

LES VINS D'ESPAGNE

Présentation générale :

On peut diviser le vignoble espagnol en trois grandes zones, chacune d'entre elles subdivisée en plusieurs secteurs et appellations :

- La partie septentrionale, de l'ouest (Galice) à l'est (Aragon et Catalogne) en passant par le centre (Rioja et Navarre).

- La grande partie "centrale", avec les vignobles de la Castille, bien qu'une partie de ses vignobles soient proches de ceux du Nord (Ribera del Duero, Rueda), qui englobe à l'ouest l'Estrémadure, au centre La Mancha et Valdepenas, puis, à l'est les vignobles de Valence, d'Alicante et de Murcie.

- La partie méridionale, concentrée à l'ouest (Jerez, Huelva), au centre (Malaga, Montilla), puis, totalement à part, les îles Canaries.

L'ESPAGNE SEPTENTRIONALE

La Galice

Rias Baixas

C'est la DO qui longe l'Atlantique, autour de Pontevedra. Le climat est océanique, relativement humide, avec des températures moyennes. Le cépage qui se plaît le plus ici est l'Albarino, un raisin blanc assez alcoolisé, qui donne des vins caractéristiques, très aromatiques.

Ribeiro

L'appellation touche la frontière portugaise. Le climat est relativement humide et les cépages rouges sont les Garnacha, Alicante, Mencia et Ferron et Palomino, Treixaduras et Torrontes pour les blancs, qui sont meilleurs. Les vins sont bien équilibrés en acidité, assez alcoolisés (de 9 à 13°), à la fois nerveux et souples en bouche.

Valdeorras

Plus à l'intérieur des terres espagnoles, en remontant vers la région de Leon, se trouve la petite appellation Valdeorras, plantée des cépages Garnacha, Mencia et Grao Negro pour les rouges, et Palomino, Dona blanca et Albillo pour les blancs. Le climat est beaucoup plus continental, avec des influences océaniques relativement importantes.

La Navarre

La Navarre, au sol calcaire couvert d'alluvions, est considérée à juste titre comme la région d'Espagne (avec la Catalogne) qui élabore les meilleurs rosés, d'une saveur fruitée, frais et tendres à la fois.

Désireux de développer la production de (bons) vins rouges, les responsables de l'Evena, la station de viticulture de Navarre, commencèrent à planter des parcelles expérimentales dès 1982 et incitèrent les producteurs à arracher leurs vieux cépages, et à planter du Tempranillo ou, plus rare, du Cabernet-Sauvignon ou du Merlot (hélas). Cinq secteurs se répartissent l'ensemble des vignobles de Navarre.

Baja Montana

Ce premier secteur est situé au nord-est de la région et regroupe 14 communes (Javier, Sanguesa, Aibar, Caseda...), où les principaux cépages cultivés sont le Garnacha et le Tempranillo. C'est la partie la plus humide de la Navarre, où les vendanges sont plus tardives et abondantes que dans les autres secteurs. Les rosés sont assez réussis, parfumés et fermes, comme certains jolis rouges, bien marqués par le Tempranillo.

Ribera Alta

Cette zone est située au centre de la région, dans les contreforts montagneux, et s'étend autour de 24 communes (Carcar, Lodosa, Falces...). C'est le plus grand des cinq secteurs de la Navarre où l'on trouve quelques-uns des meilleurs vins de la région, issus principalement des cépages Garnacha, Viura, Tempranillo et Malvoisia. Les rosés sont légers, ronds et aromatiques, à boire jeunes, les rouges souples et fruités, et les blancs secs et tendres.

Ribera Baja

Au sud de l'appellation, autour de Tudela, ce secteur très chaud et très sec regroupe 13 communes (Cascantes, Murchante, Ablitas...). Le principal cépage est le Garnacha pour les rouges, intenses en couleur et charpentés. A noter, un bon Moscatel doux.

Tierra Estella

26 communes (Bargota, Sanson, Los Arcos, Arellano...) font partie de cette aire, située au sud-ouest, et plantée de Tempranillo, Garnacha, Viura (de jolis blancs vifs et parfumés), Mazuelo et Granciano. Quelques bons rouges.

Valdizarbe

24 communes (Oloriz, Leoz, Artaja, Unzué...) au nord de la région, avec un climat sec. De bons rouges et rosés issus des Garnacha et Tempranillo.

Enfin, pour les rares blancs qui méritent une mention, tous de purs Viura, buvez-les avec des truites (les truchas) cuites au vin.

La Rioja

La meilleure région viticole d'Espagne, où les superbes rouges Reserva et Gran Reserva prennent le temps (des années) de "mûrir" en fûts pour parvenir à s'exprimer au mieux, dévoilant des qualités insoupçonnées.

Le fleuve Oja donna son nom à cette région au sol pierreux, réputée depuis toujours pour ses vignobles et ses vins.

