



L'Amicale des Sommeliers du Québec
(Section de Québec)

présente

Dégustation thématique
Les vins de la Rioja
(Espagne)



Vendredi 12 décembre 2003
Activité co-organisée par
Raymond G. Paquet, François Desaulniers, Isabel Moisan

Situation géographique - La Rioja dans l'Espagne



Historique

Au Moyen Âge, la culture vitivinicole méditerranéenne était étroitement liée à la vie monacale puisque les moines étaient ses principaux diffuseurs. La région de La Rioja n'est pas une exception et elle s'enorgueillit des vers dédiés au vin que Gonzalo de Berceo - premier poète espagnol ayant écrit en langue romane - écrivit lors de sa retraite au Monastère de Suso, à San Millán de la Cogolla.

"Je veux composer une prose en roman,
car c'est la langue dont le peuple use dans ses conversations
et si je ne suis pas si lettré pour en rédiger en latin
cela vaudra bien, à mon avis, une coupe de bon vin".
("Miracles de Notre Dame". 13e siècle.)

L'intérêt constant que les habitants de cette région ont porté au vin est un fait historique. En 1635, le maire de Logroño interdisait le passage de charrois dans les rues contiguës aux caves "par crainte que les vibrations de ces véhicules altèrent les moûts et nuisent à la maturation de nos précieux crus".

La première référence documentaire concernant la protection de la qualité de vins de Rioja remonte à l'année 1650, mais, dès 1102, le Roi Sancho de Navarre reconnaît juridiquement nos célèbres vins. En 1787, la Real Sociedad Económica de Cosecheros de Rioja (Société Économique Royale des Propriétaires-Récoltants de Rioja) est créée, dans le but d'encourager la culture de la vigne, l'élaboration du vin et le développement de son commerce.

Au 20ème siècle, en 1902 plus précisément, un décret royal définissant l' "origine" est promulgué afin d'être appliqué aux vins de Rioja. **Le Conseil Régulateur**, créé en 1926, reçoit la mission de contrôler l'attribution des "cachets de garantie" et de recommander les mesures légales à mettre en œuvre contre les usurpateurs et falsificateurs du nom de "Rioja". Cependant, il faudra attendre l'année 1945 pour que cet organisme soit légalement structuré.

C'est en 1953 que le Conseil Régulateur est finalement constitué et commence à jeter les bases d'une gestion moderne et efficace. Parmi les jalons qui marquent l'évolution des vins de Rioja jusqu'à nos jours, citons notamment l'approbation du Règlement de l'Appellation d'Origine et de son Conseil Régulateur, en 1970. Cette même année, le Conseil Régulateur se dote d'une structure et de fonctions parfaitement définies : "La défense de l'Appellation d'Origine, l'application, le contrôle et la promotion de la qualité des vins protégés sont confiés, en premier lieu, au Conseil Régulateur".

Après plusieurs modifications du Règlement qui gouverne le Conseil Régulateur — visant à adapter le Règlement aux besoins spécifiques apparus ces dernières années — les systèmes de contrôle de qualité ont été perfectionnés et la promotion a été encouragée. Après un long processus au cours duquel l'Appellation d'Origine "Rioja" a toujours misé sur la qualité et le contrôle de ses vins dès leur origine, ses efforts ont finalement été reconnus.

Le 3 avril 1991, un arrêté ministériel a octroyé à l'Appellation d'Origine Contrôlée "Rioja" le rang de "Qualifiée", première et unique appellation en Espagne à arborer ce titre.

Zone de production

La région viti-vinicole de La Rioja est située dans la vallée de l'Èbre. Limitée par la Chaîne Cantabrique au nord et par la Sierra de la Demanda au sud, elle offre une situation privilégiée pour la culture de la vigne.

