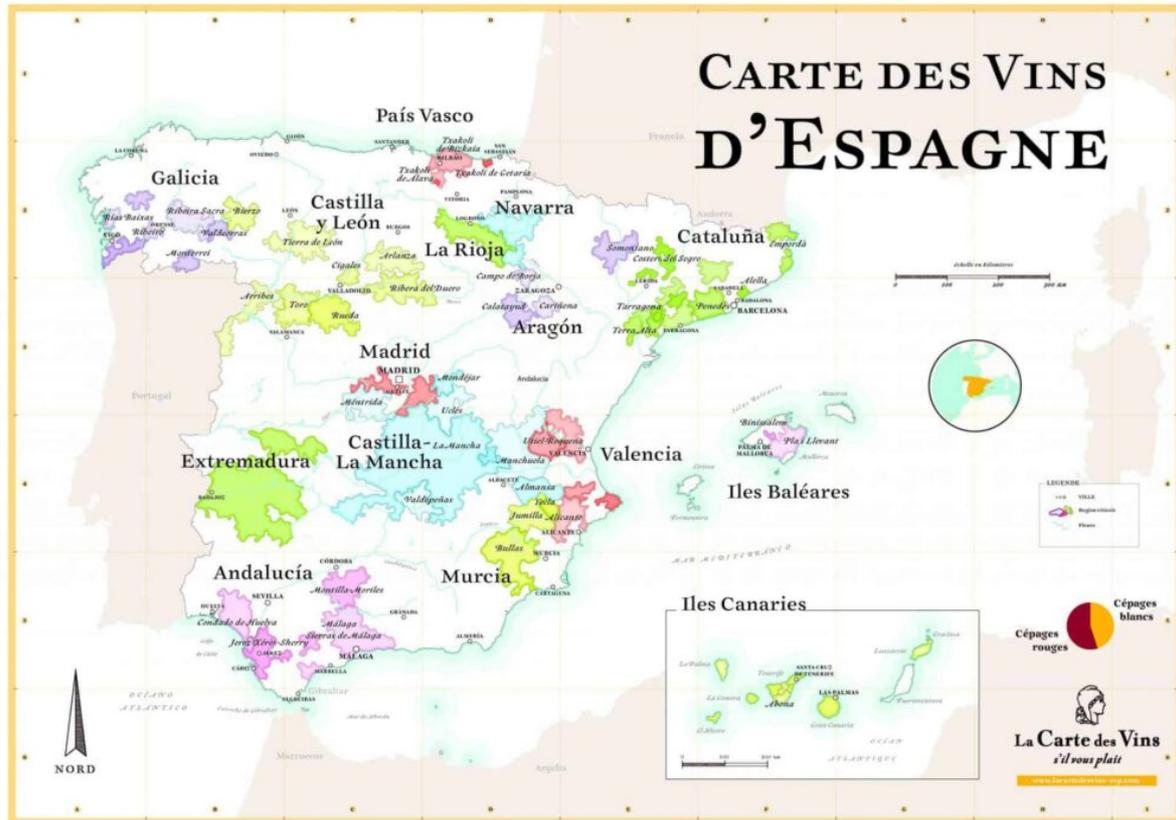


A la découverte du vignoble espagnol



Premier vignoble du monde en termes de surface avec près d'1 million d'hectares de vignes au total, devant l'Italie et la France, l'Espagne est l'un des plus grands producteurs de vins au monde.

Néanmoins, avec un climat très chaud et sec, couplé à une faible densité de plantation des vignes, la productivité est moindre qu'en France ou en Italie et se retrouve au 3^{ème} rang mondial en termes de volumes de vins produit.

Les vins espagnols sont issus de régions viticoles réparties sur l'ensemble du territoire. Plus de 150 000 vigneron vinifient plus de 430 cépages différents, dont 85% sont autochtones.

Histoire

- -3000 ans : Introduction par les Grecs et Phéniciens puis façonnée par les Romains
- Du V^{ème} au 12^{ème} siècle : vigne mise en sommeil pendant l'occupation ottomane et guerres diverses
- Du 14 au 18^{ème} s. : la production reprend grâce notamment aux moines bénédictins
- 19^{ème} s. : essor, diversité et qualité jusqu'aux ravages provoqués par le phylloxéra
- 20^{ème} s. : production vivrière et centrée sur l'approvisionnement local

- 21^{ème} s. : regroupement de producteurs en grandes bodegas, modernité, investissement pour une meilleure qualité, rivalisant avec les grands crus français ou italiens.