La légende veut que dans l'année 500, un "miracle" se produisit : celui de San Milan de la Cogolla qui multiplia le vin pour donner à boire aux pèlerins qui se rendaient à Saint-Jacques-de-Compostelle...

En 1848 déjà, les vins de la région prennent l'appellation de vins de la Rioja, dont l'élaboration était suivie, dès 1888, par la station œnologique de Haro, grâce aux attentions de la reine Dona Maria Christina.

Le climat est rude, montagneux, continental dans la Rioja Alavesa et la Rioja Alta, et plus chaud dans la Rioja Baja. Le vignoble se situe le long de la vallée de l'Ebre, entre Haro et Alfaro, et dans l'arrière-pays. La région se divise selon l'altitude en trois secteurs bien délimités : Rioja Alta, Rioja Alavesa et Rioja Baja, d'où proviennent pour être assemblés la plupart des vins de la Rioja, l'exception confirmant la règle.

- Rioja Alta

Les vignobles sont plantés dans la Rioja Alta (Haute-Rioja), dont les Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano pour les rouges et rosés, Viura et Malvasia pour les blancs.

- Rioja Alavesa

Les vignes (Tempranillo très majoritaire, Garnacha et Viura) couvrent ce territoire situé dans la province d'Alava, autour de 18 communes dont celles de Laguardia, Lanciego, Labastida, Oyón, Villabuena de Alava ou Banos de Ebro. Les terres sont calcaires et argileuses. Les vins rouges sont parmi les plus riches et corsés de toute l'Espagne.

- Rioja Baja

Le vignoble (Garnacha majoritaire), pour ce secteur plus aride, influencé par la Méditerranée, très ensoleillé et beaucoup plus sec, où les précipitations annuelles ne dépassent pas 250 millimètres à Alfaro, dans le Sud. Les rouges sont très alcoolisés (parfois jusqu'à 18°!), très corsés, et sont généralement une bonne base d'assemblage avec les vins des deux autres secteurs. Les meilleurs sont riches et savoureux.

L'Aragon

Les régions de Castille-Leon et d'Aragon, situées au nord de Madrid, conservent l'une des plus anciennes traditions viticoles d'Espagne. C'est là que sont aussi élaborés quelques-uns des meilleurs rosés ou rosados espagnols, assez puissants et intenses en bouche, qui "tiennent" fort bien sur des mets très épicés.

Campo de Borja

Situé juste après celui de la Navarre, ce vignoble est sous l'influence d'un climat rude, très chaud en été, froid en hiver, où les brouillards sont fréquents. Son nom provient des Borgia, la célèbre famille du XVe siècle. Les meilleurs vins sont les rouges, issus des Garnacha (majoritaire) et Tempranillo, des vins puissants, presque "lourds", en tout cas extrêmement corsés, même si les millésimes récents bénéficient parfois de vinifications plus souples. Les rosés sont assez caractéristiques de l'Espagne actuelle : d'une part, on en goûte de jeunes, frais et fruités, d'autre part, dans un style totalement différent, on en déguste de puissants, beaucoup plus alcoolisés, peut-être plus difficiles à boire mais savoureux en bouche, et qui évoluent correctement.

Carinena

Le vignoble est situé au sud de Zaragoza, de climat continental comme celui de Campo de Borja, avec des précipitations faibles. Des rouges de 14°, bien évidemment chauds et intenses, qu'il faut rafraîchir un peu, surtout s'ils sont jeunes. Bons rosés, frais, pleins et persistants.

Somontano

Au nord de Zaragoza, vers Huesca. Ici, ce sont surtout les blancs qui méritent d'être cités.

La Catalogne

La Catalogne s'étend de la frontière française au sud de Tarragone, et bénéficie du climat méditerranéen. On y fait des vins assez caractéristiques, la plupart du temps moins alcoolisés, moins "lourds" que dans le reste du pays, mais qui possèdent une originalité certaine, notamment en rosés et en rouges. Du nord au sud de cette région, huit appellations.

Ampurdan-Costa Brava

C'est la Dénomination d'Origine (DO) la plus proche de la frontière française, où l'on fait des vins rouges, rosés et blancs. Les rosés me semblent les plus agréables, généralement secs, un peu corsés et bouquetés, de bonne bouche, bien vinifiés.

Alella

L'appellation est petite et située au nord de Barcelone. Vous y trouverez surtout des vins blancs (cépages Pansa blanca, Xare-lo), légers et fruités, secs ou demi-secs.

Conca de Barbera

Une autre petite DO située dans l'arrière-pays de Penedès. J'ai un bon souvenir du rosé pur Trepas de Concavins, bien fruité au nez comme en bouche, et le Blanc de blancs provenant des Parellada et Macabeo, bien équilibré, assez persistant, qu'il faut boire jeune et très frais.