Les 57.000 ha de vignoble qui composent actuellement l'Appellation d'Origine Contrôlée Qualifiée "Rioja" sont réparties sur plusieurs Communautés Autonomes : La Rioja, la Navarre et le Pays Basque. Leur production moyenne annuelle s'élève à 250 millions de litres, dont 85% est destiné à l'élaboration de vin rouge et le reste au vin blanc et rosé.

SOUS-ZONES	INFLUENCE CLIMATIQUE	SURFACE APPROXIMATIVE DU VIGNOBLE	CARACTÉRISTIQUES DES VINS
RIOJA ALTA	Atlantique	24.457 hectares	- Degré moyen. Corps et acidité totale élevés - Aptés au vieillissement en fût.
RIOJA ALAVESA	Atlantique et Méditerranéenne	12.050 hectares	- Rouges au degré alcoolique et à l'acidité totale moyens. - Vins à boire sans délai (vins jeunes obtenus par macération carbonique) ou à laisser vieillir en fût.
RIOJA BAJA	Méditerranéenne	20.907 hectares	- Rouges et rosés plus riches en degré d'alcool et en extrait

Bien que la surface de la région naturelle de La Rioja ne soit pas très importante, elle présente différents types de sols et plusieurs zones climatiques. Cette diversité contribue au développement de la vigne en conférant originalité et caractère à nos vins. À mesure que le territoire de La Rioja descend d'Ouest en Est, le climat devient de plus en plus sec et chaud, en raison de l'influence méditerranéenne

Dans la Rioja, trois **TYPES DE SOLS** sont adaptés à la culture de la vigne :

	Zones concernées	Étendue par rapport au total	Caractéristiques du terrain	Caractéristiques des vins
ARGILO-CALCAIRES	Rioja Alavesa, la Sonsierra et terrains de Rioja Alta	25%	Structure en terrasses, petites parcelles	- Riches en extrait de glycérine - Belle robe - Base du rouge de Rioja - Blancs à caractère et de couleur pâle
ARGILO-FERRUGINEUX	Terrains distribués sur toute la géographie de l'Appellation d'Origine Contrôlée.	25%	Collines rougeâtres et dures. Roche dure et profonde.	- Rouges frais assez corsés - Rosés
ALLUVIAUX	Terrains proches des cours d'eau, distribués sur toute la géographie de l'Appellation d'Origine Contrôlée.	50%	Plat, assez profond avec galets. Grandes parcelles.	- Vins Blancs et rouges assez corsés

Cette diversité de terrains, toutefois, ne se traduit pas par une différence dans la qualité du vin, car les vins de Rioja sont élaborés à partir de raisins sélectionnés provenant de différentes zones.

La multiplicité des terrains et des climats permet de distinguer trois sous-zones dans notre région viti-vinicole, à savoir : **Rioja Alta, Rioja Baja et Rioja Alavesa.**

Les cépages

La haute qualité, le prestige et la singularité des vins de Rioja reposent sur le développement technique que la viticulture de la région a connu tout au long de son histoire millénaire. Grâce au savoir-faire acquis par les viticulteurs et les élaborateurs au fil du temps, il a été possible de réaliser une sélection naturelle des cépages présentant les meilleures qualités d'adaptation à la climatologie et aux sols de la région, d'une part, et permettant d'obtenir des crus de grande qualité, d'autre part. Les sept cépages aujourd'hui autorisés par le Règlement de l'Appellation d'Origine Contrôlée Qualifiée Rioja - dont les caractéristiques sont décrites ci-après - sont le résultat de ce lent processus historique. Dès la fin du 19^e siècle, ils ont fait l'objet des premiers travaux de recherche menés à la Station Œnologique de Haro par son directeur, Víctor Cruz Manso de Zúñiga.