Géographie

Territoire vaste, avec de multiples terroirs, +/- vallonnés, bordés par l'Atlantique et la Méditerranée, et donc différentes influences climatiques.

- Atlantique (Ouest) : Galice, Bierzo -> vins frais et raffinés
- Centre : tempérées par les montagnes et fleuves -> régulateurs thermiques : moins chaud, moins de pluie
- Méditerranée (Est) : Priorat, Alicante, climat plus chaud -> vins puissants et fruités

Les cépages

Même s'il existe plus de 430 cépages différents plantés, l'Espagne cultive majoritairement :

- rouges : **Tempranillo**, Bobal, Garnacha (Grenache), Carinena (Carignan), Monastrell (ex-Graciano)
- blancs : **Airén**, Albarino, Macabeo, Pedro Ximenez, Verdejo, Parellada, Palomino
- En complément des cépages autochtones, de nombreux cépages internationaux sont présents tels que le Chardonnay, le Sauvignon blanc, le Riesling pour les blancs, le Cabernet sauvignon, le Merlot, et la Syrah pour les rouges.

Les appellations de vin en Espagne

17 régions produisent du vin, mais seulement 12 sous appellation. Les régions les plus réputées se situent au nord et au centre du pays.

Il faut distinguer en Espagne, 4 niveaux d'appellations :

- **Vino de Mesa (VdM)** : premières appellations, proches des « Vins de France »
- **Vino de Tierra (VT)** : équivalents à nos IGP
- **Denominacion de Origen (DO)** : équivalentes aux AOP en France
- **Denominacion de Origen Calificada** : équivalents de nos grands crus en France.
- **Vino de Calidad con indicacion geografica (VC)** : appellation réservée aux vins excellents, mais qui ne sont pas produits au sein d'une Denominacion de Origen.

De plus, l'Espagne possède également un système de classification des vins en fonction de la durée de leur élevage :

- Le **vino joven** ou vin de l'année est un vin jeune, mis en bouteille après clarification. A boire dans l'année qui suit ;
- Le **vino de roble** est un vin de deux ans qui a passé au moins quatre mois en fût de chêne
- Le **vino de crianza** est un vin élevé deux ans, dont douze mois en fût de chêne et 1 an en bouteille ;

- Le **reserva** est un vin qui a été élevé pendant trois ans, dont au moins un an en fût de chêne et 2 ans en bouteille ;
- Le **gran reserva** est un cru qui a vieilli cinq ans, dont deux en fût de chêne et 3 ans en bouteille.

Les caractères des vins

Les vins rouges (Vino Tinto)

S'il ne fallait retenir que deux appellations en rouge, ce serait certainement **Rioja** et **Ribera del Ruedo**. Ces vins rouges sont puissants, concentrés mais restent sur le fruit. La Rioja développe souvent des notes de fraise alors que la Ribera del Ruedo est assez boisée et développe des notes de prune et de mûre. À noter que les Priorato sont des vins élaborés dans la plus pure tradition locale, le résultat donne des vins extrêmement concentrés et épicés.

Température de service : entre 16 et 18°C au maximum

Les vins blancs secs (Vino Blanco)

Même si l'Espagne est surtout connue pour ces vins rouges puissants et fins, elle propose aussi des vins blancs secs de bonne qualité. L'appellation **Rías Baixas** propose des vins blancs secs et floraux, et l'appellation **Rueda** propose des vins blancs secs, vifs mais légers et agréables.

Température de service : entre 7 et 8°C selon les appellations

Les vins rosés (Vino rosado)

L'Espagne produit de très nombreux vins rosés dont la qualité varie fortement d'une région à l'autre. On retiendra que les **rosés de Navarre et de la Rioja** offrent une qualité constante. Certains révèlent des parfums de fraise et se montrent extrêmement agréables au moment de l'apéritif pour accompagner les traditionnels tapas.

Température de service : entre 6 et 8°C selon les appellations

Les vins mousseux (cavas, vinos espumosos)

C'est une particularité espagnole, tous les vins effervescents ont droit à l'appellation Cava. Toutefois, c'est dans la zone d'appellation du Penedès qu'est produite la majorité de la production. Ces vins sont élaborés selon la méthode traditionnelle mais avec les cépages locaux : parellada, maccabéo. Toutefois on trouve de plus en plus de cava élaborés à base de chardonnay.