Costers del Segre

Une appellation située autour de Lerida et de Tarragone, où les trois couleurs sont vinifiées. En réalité, je crois que je préfère les vins rosés de Penedès à ceux des autres couleurs. Est-ce leur fruit puissant, cette façon d'être à la fois ronds et secs, leur teinte légèrement saumonée...

Tarragona

C'est la plus grande DO catalane, au sud du Penedès, au climat varié selon les aires de l'appellation et l'influence ou non de la côte méditerranéenne. Plusieurs types de vins sont élaborés ici, du plus sec des blancs aux vins de liqueurs, en passant par les Rancio, les rosés et les rouges.

Priorato

A mon avis, c'est ici que vous trouverez les meilleurs rouges de Catalogne. Le climat méditerranéen, contrarié par les vents du nord, et le sol pauvre de cette DO située près de Tarragone conviennent bien aux cépages Garnacha et Carinena pour les rouges que j'ai tout particulièrement appréciés, comme aux Macabeo et Pedro Ximénez pour les blancs.

Terra Alta

L'appellation est située, comme son nom l'indique, dans les "terres hautes", c'est-à-dire loin de la côte. Plusieurs vins blancs, issus principalement du Garnacha et du Macabeo, frais, fruités, agréables en bouche, bien faits. Les vins rosés sont puissants, corsés et alcoolisés (de 12 à 16°), et demandent à être dégustés à l'ombre, comme les rouges tout aussi corsés.

Enfin, pour l'anecdote touristique, vous pouvez profiter de votre séjour aux îles Baléares pour découvrir les vignobles de l'appellation Binisalem, et, celui d'Ibiza, un vin que j'apprécie régulièrement.

L'ESPAGNE CENTRALE

L'Estrémadure

Une seule DO, Tierra de Barros, située au sud de cette région étendue et sauvage qui longe le Portugal. C'est le rouge que j'ai trouvé assez réussi, provenant des Tempranillo, Garnacha et Graciano, au nez intense, "chaud" et puissant.

Castilla-Leon

Au sud-ouest de la Rioja, de l'autre côté de la Sierra de la Demanda, commence la grande région de Castille, habituellement divisée en deux parties : Castilla-Leon et Castilla-La Mancha. Quatre Dénominations d'Origine à retenir dans la région de Castilla-Leon.

- Bierzo

Très peu connue, une DO où l'on produit des vins des trois couleurs, les rouges et rosés étant issus des cépages Mencia et/ou Garnacha.

- Ribera del Duero

C'est la région du fameux Vega Sicilia, un bon exemple de la notion même de la typicité d'un cru, puisque ces mêmes supporters apprécient surtout l'omniprésence de fûts et de cépages qui n'ont pas grand-chose à voir avec l'Espagne (Cabernet-Sauvignon, Malbec, Merlot), et viennent épauler le riche cépage local majoritaire Tinto Fino. Un Vega Sicilia, c'est donc rare, très bon, intense et savoureux, d'excellente garde, mais c'est aussi moins typé que ne peuvent l'être des rouges de la même appellation. On trouve aussi de bons rosés, secs et parfumés.

- Rueda

Une DO spécialisée en vins blancs (cépage Verdejo très majoritaire, puis Viura et Palomino). Un bon rosé issu de Garnacha.

- Toro

Non loin de Rueda, une petite appellation où vous découvrirez des rouges classiques (cépage Tinta de Toro), colorés et corsés, de bonne évolution. Quelques blancs bien vinifiés, provenant des cépages Malvasia ou Palomino, et surtout des rosés à la fois secs et ronds, bien fruités.

Castilla-La Mancha

Trois vignobles, Mentrída, Valdepenas et La Mancha, qui rejoint les premiers vignobles d'Almansa.

- Mentrída

Le vignoble, difficile à cataloguer, se situe juste entre les deux grandes parties de la Castille, la Castilla la Lora (ou vieille Castille) et la Castilla la Nueva, dénommée aussi la Castilla la Mancha, dans une région que vous traverserez en allant de Madrid à Tolède. Des vins rouges et rosés corrects, issus principalement du cépage Garnacha, corsés et puissants, avec cette pointe d'amertume caractéristique. Le rosé tient bien, un peu frais, sur une paella.

- La Mancha

Le pays de Don Quichotte, austère, est aussi un véritable océan de vignes : la région de la Mancha est la plus vaste Denominacion de Origen du monde et tous les villages que vous traverserez (Manzanares, Tomelloso...) ne vivent que par le vin.

