cherche à formaliser des décisions souvent guidées par la tradition et l’expérience. En plaçant les sols, le climat, la sélection végétale et les méthodes de culture au cœur de sa démarche, Gramona entend dresser une cartographie plus précise du comportement de chaque vignoble et de la manière dont celui-ci peut façonner le vin final d’un millésime à l’autre.