Température de service : entre 6 et 8°C

Les régions en détails

Au nord de l'Espagne : Rioja

Au nord, les vins rouges de **la Rioja** issus des cépages Tempranillo, dont il est autochtone et Grenache sont réputés pour leur grande qualité. En effet, les grandes entreprises exportatrices de grands vins sont originaires d'ici pour la plupart.

La Rioja se divise en 3 zones : Rioja Alta, Rioja Baja et Rioja Alavesa.

- Rouge :

Les vins rouges sont puissants, concentrés, mais restent sur le fruit. Ces vins développent souvent des notes de fraise et de cerise, que complètent une bonne acidité et des tanins ronds qui s'assouplissent avec le temps. Ils s'associeront donc à merveille avec des viandes braisées, rouges ou blanches.

Dans le nord-est, la région du **Priorat** est une terre productrice de vins rouges secs et concentrés élaborés principalement à partir de Grenache et de Carignan. La région du Priorat est la seconde DOC d'Espagne et produit des vins puissants, à la robe sombre et très concentrés.

- Rosé :

L'Espagne produit aussi de très nombreux vins rosés. Ceux de la Rioja offrent une qualité constante et révèlent des effluves similaires aux rouges, mais plus légers. Ce sont des vins frais et fruités. Ils sont très agréables au moment de l'apéritif pour accompagner les traditionnels tapas, mais aussi avec les pâtes, les viandes blanches, les fruits de mer et les salades

- Blanc :

L'appellation Rías Baixas propose d'excellents vins blancs secs et floraux. Ce sont des vins blancs d'une extrême qualité parmi les meilleurs du pays. L'Albariño est le cépage qui domine très largement les vignobles de Rias Baixas. Il donne notamment des vins aux délicats arômes fruités de pêche, zestes d'agrumes et fruit exotique.

L'appellation Rueda, au nord-ouest de Madrid, propose quant à elle, des vins blancs secs, vifs mais légers et agréables. C'est la plus grande région espagnole pour la production de blanc. Elle produit en effet 41 % des blancs du pays !

Au cœur de l'Espagne : Ribera Del Duero

La province de **Castilla-y-León** produit des vins parmi les plus réputés au monde, comme les prestigieux et robustes vins de la **Ribera Del Duero**. Ce sont des vins rouges profonds, assez boisés qui développent des notes de prune et de mûre.

La Vallée du Duero est le lieu de naissance des fameux « Vega Sicilia », les vins considérés comme les plus grands d'Espagne dès les années 1920. Son succès est dû à une sélection drastique de vieilles vignes de Tempranillo essentiellement et un très long vieillissement en fûts et en bouteilles de 10 ans avant sa commercialisation. C'est donc un vin d'une suavité et d'une complexité folle, qu'il faut goûter, paraît-il, une fois dans sa vie.

Au sud de l'Espagne

La **DO Jumilla** est située entre Murcia et Valence, au sud-est du pays. Cette appellation est une des plus anciennes d'Espagne, son décret datant de 1966. Le vignoble de Jumilla est composé à 80% de Monastrell et se situe à une altitude variant entre 400 et 800 mètres.

Le Xérès

Berceau du célèbre vin de Xérès produit et élevé dans les provinces de Cadix et de Séville au sud du pays. Le Xérès est un vin blanc sec viné. On l'élabore avec un vin blanc sec traditionnel issu du cépage Palomino. On y ajoute 15% d'eau-de-vie de vin puis on l'élève en fût de chêne. Se forme avec le temps, un voile nommé la Flor qui protège le vin de l'oxydation. Le vin subira plusieurs passages dans une cascade de fûts appelée **méthode Solera**. Selon la durée et le type d'élevage, on obtient des Xérès très différents :

- **Fino** : vieilli en fût de chêne américain durant 3 ans. Il présente une couleur pâle, des notes fines d'amande et d'agrumes, un goût légèrement salin. Il est agréable et délicat.
- **Manzanilla** : élevés sous flore, ils profitent d'un microclimat unique, un environnement humide constant, rendu possible à la fois par la rivière Guadalquivir au nord, l'océan Atlantique à l'ouest et la présence de marécages à proximité. Les Manzanilla donnent des vins aux notes oxydatives. Ces vins sont alors nommés « Manzanilla Pasada »
- **Amontillado** : Xérès plus foncé que le Fino. Il a subi un double vieillissement et offre donc des notes élégantes de noisette, de fruits secs, et de noix.
- **Oloroso** : les plus ambrés des Xérès. C'est lui qui vieillira le plus longtemps et qui subira le plus de Soléra. Il va gagner en complexité et en structure avec tous ces passages en futs. De couleur cuivrée, il dégage des notes balsamiques, de tabac, de cuir et de noix.

