

VINS D'ESPAGNE



Le vignoble espagnol est le plus vaste du monde (plus d'un million d'hectares) même s'il est dépassé en terme de volume produit par la France et l'Italie. Il faut dire que les conditions climatiques sont telles que les rendements sont deux fois plus faibles qu'en France (30hl/ha au lieu de 60). Depuis peu, l'irrigation est autorisée. Il est donc probable que ceux-ci augmentent.

Les vignes sont présentes dans toutes les régions du pays, avec une grande variété de cépages, de conditions climatiques, de sols. La palette de vins proposée est donc large : pas moins de 40 *denominacion de origen* (=AOC) allant du blanc sec au liquoreux, en passant par le *cava* (méthode champenoise) et des rouges plus ou moins puissants.

Les producteurs espagnols accordent beaucoup d'importance à l'élevage des vins, hérité des méthodes bordelaises du XIX^{ème} siècle. Alors qu'elles ont disparu de France depuis longtemps, elles restent vivaces en Espagne. Les vins sont classés en quatre degrés de vieillissement :

- ***vino sin crianza*** est un vin jeune, à boire dans l'année. Il n'a pas connu le tonneau et reçoit uniquement la mention "Garantia de origen".
- ***crianza*** (littéralement = nourrisson) : vin ayant vieilli au moins deux ans, dont 6 mois en tonneau de chêne (12 dans certaines appellations);
- ***reserva*** : vin sélectionné ayant vieilli au moins 3 ans entre tonneau et bouteille, avec au minimum un an en tonneau de chêne,
- ***gran reserva*** : vin sélectionné ayant vieilli au moins 2 ans en tonneau de chêne puis 3 ans en bouteilles : un traitement souvent réservé aux grandes années.

Les espagnols utilisent majoritairement des barriques issues de **chêne américain** (riches en « whisky-lactone ») qui apportent une aromatique assez différente du chêne français : noix de coco, toffee, épices. Ce que l'on retrouve en fait dans le bourbon américain. Le mariage avec l'exubérant cépage Tempranillo donne des vins pour le moins luxuriant, surtout en *Gran reserva*.

BIERZO

Cette appellation se situe dans le Nord-Ouest de l'Espagne, au Nord du Portugal. Sa situation géographique et géologiques permet de produire des vins uniques en Espagne.



- La proximité de l'océan atlantique évite les températures extrêmes
- la chaîne montagneuse de Leon protège des intempéries (< 700 mm de pluie et 2200 heures de soleil par an)
- les sols de quartzites et de schistes apporte de la finesse et de l'élégance aux vins

La vigne est présente dans la région depuis les Romains et joue une part importante dans l'économie locale. La montée qualitative s'est faite durant ces dernières décennies récompensé par la DO (AOC) en 1989.

Les 6500 hectares de l'appellation sont partagés entre 4000 propriétaires qui bichonnent leurs vieilles vignes en gobelet, difficiles à travailler mécaniquement.

Le cépage **Mencia** est ici très majoritaire (95 % des surfaces en rouge). Longtemps considéré comme un cousin du Cabernet Franc, il s'avère être plus proche du *Jaen* Portugais. Il permet de produire des vins aux tannins très fins, veloutés, aux arômes de fruits rouges frais (fraise, framboise, griotte) et d'épices.

RIOJA

Ici, la présence de la vigne remonte carrément aux phéniciens. Si le premier label de qualité apparaît à la Renaissance dans la région, c'est au milieu du XIXème siècle qu'une véritable révolution qualitative a lieu. Les Marquis de Murrieta et de Riscal partent non seulement se former à Bordeaux, mais ramènent avec eux un œnologue et des plants de **Cabernet Sauvignon**. Surtout, ils apprennent là-bas l'art de l'élevage en fût de chêne qui a modifié à jamais le profil des vins régionaux.

Si les autres producteurs appliquent les mêmes méthodes de vinification et d'élevage, ils gardent le **Tempranillo** dans les vignes avec des résultats tout aussi satisfaisants. Le cépage français ne s'est donc jamais développé dans la région et reste cantonné à la propriété du Marqués de Riscal.