Mancha provient de l'arabe manxa ("terres arides") et ces sols où courent les vignes à la recherche de fraîcheur produisent des rendements qui feraient pâlir d'envie la plupart des vignerons. Le climat est toujours rude ici, continental, semi-aride, et les "petites" années sont un concept pratiquement inconnu des viticulteurs de la Mancha. Tout cela serait pour le mieux si l'on ne cultivait que des cépages rouges, très adaptés ici. Pourtant, paradoxe oblige, plus de 80% des vignobles sont plantés avec le (très) prolifique cépage blanc Airén (on se demande parfois le pourquoi de telles absurdités). Partout, on fait donc des vins blancs, du sec au douceâtre, beaucoup plus marqués par leur vinification (maîtrise des températures...) que par leur terroir, bien faits certes mais bien souvent "sans vice ni vertu", et la plupart des coopératives de la région en proposent. Je préfère les rouges bien typés par le Cencibel (version manchega du Tempranillo).

- Valdepenas

Ce sont très certainement les bergers ibères, nomades et errants, fatigués de la transhumance, qui décidèrent de s'installer sur les rives du Jalon, dans une vallée de Penas. C'est là, sur le coteau, qu'ils plantèrent le premier vignoble. La grande impulsion de Valdepenas ne vint, cependant, qu'à partir du XVIII^e siècle, lors de la construction du chemin royal qui reliait la capitale de l'Espagne à l'Andalousie. Les tonneaux et les jarres font ainsi la conquête de plusieurs marchés grâce à la qualité des vins qu'ils transportent. Aujourd'hui, ce sont surtout les cuves en acier inoxydable que l'on rencontre dans ce pays. La DO Valdepenas est plantée sur des terrains du miocène, composés d'argiles, de marnes et de sables autour de Valdepenas, Alcubillas, Moral de Calatrava, San Carlos del Valle, Santa Cruz de Mudela, Torrenuva, Torre de Juan Abad, Granatula de Calatrava, Alhambra et Montiel. Les blancs issus du cépage Lairen (ou Airen) sont en l'occurrence assez peu corsés, légers en bouche, et peu alcoolisés. Quelques rosés bien faits, et surtout des rouges (cépages Airen et Cencibel) qui ont plus de corps, intenses, fruités, ronds et savoureux en bouche, très attirants par leur originalité. C'est un bon exemple de la typicité de crus épiciés, auxquels il faut savoir s'habituer, sans vouloir les comparer avec d'autres vins.

La région de Valence

Plusieurs DO : Utiel-Requena, Valencia et Alicante, puis, en remontant vers l'ouest, mitoyens, les vignobles de Murcie (Yecla, Jumilla), et celui d'Almansa, qui rejoint la région de la Mancha, vers Albacete. Les aires vinicoles se concentrent autour de Valence et d'Alicante.

Les Grecs et les Phéniciens importaient déjà du vin des ports de Denia et Javea, et ce commerce florissant a stimulé l'expansion du vignoble jusqu'aux autres régions. Du temps des Romains, des chroniques de Martial et Pline faisaient déjà l'éloge des vins de Sagunto. La région offre une gamme de vins très variée, allant des rosés fruités de Utiel-Requena (voir plus loin) aux rouges corsés du Alto Turia d'Alicante, en passant par des blancs intéressants, des rosés et rouges plus ou moins doux, qui peuvent aller de 11° (et parfois moins) jusqu'aux "pâteux" qui atteignent 16° naturels.

- Utiel-Requena

Située à l'extrémité ouest de la province de Valencia, à une altitude moyenne de 700 mètres, cette zone a, elle, surtout une production de vins rouges et rosés issus des Tempranillo, Garnacha et Bobal.

- Valencia

L'appellation est divisée en trois zones (subzons) différentes : Valencia-Alto Turia (2 700 ha), au nord-ouest de la province de Valencia, à une altitude moyenne de plus de 600 mètres, sur un terrain limon-sablonneux, où l'on produit principalement un vin blanc sec issu du Merseguera ; Valencia-Valentino, une zone située dans la partie centrale de la province, avec une altitude moyenne de 250 mètres, sur un terrain calcaire. Des rouges corsés et savoureux issus des Bobal, Garnacha et Tintorera, et des blancs tout aussi typés, mais parfois décevants, provenant des cépages Merseguera, Malvoisia et Pedro Ximénez ; et Valencia-Clariano enfin, au sud de la province, où se cultivent les cépages Monastrell et Garnacha pour les rouges, Merseguera, Malvasia et Tortosi pour les blancs. Au nord de la région, se trouve la province de Castellon.

Alicante

Cette zone, où l'on produit surtout des vins rouges, s'étend à une altitude de 350 à 500 mètres, sur des sols principalement calcaires. Les vins que j'ai retenus sont colorés, classiques de la production espagnole, assez corsés, parfois un peu trop alcoolisés, mais généralement bien faits, comme ceux de la maison Eval. La contrée de La Marina complète cette région, qui est une zone côtière située au nord où s'élabore un excellent muscat.

Yecla

Un petit territoire enclavé entre les vignobles d'Alicante et de Jumilla, au sol pierreux et calcaire. De bons rouges, très colorés, intenses au nez comme en bouche, bien équilibrés.