Le Málaga

Le Málaga est un vin viné sucré fait à partir des cépages moscatel, moscatel de Alejandría et Pedro Ximénez. Il est élaboré selon le même système que pour le Xérès, la solera (cascade de fûts). Il possède une belle robe acajou, ses arômes rappellent le caramel, le raisin sec et les épices.

Il existe plusieurs sortes de Málaga, soit en VDL, soit en VDN et de plusieurs âges :

- Málaga, de 6 à 24 mois.
- Málaga Noble, de 2 à 3 ans.
- Málaga Añejo, de 3 à 5 ans.
- Málaga Trasañejo, plus de 5 ans.

Dégustation

Nord-Est : Catalogne

Costers del Segre (DO) – cuvée Pirata Especial – Domaine Ivo Pagès : 14€

Vin d'altitude Catalogne Nord

Histoire : Ivo Pagès, œnologue de 40 ans né en Catalogne (Cadaquès), qui a beaucoup travaillé pour des châteaux bordelais et bourguignons. Il est revenu sur ses terres catalanes pour vinifier des vins de cette région et créer des cuvées puissantes et élégantes, typiques de la région.

Cépages : carignan, grenache, syrah et monastrell. Issu d'un assemblage de millésimes.

Vue : rouge profond

Nez : typé fruits rouges et épicés, bois (fût)

Bouche : équilibré, fraîcheur des fruits rouges, épices, structure tannique

Montsant (DO) – cuvée Trosso Vells 2018 – Domaine Alfredo Arriba : 26€

Vin d'altitude Catalogne Sud

Histoire : Alfredo Arribas s'est lancé en 2001 dans le monde du vin. Il a commencé par le vignoble Clos del Portal, puis s'est dirigé vers l'appellation voisine de Montsant. Il s'entoure d'une bonne équipe de viticulteurs, dirigée par un expert œnologue pour l'élaboration de ses vins. Grands vins de garde, intenses, bien structurés, très longs en bouche, à l'énorme potentiel.

Vin : élaboré dans de grandes barriques de 225 et 300L de chêne français non neuves à partir de petits raisins bien sélectionnés issus de 9 vignobles plantés à des expositions et hauteurs diverses, sur des sols d'argile rouge. Elevage 12 mois en barrique

« Trosso vells » = petites terres, vieux vignobles de carignan et grenache.

Cépages : 100% carignan

Vue : limpide

Nez : austère typique du vignoble, fruité (fruits noirs mûrs), pierreux, terreux

Bouche : directe, fraîche et profonde, figues fraîches, sous-bois, réglisse, cuir tanné, fer et terre.

Accords mets/vins : viande mijotée, sucré salé, risotto à la truffe, pierrades.

Nord : Rioja

Comparaison de 2 cuvées d'une même Bodega

Bodega Luis Canas – Rioja Alavesa DOC crianza 2018 : 15€

Histoire du domaine :

La Bodega Luis Cañas est un domaine familial depuis 1928, bien que la famille soit dans le milieu du vin depuis plus de deux siècles. Le vignoble est situé au cœur de la Rioja, en Espagne, et s'étend sur

90 hectares en propre auxquels s'ajoutent 200 hectares en négoce.

Le domaine a été modernisé et agrandi, avec un nouveau cuvier en 1998 et une cave comptant plus de 4.300 fûts, inaugurée en 1999. La Bodega Luis Cañas produit des vins de qualité, contrastés, qui séduisent aux quatre coins du monde et qui figurent en bonne place dans les concours nationaux et internationaux.

Cépages : 5% grenache, 95% tempranillo

Vignes de plus de 30 ans. Elevage 1 an en barriques de chêne français (70%) et américains (30%), puis 1 an en bouteilles. Vendanges manuelles. Egrappage et foulage, 20 jours de macération en petites cuves inox.