Le tempranillo produit des vins colorés, mais manquant de fraîcheur. Aussi est-il souvent associé au Graciano (1 à 5 % en général), cépage puissant, tannique et acide qui équilibre l'ensemble.

LES PRODUCTEURS

BODEGAS NAVARRO LOPEZ



A l'origine, **Doroteo Navarro Donado** est chauffeur de camion : il acheminait le vin des bodegas de Valdepeñas. Petit à petit, avec ses salaires, il racheta des parcelles de vignes aux alentours pour vendre le raisin aux bodegas, puis devint propriétaire exploitant à la fin des années 70. De nombreux investissements furent entrepris, dans les équipements notamment, et la politique commerciale adaptée à un niveau de qualité élevé. Comme d'autres bodegas de la région, **Bodegas Navarro Lopez** a orienté sa stratégie vers la diversification des vins et a mis en place des sociétés en participation avec d'autres bodegas, dans d'autres régions d'Espagne (Rioja, Ribera del Duero). Des

stratégies payantes puisqu'il y a 25 ans, Don Doroteo cultivait la vigne durant son temps libre et est aujourd'hui à la tête de l'un des établissements viticoles les plus modernes et réussis de Valdepeñas, avec 50 employés, 8 millions de litres de vin dont 80 % vendus à l'export (*source : Chateauonline*).

BODEGAS CASTRO VENTOSA



Ce domaine familial est situé dans le Nord-Ouest de l'appellation Bierzo, juste à côté de la Galice, à environ 600 m d'altitude. La famille Perez maintient une tradition viticole qui date du XVIIIème siècle et exploite aujourd'hui un domaine de 75 hectares divisé en 300 parcelles (7 000 pieds par hectare, dont 80 % ont plus de 50 ans). Il y a même une parcelle de vignes pré-phylloxériques plantées sur le seul sol sableux de l'appellation (cuvée Cepas Centenarias).

LES VINS



Macabeo Viña Garria 2010 (Navarro Lopez) : un vin de table blanc 100 % Maccabeu de la région de Valdepeñas, vinifié et élevé en cuve inox. Un vin rond, friand, avec une belle fraîcheur qui montre que les vins blancs du Sud ne sont pas forcément déséquilibrés. Mais aussi que les Espagnols produisent des vins aux rapports qualité/prix très intéressants.



El Castro de Valtuille 2008 « Mencia Joven » (Castro Ventosa) : ce vin rouge 100% Mencia provient de vignes âgées de 20 à 40 ans. Il est vinifié en cuves inox, puis élevé pendant 4 mois en foudres de 60 hl. Cela permet de produire un vin frais, mêlant les notes fruitées et florales, à la texture ronde et soyeuse, sans aucune lourdeur, à l'antipode du cliché du vin espagnol.



Rioja Crianza 2007 « Palacio de Oriente » (Navarro Lopez) : ce vin 100 % Tempranillo a été vinifié en cuve puis élevé en fût de chêne américain durant 12 mois, puis en bouteille durant 6 mois. Cela donne un vin aux arômes épicés, à la bouche douce, veloutée, d'un bon équilibre. Une belle première approche du Rioja. Le *Palacio de Oriente* est tout simplement le nom du palais de la famille royale à Madrid (dessiné sur l'étiquette)

LES VINS DE JEREZ

Histoire

La qualité des vins de Jerez était déjà vantée par le poète romain Martial. Durant l'occupation mauresque (711 – 1264), les nouveaux occupants les boudèrent. Dès leur départ, la production redémarra, faisant l'objet des meilleurs soins. Au XVIème siècle, ceux-ci ont un vif succès en Angleterre. A partir de 1720, comme ils l'ont fait à Bordeaux ou à Porto, les négociants britanniques s'installent sur place afin de mieux pouvoir contrôler le marché du *sherry*.