Jumilla

J'ai dégusté d'assez bons blancs issus principalement du Lairen , relativement corsés, fruités et frais. En rouges, le bon Monastrell.

Almansa

L'appellation s'étend entre les vignobles de Valence et les premières terres de la Mancha. Un bon rouge (Cencibel majoritaire, Monastrell et Garnacha), de couleur rubis, corsé, associant rondeur et structure.

L'ESPAGNE MÉRIDIONALE

Quatre dénominations d'origine (Montilla, Malaga, Condado de Huelva, et le seigneur Xérès), puis, face au Maroc, les îles Canaries.

Montilla-Moriles

Une DO (Dénomination d'Origine) récente et des vins que j'ai découverts par hasard, sur place, semblables à leurs voisins de Xérès, issus de sols gris clair riches en chaux.

Malaga

Voilà bien des vins et des vignobles méconnus situés au nord-est de Jerez. Qualité oblige, l'erreur est réparée.

Condado de Huelva

De jolis vins moelleux de dessert, le Palido, jeune et sec, et le Viejo, vieilli en solera, parfois sec mais surtout doux.

Le Xérès

Le Xérès, c'est l'Andalousie. Dans cette région superbe, où les taureaux côtoient les haciendas, le Xérès (prononcez rérés), omniprésent, fait partie de la vie. Il faut avouer qu'avec des tapas (olives), ou des plats très épicés, le Xérès sait réserver des surprises... L'activité viticole de la région remonte à presque trois mille ans, au moment où la vigne fut introduite par les Grecs ou les Phéniciens. L'appellation Xérès dérive du nom donné par les Maures à la ville de Jerez, Sherish, déformé en Sherris par les Anglais et qui devint Xérès en ancien espagnol, puis Jerez.

Les Européens ont savouré les vins de Jerez dès la fin du Moyen Age, lorsqu'au XVe siècle des négociants anglais et hollandais, établis sur le site de l'ancien port de Cadix, commencèrent à exporter le Xérès vers les régions froides et humides du nord de l'Europe.

Vers le XVIe siècle, le Xérès devint l'un des vins les plus en vogue dans les cours d'Europe, et les grands écrivains de l'époque, comme Shakespeare, en faisaient déjà l'éloge. Cinq siècles plus tard, Somerset Maugham le dépeint comme "l'apéritif le plus civilisé du monde".

A la fin du XVIIe siècle, de nouvelles sociétés spécialisées dans la production et l'exportation de vins furent implantées par des Anglais, des Hollandais, des Français, des Ecossais et des Irlandais. La plupart des grandes bodegas existant à l'heure actuelle en sont issues. Au XIXe siècle, les pays d'Amérique du Nord devinrent les principaux importateurs de grands vins de Jerez.

Les Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry et Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda s'inscrivent dans le célèbre triangle de Jerez, limité par les villes de Jerez, Puerto de Santa Maria et Sanlúcar de Barrameda. Il y règne un microclimat qui bénéficie, à la fin de l'automne et au printemps, d'une pluviométrie relativement importante et d'étés longs et secs, tempérés par les brises de l'océan et le levante, ce vent chaud provenant de la côte africaine.

Les meilleurs terroirs de la région de Jerez sont les albarizas aux sols blancs, crayeux, peu propices à l'agriculture en général, mais qui se révèlent parfaitement adaptés à la viticulture. Les albarizas agissent comme des éponges : elles absorbent et retiennent les eaux de pluie de la fin de l'automne et du printemps, pour les diffuser progressivement vers les racines durant les longs mois chauds et secs de l'été. La vigne peut ainsi supporter la sécheresse estivale et atteindre sa juste maturation.

L'élaboration du Xérès

Le Xérès est issu à plus de 90% du cépage Palomino blanc, les deux autres cépages autorisés sont le Pedro Ximénez blanc (voir plus loin) et le Moscatel blanc. Le raisin est vendangé à la main au début de l'automne. La première fermentation naturelle, ou fermentation rapide, s'effectue au cours des trois ou quatre premiers jours, pendant lesquels le moût séjourne dans les cuves de fermentation.

Bien que certaines maisons, parmi les plus anciennes et les plus traditionnelles, continuent d'utiliser des fûts de chêne de 500 litres pour la fermentation du moût, on se sert aujourd'hui généralement de cuves en inox équipées de dispositifs permettant de contrôler la température.

La seconde fermentation lente, produite elle aussi par des levures naturelles, augmente la teneur en alcool du vin nouveau et élimine une large part de son contenu en sucre. Les moûts les plus clairs et les plus légers sont soutirés, puis fortifiés à l'alcool vinique jusqu'à titrer environ 15°. Ils sont ensuite stockés en fûts de chêne à l'endroit le plus frais et plus humide de la bodega, où ils deviendront des Finos ou des Manzanillas à Sanlúcar, et des Amontillados (voir plus loin). Les vins restants sont également fortifiés à l'alcool vinique jusqu'à 18° ou 19°, puis entreposés dans des fûts de chêne pour que s'effectue la maturation. Ils deviendront des Olorosos, après au moins trois ans de fûts.