Les cépages rouges

Tempranillo: Considéré espèce autochtone de La Rioja, son origine espagnole est internationalement reconnue. Il s'agit d'un cépage sûr à la nouaison, très sensible aux maladies et peu résistant à la sécheresse et aux températures élevées. Le Tempranillo donne un moût équilibré en sucre, couleur et acidité. Il présente un palais franc, intéressant chez les vins jeunes et veloutés après vieillissement. C'est le cépage le plus apprécié et, depuis quelques années, il couvre la plus grande étendue du territoire de l'Appellation.

Garnacha: Internationalement reconnu comme d'origine espagnole, le Garnacha (Grenache rouge) est le cépage rouge le plus cultivé au monde. En effet, il occupe 330.000 ha, dont 240.000 en Espagne. Il s'agit d'un cépage très rustique. Cultivé sous un climat chaud, ce cépage donne le type de vin pour lequel il est le mieux connu (à haute teneur en alcool, faible acidité et beaucoup de corps). Dans les zones fraîches le produit obtenu est fort intéressant et équilibré. La qualité de ce cépage fait bien souvent l'objet de critiques, dues généralement à la méconnaissance des possibilités qu'il renferme et au manque d'expérience. Il a été très présent dans la composition des vins de Rioja pendant pratiquement tout le 20^{ème} siècle.

Mazuelo: La culture de ce cépage ne couvre que 3,5% de la superficie de la A.O.C.Q. Rioja. Au niveau international, il est connu sous le nom de Carignan noir et considéré d'origine française. Plus productif que les deux précédents et aussi plus exigeant en ce qui concerne le cadre thermique, il s'agit d'un cépage particulièrement sensible à l'oïdium qui ne mûrit pas correctement dans les zones fraîches. Le moût qui en est tiré est intensément coloré et acidulé, dur et peu aromatique. Vins tanniques et âpres au palais.

Graciano: A peine 395 ha de ce cépage sont cultivés dans Rioja, soit 0,7% de l'Appellation. Considéré comme un cépage autochtone de La Rioja, son origine espagnole est reconnue internationalement. Parmi les cépages rouges autorisés, c'est celui qui occupe la moindre superficie de vignoble sous notre Appellation et, contrairement aux autres, il n'est pas non plus cultivé de façon significative dans d'autres régions. Il s'avère plus résistant aux maladies que le cépage Tempranillo. Son moût possède une couleur rouge vif, une remarquable acidité, un arôme agréable et très particulier ; c'est le plus aromatique de tous nos cépages. Il serait intéressant de mieux le connaître, dans la mesure où sa culture va vraisemblablement augmenter sur le territoire de l'A.O.C.Q. au cours des années à venir.

Les cépages blancs

Viura: Il s'agit du principal cépage blanc cultivé dans la Rioja. Son origine espagnole est reconnue. Il présente un nombre réduit de grappes mais de grande taille. Plus productif que les cépages rouges, son fruit est sensible à la pourriture. Dans les régions fraîches, il donne un moût agréable et acidulé, au goût original. Les vins de ce cépage sont particulièrement adaptés au vieillissement en fût de bois, méthode traditionnelle d'élaboration du vin blanc dans la Rioja.

Malvasia De Rioja: Provenant généralement d'Asie Mineure, le Malvasía fût très tôt introduit en Europe. Il existe, dans le monde, de nombreux cépages comparables au malvasía mais ils ne sont pas considérés des synonymies du Malvasía de Rioja. La couleur de la grappe à maturité est jaune rougeâtre. Ses fruits sont sensibles à la pourriture; son moût est intéressant, onctueux et doté d'un arôme particulier. Les possibilités qu'il offre ne sont guère connues dans la Rioja dans la mesure où il occupe une surface assez réduite.

Garnacha Bianco: Le Garnacha blanco (Grenache blanc) est parmi tous les cépages autorisés par l'A.O.C.Q. celui qui occupe la plus petite surface. Son origine espagnole est reconnue et il est possible qu'il soit dérivé d'une mutation du grenache rouge. Il s'agit d'un cépage rustique dont le comportement est comparable à celui du grenache rouge. Il donne un moût alcoolique qui, lorsque la vigne est cultivée sous un climat frais, s'avère agréable et suffisamment acidulé. Cultivé à petite échelle, ce cépage n'est pas assez connu dans La Rioja.