Les appellations contrôlées *Jerez* et *Manzanilla* datent de 1977, avec l'obligation d'un élevage minimum de 3 ans en tonneau (= bota). En 2002, une mention de vieillissement apparaît sur les plus vieux flacons : VOS pour les élevages supérieurs à 20 ans, VORS pour ceux supérieurs à 30.

Le terroir

Les meilleurs sols sont les *Albarizas*, terres blanches composées de craie, d'argile, de chaux et de kaolin. Ils absorbent l'eau qui tombe essentiellement en hiver pour la restituer durant l'été. Durant cette même période, une croûte se forme à la surface, limitant l'évaporation. Des ces sols viennent les meilleurs finos.

Il existe aussi des sols sableux (*Arenas*) et argileux (*Barros*), moins qualitatifs.

Le soleil brille 300 jours par an, avec une pluviométrie totale de 600 mms. La proximité de l'océan atlantique modère les températures, été comme hiver (10° de moyenne en janvier, 25° en juillet).

A l'automne le vent d'est (*Levante*), chaud et sec, aide au mûrissement et au passerillage du raisin. En hiver, le vent d'Ouest (*Poniente*) froid et humide, favorise le développement de la *flor*.

Les cépages

Il y en avait une cinquantaine au XIXème siècle. On n'en compte plus que trois aujourd'hui, tous blancs :

le *Palomino fino* (90 %) qui est à la base de tous les vins secs, et rentre souvent dans l'assemblage des vins *medium* et autre *cream*.

Le *Pedro Ximénez (PX)* qui n'est utilisé que pour les vins doux. On le retrouve majoritairement dans l'appellation voisine de Montilia Morilles – où il est également utilisé dans les vins secs – car il supporte mieux que le Palomino les fortes chaleurs de l'intérieur des terres.

Le *Moscatel* sert également aux vins doux, mais n'est pas assemblé avec d'autres cépages.

Les vinifications (voir schéma page suivante)

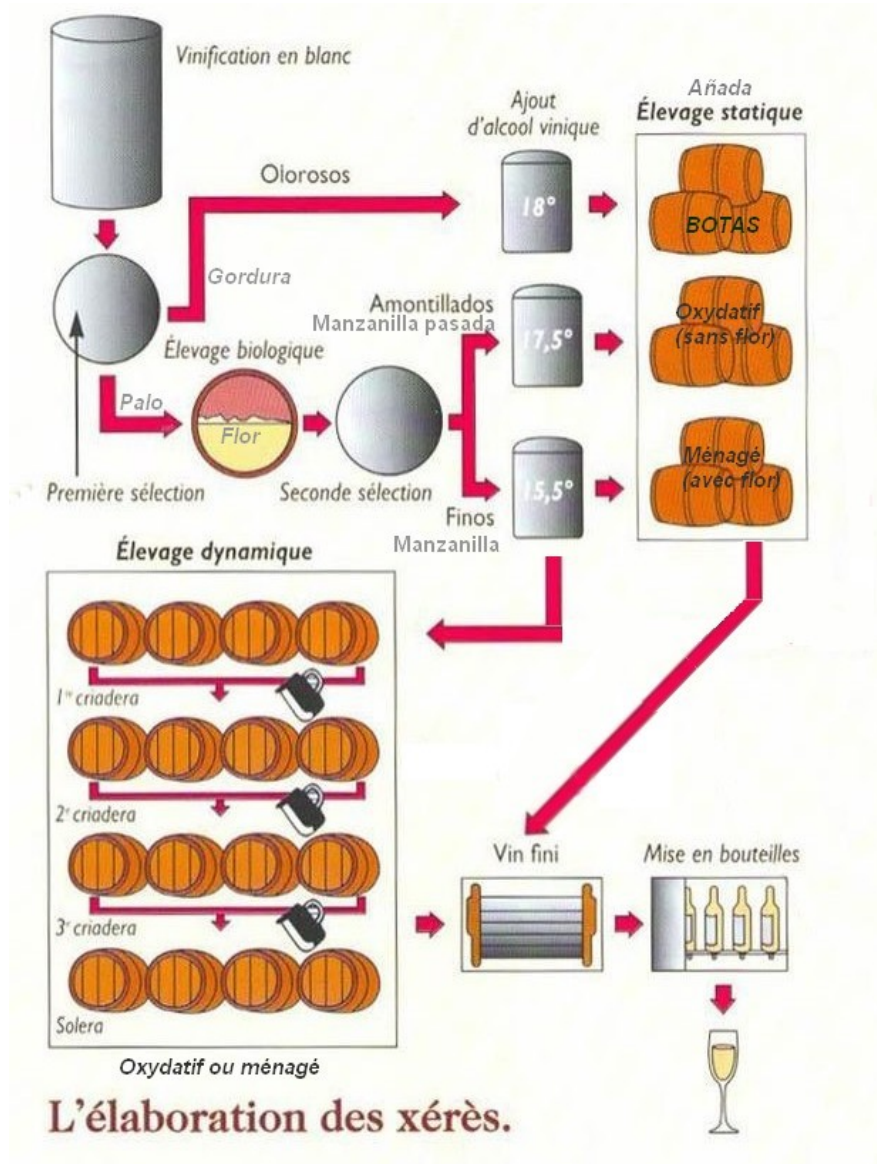
Le *Palomino fino* est vendangé tout juste mûr afin de produire un vin léger en alcool (11-12°). Dès le pressurage du raisin, un premier choix s'opère. Le jus qui s'écoule dès le remplissage du pressoir et la première pressée (les plus fins et clairs) sont prioritairement destinés au fino. La seconde pressée, plus riche, est destinée à l'oloroso.