Les procédés de vieillissement utilisés pour chacune des deux principales catégories de Xérès, les Finos et les Olorosos, sont fondamentalement différents. Les Finos et les Manzanillas suivent un processus biologique spontané, appelé "crianza de flor". Quant aux Olorosos, ils vieillissent comme le vin, selon un lent processus d'oxydation.

A l'endroit le plus frais de la bodega, généralement au printemps, après la fermentation, un voile de levure blanchâtre se forme spontanément et recouvre entièrement la surface du Fino jeune entreposé en fûts de chêne. Il s'agit de la crianza de flor, littéralement "fleur de levure", un organisme vivant qui se renouvelle continuellement, et constitue un véritable film protecteur, capable de ralentir et de réguler le processus d'oxydation que connaissent les vins en cours de vieillissement.

Dans le cas des Finos et des Manzanillas, on prolonge volontairement cette crianza de flor. A mon sens, c'est pratiquement le seul cas où un vin blanc vieilli en fûts de chêne pendant plusieurs années, loin de s'oxyder ou de se madériser, reste frais et net au nez comme en bouche.

Au cours de cette fameuse crianza de flor, certains Finos perdent leur voile de levure, ce qui déclenche un début d'oxydation au contact direct de l'air, et donne au vin une teinte plus sombre. Les fûts contenant ces vins dits Amontillados sont séparés des fûts de Finos, le vin est fortifié à l'alcool vinique puis soumis, comme les Olorosos, au processus d'oxydation naturel.

Pour le vieillissement des Finos et des Olorosos, on utilise le système de la solera, qui permet d'obtenir une qualité de vin homogène. En ce qui concerne le Fino, il permet en outre de revigorer périodiquement le vin en cours de cuvage. Pour utiliser ce procédé d'assemblage et de vieillissement du vin, appelé plus exactement système de soleras et criaderas, on dispose les fûts sur plusieurs files ou rangées.

Les fûts de la rangée supérieure sont appelés criaderas (ou fûts d'élevage) car ils contiennent les vins les plus jeunes, tandis que les fûts situés à même le sol, dans lesquels on a entreposé les vins les plus âgés, sont appelés soleras.

Régulièrement, les vins des criaderas sont utilisés pour revigorer et renouveler les vins des soleras. Quant aux vins ayant atteint leur maturité, ils sont soutirés régulièrement des fûts de solera pour être mis en bouteilles et commercialisés. Parallèlement, on ajoute au vin restant dans les criaderas du vin nouveau, ayant vieilli au moins neuf mois.

Grâce à ce procédé, le vin jeune acquiert les caractéristiques du vin plus vieux, et ce dernier est constamment rajeuni... Il suffisait d'y penser, en fait.

Les différentes variétés de Xérès :

- Le Fino est un vin d'or pâle, léger, frais et sec, dont le bouquet et la saveur rappellent discrètement l'amande. C'est le grand classique des apéritifs. Elevé sous la flor, il conserve toute sa fraîcheur des années durant. Produit essentiellement sur le site même de Jerez et sur la côte, à Puerto de Santa Maria, le Fino titre entre 15,5° et 17°.

- Le Manzanilla est un Fino délicat, produit et vieilli à Sanlucar de Barrameda, sur la côte atlantique. La crianza de flor, qui, à Sanlucar, peut être prolongée presque indéfiniment en raison du microclimat, et de la nette influence des brises atlantiques, donne aux Manzanillas une légèreté et une fraîcheur particulières, accompagnées d'une subtile et discrète saveur salée. Le Fino et le Manzanilla doivent être servis très frais, à une température de 7°C environ, avec une assiette d'amandes ou d'olives, à la façon andalouse. Le Fino peut aussi accompagner des poissons maigres, crustacés, volailles et soupes. Une fois ouverte, votre bouteille doit être bue dans les deux ou trois jours.

- Les Amontillados ont une robe ambre clair. Leur nez et leur palais, plus secs, évoquent délicieusement la noisette. Tout comme les Finos, ils vieillissent suivant le procédé de crianza de flor, mais selon un rythme plus lent et pendant une période plus longue, ce qui laisse à la flor le temps de vieillir. Les vins ainsi obtenus n'en sont que plus remarquables, et leur titre avoisine les 16° ou 18°.

- Les Olorosos ont plus de corps, leur robe est sombre, ambrée ou acajou. Servis également frais, les Amontillados et Olorosos secs font eux aussi de parfaits apéritifs, qui peuvent "tenir" du chorizo ou des poivrons rouges grillés (c'est remarquable); ces mêmes vins, plus vieux, donneront leur pleine mesure servis à température ambiante, pour que s'exprime toute la richesse de leur bouquet et de leur arôme. Les Amontillados, les Olorosos et les Creams se conservent mieux car ils ont plus de corps.