Vue : limpide, couleur cerise noire

Nez : intense, nuances balsamiques, de fines notes de prune et de chêne, fraise, framboise et poivre, olive noire, feuilles de thé.

Bouche : rond et élégant, bouche complexe et structurée, sur des saveurs de fruits et d'épices, finale agréable de fruits rouges accompagnés de notes évoquant l'eucalyptus. Tanins soyeux.

Accords mets/vins : Paëlla, viandes rouges rôties, chorizo, fromages demi affinés, cèpes grillés.

Bodega Luis Canas – Rioja DOC Gran Reserva 2015 : 40€

Cépages : 95% tempranillo, 15% graciano

Vignes de plus de 30 ans. Elevage 2 ans en barriques neuves de chêne français (70%) et américains (30%), puis 3 ans en bouteilles. Vendanges manuelles

Vue : limpide, couleur rouge rubis avec reflets brique

Nez : intense, belle concentration de fruits noirs, thym, romarin, ainsi que des notes de cuir et de tabac.

Bouche : rond et charnue, élégante et puissante, avec des notes de confiture de fruits noirs et de réglisse, une finale longue et persistante.

Accords mets/vins : viandes mijotés (gigot d'agneau, ragoût, ...), fromages affinés, ...

Ouvrir 1h avant

Centre Ribera del Duero

Ribera Del Duero Roble 2016 (DO)-Bodegas Pradorey

Histoire : La bodegas Pradorey est familiale, fait partie des domaines les plus importants de la Ribera del Duero. Il se situe à 813m d'altitude. Propriétaire de plusieurs centaines d'ha, 8 terroirs spécifiques composent le domaine et permettent de produire des vins diversifiés et uniques.

Cépages : 95% tempranillo, 3% cabernet sauvignon, 2% merlot

Elevage 4 mois en barriques neuves de chêne français (70%) puis 8 mois en bouteilles. Vendanges manuelles, vinification traditionnelle.

Vue : limpide, couleur rouge rubis profonde

Nez : fruité, belle concentration de fruits rouges et noirs, cassis, groseille, pointe de vanille

Bouche : rond, notes d'épices et de sous-bois.

Accords mets/vins : viandes mijotées douces (porc, ...), fromages affinés, ...

Nord : Rioja blanc

Vina Gravonia Crianza blanc DOC 2009 – Bodega Lopez de Heredia

Histoire : Bodega familiale fondée en 1877, à Haro, dans la région Rioja Alta. C'est la plus ancienne cave de la région, et l'une des plus célèbres. Actuellement la 4^{ème} génération est à la tête.

Aujourd'hui, la propriété se compose de 53 076 mètres carrés, dont 19 718 mètres carrés de bâtiment, 3 433 mètres carrés de cave souterraine, avec des chais de 200 mètres de long et qui descendent jusqu'à 15 mètres de profondeur. 12 900 barriques bordelaises sont stockées dans leurs chais au cœur d'un énorme bloc de pierre.

Viña Tondonia est un superbe vignoble de plus de 100 hectares, planté vers 1913, placé sur les rives droites de l'Èbre, là où se cultivent les vignes les plus typiques de la Rioja et à la frontière de la Rioja Alavesa. Sol en alluvion et calcaires. En plus de Tondonia, López de Heredia possède trois vignobles supplémentaires, se trouvant eux-aussi dans la région de la Rioja Alta. Leurs Appellations sont : « Viña Cubillo », « Viña Bosconia » et « Viña Zaconia ».

Particularité : ils font vieillir les blancs comme les rouges, et aussi longtemps, pour donner ce goût boisé typique et développer un bouquet d'arômes qui évoluent ensuite pendant le vieillissement en bouteilles.

Vendanges manuelles, égrappage

Cépages : Viura (100%)

Récolte : abondante, été sec et chaud après de fortes pluies en juin, pas de gelées printanières

Élevage : 4 ans, soutiré deux fois par an et collé aux blancs d'œufs frais

Vue : Or naturel, développé

Nez : Frais, complexe et développé. Arômes classiques de lanoline, de pétrole, de champignon, de fleurs séchées jaunes et de camomille

Bouche : Doux, ronde et glycérique, assez luxuriante, et laisse la bouche chargée d'umami avec une finale salée.

Accords mets-vins : fruits de mer, poissons en sauce, risotto crémeux aux fruits de mer ou champignons, fromages gras, viandes blanches marinées, ...