Les moûts sont fermentés à 23-25°, ce qui est une température élevée par rapport à une vinification « à la française » (aux alentours de 17-18°). Aussi, au bout d'une semaine, la fermentation est déjà presque achevée. Une fois les derniers sucres transformés, les vins obtenus peuvent avoir 3 destinations différentes :

- les moins qualitatifs – appelés *doit* – sont vendus dans les auberges de la région entre janvier et mars.
- Les plus fins et pales – appelés *palo* – sont mis en *botas* afin de subir un « élevage biologique »: un espace de deux poings de hauteur est laissé dans le tonneau afin de favoriser le développement de la *flor* (principe identique aux vins jaunes du Jura).
- les plus corsés – appelés *Gordura* – sont mutés avec un mélange de vin et d'alcool jusqu'à atteindre 18 ° d'alcool, ce qui rend impossible le développement de la *flor*. Ils sont destinés à produire les **olorosos** et seront élevés soit d'une façon *statique* (dans des fûts scellés durant au moins 3 ans), soit *dynamique* selon le principe de la *solera*.

Après quelques mois – voire plusieurs années – de mise à l'épreuve (appelée *sobretablas*), les vins en élevage biologique subissent une seconde sélection :

- ceux dont la *flor* semble la mieux installée pour un élevage de plusieurs années sont mutés jusqu'à atteindre 15° d'alcool. Puis intégrés comme les *olorosos* soit dans une *criadera* ou une *añada*. Après 3 ans d'élevage minimum, ils seront commercialisés comme **finos**.
- ceux dont la *flor* semble plus fragile sont mutés jusqu'à atteindre 18° d'alcool, ce qui fait disparaître définitivement le voile. Ils subissent ensuite un élevage similaire aux vins précédents (*criadera* ou *añada*). Ils seront commercialisés comme **amontillados**



Petite variante régionale : les noms donnés précédemment sont valables dans la ville de **Jerez** (à 25 kms de la côte). A **Sanlúcar de Barrameda**, située en bord de mer, le *fino* devient *manzanilla*, et l'*amontillado*, *manzanilla pasada*. Au bout de 12 ans de vieillissement, la *pasada* est rebaptisée *amontillada*.