- Les Creams, enfin, sont issus d'un mélange d'Olorosos et de vins élaborés avec le cépage Pedro Ximénez blanc. Suaves et généreux, goûtez-les à température ambiante, comme vins de desserts ou avec des sucreries. Les Creams blancs (mélange de Finos, Pedro Ximénez et de Moscatel) se servent par contre très frais.

Enfin, le Pedro Ximénez et le Moscatel sont des crus fabriqués en quantités limitées à partir des cépages du même nom. Les grappes de Pedro Ximénez sont séchées au soleil avant d'être pressées, ce qui donne au vin son petit goût résiné, qui n'est pas sans rappeler son homologue grec. Pour information, le verre traditionnellement utilisé pour la dégustation du Xérès est la copita, un petit verre à pied court en forme de tulipe, typique, que vous pourrez rapporter de Jerez.

Les îles Canaries

Je n'ai pas de grand souvenir de mon séjour dans ces îles, tout du moins sur le plan touristique, tant les constructions balnéaires les plus hasardeuses côtoient les pièges à touristes (je ne vous conseille pas d'acheter quoi que ce soit à Las Palmas). Historiquement, il semble que le premier vignoble des îles serait un vignoble de Malvoisie planté par Fernando de Castro, qui utilisa des ceps en provenance de l'île de Madère. La vigne est cultivée sur des terrains très secs dans la majorité des îles, à l'exception d'une région de la Grande-Canarie, et de la presque totalité de l'île de Fuerteventura.

D'origine volcanique, les sols sont très riches en substances minérales, légers, très perméables, pauvres en chaux et généralement riches en azote, en potassium et en phosphore. Des hivers tempérés, des étés adoucis par les alizés, un taux de pluviométrie relativement faible, mais des différences sensibles entre les îles : celles situées à l'est sont arides, tandis que les îles occidentales sont humides.

- Tenerife

Bien que l'on cultive la vigne sur la majeure partie de l'île, notamment dans les régions de la vallée de l'Orotava et celle d'Icod de los Vinos, ce sont surtout les vins de l'appellation Tacoronte-Acentejo qu'il faut retenir. L'appellation est située sur le versant nord de l'île de Tenerife, entre 200 m et 800 m d'altitude. L'originalité ici, c'est que les ceps sont cultivés à même le sol (plants rampants), à partir du mois d'octobre et jusqu'à juin, date à laquelle on les "lève" sur des treilles horizontales, de 60 cm de hauteur, en attendant l'époque des vendanges. Les cépages utilisés sont le Listan noir (80%), puis les Negramoll, Listan blanc, Tintilla, Gual, et Malvoisia. Cela donne des vins corrects, rouges, rosés et blancs, à boire jeunes et frais.

- Las Palmas

Deux régions principales : celle de Fuencaliente, au sud de l'île, où j'ai goûté un bon rosé et un blanc demi-doux Llanovid. Pour les curieux, le Vino de Tea, au goût caractéristique de résine, obtenu par encuvage du vin dans des fûts en bois de pin des Canaries, dénommé aussi le Pin Tea.

Les autres îles productrices : La Gomera, Huerro, Lanzarote où ce sont surtout les volcans qui ont un intérêt, à l'exception de la bonne Malvasia des Bodegas El Grifo, à San Bartolomé, et La Grande-Canarie.

RETOUR SUR LES VINS DE XERES

Les vins de Jerez, avec vieillisse qualifiée, de plus de 20 et 30 ans, exposants suprêmes de la qualité et du prestige de la dénomination d'origine Jerez-Xérès-Sherry, sont considérés comme un produit de consommation haut de gamme.



Le rigoureux processus de certification par la Commission de contrôle de ces vins spéciaux, conduit à l'arrière de la bouteille, à apposer une immatriculation sur les étiquettes avec des légendes : VOS Vinum Optimum Signatum (très vieux Sherry), pour plus de 20 ans, et Vinum Optimum Rarum Signatum (très vieux Sherry Rare), VORS, pour les plus de 30 ans, ce qui correspond clairement à une valeur ajoutée, une garantie pour le consommateur et l'élan pour les ventes dans les segments de marché élevés.

Le succès est tel que, à l'heure actuelle, presque tous les sherrys de caves ont leurs "vins de la sacristie" certifiés, ce qui implique une offre de pas moins de 71 différentes marques, 17 de VOS et VORS, situés entre Amontillados et Palo Cortado, et 53 Olorosos et Pedro Ximénez.

Les "Vins vieux" de Jerez apparaissent comme de parfait bijoux d'oenologie contenant, bien

qu'âgés en moyenne minimum de plus de vingt ou trente ans, des traces de l'origine des vignobles. Ils sont sans aucun doute, «les vins plus âgés dans le monde pouvant être bus» et synthétiser la condensation de l'essence même des soins de qualité artisanale et du culte de l'époque des grands vins de Jerez.

La variété des vins de Jerez, offrant une palette hétérogène de saveurs et de types, depuis la plus sèche jusqu'à la plus douce, est parfaite pour tous les types de consommation de Noël. La Commission de contrôle a dressé un "tableau des Jerez", comme des vins aptes à toutes sortes de propositions gastronomiques. En bref, il y a un Sherry Wine pour tout le monde, tous les consommateurs, et pour chaque plat de notre gastronomie.

L'Encépagement :

- Le Palomino fino, dit encore palomino blanc ou listan, c'est le cépage dominant (près de 90%). Il est utilisé pour obtenir les xérès secs. Sur d'autres terroirs, ce raisin produit un vin sans originalité, doux et plat. Ici, cette apparente neutralité en fait le cépage idéal dont les qualités se révèlent grâce à la façon de vinifier le xérès.
- Le Pedro ximénez (ou PX), est utilisé pour produire des vins doux. À peine récoltés, ces raisins sont mis à sécher au soleil pendant deux jours afin de concentrer leurs sucres.
- Le Muscat, Moscatel en castillan, est utilisé de la même façon à Pedro Ximénez, mais il est moins courant.

Terroir et vins :

Le vin de Xérès dispose de deux des 60 DO (*Denominación de Origen*) d'Espagne : *Jerez-Xérès-Sherry* et *Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda*, deux DO différentes mais avec la même vinification qui leur donne le goût de *rancio* ou saveur de noisette caractéristique. Elles ont été les deux premières DO espagnoles, créées en 1933.

Les finos :

Les **Finos** sont les moins alcoolisés (environ 15°), très secs et obtenus à partir d'un vieillissement sous voile (appelé « flor »), une technique également utilisée pour l'élaboration du vin Jaune dans le Jura à partir du Savagnin.

Une variante, les finos des environs de Sanlúcar de Barrameda, sont vendus sous l'appellation **Manzanilla**.

- Manzanilla
- Manzanilla pasada
- Fino (très sec et titré à 15,5° en moyenne)
- Fino amontillado
- Amontillado (16,6° avec un goût franc de noisette)

Les **amontillados** sont de vieux finos qui ont perdu leur voile (ils sont donc plus oxydés) et qui ont vieilli en solera. Ce sont probablement les plus riches Jerez avec les **Palo Cortado**, une autre variante à mi-chemin entre Fino et Oloroso.

Les olorosos :

Alexis Lihine, citant le professeur Émile Peynaud, explique que le xérès *oloroso* doit son excellence à un processus d'oxydation et à la formation d'aldéhydes. Les **olorosos** sont plus alcoolisés que les finos (18° à 20°) et plus charpentés. Ils ont des arômes qui rappellent ceux du Whisky. (C'est d'ailleurs plutôt l'inverse car certains Whisky vieillissent dans d'anciens fûts de Jerez)

- Oloroso (franchement capiteux, jusqu'à 18°)
- Medium
- Palo cortado
- Cream
- Pale, pale cream, golden, brown sherry, etc.
- Moscatel
- Pedro ximénez

Types de vins et gastronomie :

Ces vins ont depuis toujours été utilisés dans la cuisine locale de Jerez ou de la Basse Andalousie. Leur large gamme offre une multitude de possibilités gastronomiques, notamment dans la nouvelle cuisine. En tant que vin de liqueur, le xérès est généralement considéré comme un apéritif parfait surtout quand il est sec (*fino* ou *manzanilla*). Ce même type de vin peut ensuite accompagner potage ou consommé. Par contre, une autre école le juge incomparable après le repas quand il s'agit d'un *oloroso*. Ils peuvent aussi parfaitement accompagner nombre de mets :

- Le fino et la manzanilla, en apéritif, se servent avec (tapas, olives, fromages à pâte molle, coquillages, etc.) ou sur des poissons blancs. Ils se dégustent entre 7 et 9 °C.
- Le amontillado est généralement proposé avec les fromages, les potages ou consommés, des truites au bleu et des viandes blanches. Il est servi entre 13 et 14 °C.
- Le oloroso se marie avec les viandes rouges et le gibier, (température de 13 à 14 °C.)
- Le pedrojiménez, accompagne les fromages à pâte persillée. Il est parfait à 15 °C.
- Le Pale Cream s'associe au foie gras ou à des fruits frais, il doit être rafraîchi aux environs de 10 °C.
- Le Medium est parfait pour accompagner les pâtés et les entremets. Son service se fait entre 10 et 11 °C.
- Le Cream accompagne toutes sortes de pâtisseries. Il se présente soit à 13 °C soit sur de la glace.