Du fait de températures plus fraîches et d'une hygrométrie plus élevée, la *flor* est plus épaisse à Sanlúcar. La manzanilla est donc plus subtile et délicate que l'amontillado, avec en plus des saveurs iodées dues à l'air marin.

Les vins doux

Il existe deux types de vins doux :

Des Vins Doux Naturels à base de Pedro Ximénez ou de Moscatel.

Les raisins vendangés sont posés sur des nattes et séchés au soleil pendant une quinzaine de jours jusqu'à ce qu'ils soient flétris. Puis ils sont pressés (3 kg de raisin pour 1l de moût). Le fort taux de sucre empêchant toute fermentation, ce véritable sirop est muté à l'alcool. Après une décantation de 6 mois en cuve, le vin est élevé longuement en barrique (plusieurs décennies pour certains).

Des assemblages entre des Jerez et des VDN

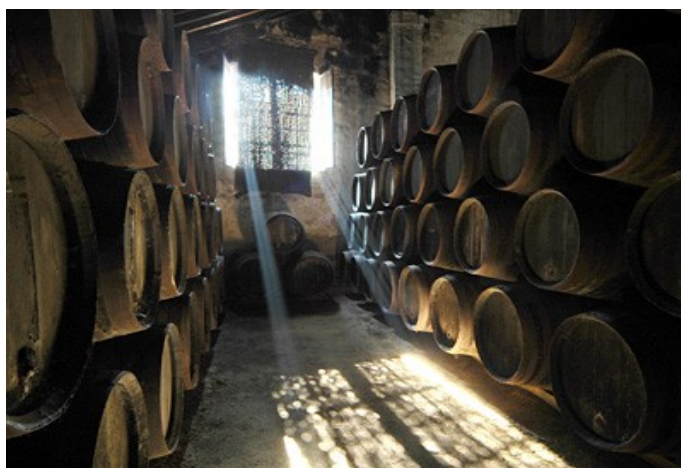
Le vin de base peut être un oloroso ou un amontillado. Dans le deuxième cas, le vin obtenu est plus clair. Le VDN ajouté est en général à base de PX, mais cela peut être aussi du Moscatel ou un mélange des deux.

Selon les proportions de l'assemblage, le vin final est plus ou moins sucré. La progression en crescendo se fait ainsi :

Pale Cream → Medium → Cream

LES PRODUCTEURS ET LEURS VINS

Bodegas Emilio Hidalgo



Dès le milieu du XIXème siècle, la bodegas produit des vins issus de ses propres vignes. Ses chais sont en plein centre de Jerez, avec des hauts plafonds et des murs épais. Au début du XXème siècle, la maison exportait déjà une partie de sa production.

La gamme proposée est très large , allant des Fino aux Oloroso en passant par le vinaigre, le PX ou le Brandy. La pratique des solera permet d'obtenir des vins d'une grande complexité. Certaines ont démarré en 1860 !



Hidalgo fino

Issue d'une solera qui a débuté en 1961 et qui compte 7 criaderas, ce fino est élevé pendant un minimum de 6 ans sous voile.

Oloroso «Gobernardor »

Contrairement à la règle habituelle, cet oloroso a d'abord été élevé sous voile trois ans avant d'être muté et de démarrer l'élevage oxydatif. On a en fait affaire à un Amontillado qui ne dit pas son nom ;o)

BODEGAS GONZALEZ PALACIOS



Cette bodegas n'est pas à Jerez mais à **Lebrija**, à 30 kms plus au nord, au bord du Guadalquivir. Elle a été fondée en 1960 par Francisco González Palacios. Le vignoble est situé sur des *albarizas* et les terrasses surplombant le fleuve.

La vendange est entièrement égrappée avant d'être versée dans un pressoir pneumatique. La fermentation alcoolique se fait en cuves inox. Par contre, l'élevage est tout ce qu'il y a de traditionnel, utilisant des vieux fûts de chêne en solera.

Le **Cream** est un assemblage d'oloroso d'une vingtaine d'année et du PX. Un vin d'un grand équilibre, sans impression de sucrosité.