Les millésimes

ANNÉE	ÉVAL.	ANNÉE	ÉVAL.	ANNÉE	ÉVAL.	ANNÉE	ÉVAL.
1925	TB	1945	B	1965	M	1985	B
1926	M	1946	P	1966	P	1986	B
1927	M	1947	TB	1967	P	1987	TB
1928	TB	1948	E	1968	TB	1988	B
1929	P	1949	TB	1969	P	1989	B
1930	M	1950	P	1970	TB	1990	B
1931	TB	1951	P	1971	M	1991	TB
1932	P	1952	E	1972	M	1992	B
1933	P	1953	M	1973	B	1993	B
1934	E	1954	B	1974	B	1994	E
1935	TB	1955	E	1975	TB	1995	E
1936	P	1956	B	1976	B	1996	TB
1937	P	1957	P	1977	P	1997	B
1938	M	1958	E	1978	TB	1998	TB
1939	P	1959	TB	1979	P	1999	B
1940	P	1960	B	1980	B	2000	B
1941	B	1961	B	1981	TB	2001	E
1942	TB	1962	TB	1982	E		
1943	B	1963	P	1983	B		
1944	B	1964	E	1984	P		

E - EXCELENT

TB - TRÈS BON

B - BON

P - PASSABLE

M - MÉDIOCRE

Les types de vin

Les vins de la Rioja sont généralement élaborés à partir du mariage harmonieux des divers cépages cultivés dans la région de l'Appellation et des différents terroirs qui l'intègrent. Ce sont des vins dotés d'un bon assemblage aromatique. Frais et assez vigoureux, ils présentent une composition équilibrée et un superbe bouquet.

- **Vins rouges :** Vins classiques, à la robe vive et au nez pénétrant ; frais, légers au palais et moyennement alcoolisés. Le Tempranillo est le cépage dominant de ces rouges.
- **Vins rosés :** Très légers, frais au palais et fort aromatiques, à la robe rose vif et avec un degré alcoolique moyen. Le Grenache est le cépage dominant des rosés.
- **Vins blancs :** Couleur jaune verdâtre, plus ou moins pâle, au nez délicat ; légers et avec un degré alcoolique relativement réduit. Le Viura est le cépage dominant des blancs.

Selon le processus de vieillissement appliqué, le vin de Rioja est catalogué dans les catégories suivantes:

Joven : Vins jeunes de première ou deuxième année, qui conservent leurs caractéristiques primaires de fraîcheur et de fruité.

Crianza : Vins au minimum dans leur troisième année, ayant passé au moins une année en barrique et quelques mois en bouteille. Pour les blancs, la période minimale de vieillissement en barrique est de 6 mois.

Reserva : Vins sélectionnés dans chaque millésime qui, pour leurs bonnes caractéristiques, ont vieilli trois ans durant, dont un au minimum en barrique. Pour les blancs, la période de vieillissement est de 2 ans, dont 6 mois au moins en barrique.

Gran Reserva : Vins sélectionnés de millésimes exceptionnels qui ont passé au moins deux ans en barrique et trois en bouteille. Pour les blancs, la période de vieillissement est de 4 ans, dont 6 mois au moins en barrique.

Les onze vins de cette dégustation

LA RIOJA - EN BLANC -

Muga Rioja Espagne 2001

#860189

Bodegas Muga Sa.

Viura 90%- Malvasia 10%

Ce vin blanc est caractérisé par ses reflets de couleur jaune paille. On apprécie ses arômes de bois de chêne qui ressortent avec clarté et élégance. Le vieillissement en fût de chêne qui précède la mise en bouteille donne en bouche des sensations agréables. La bouche de ce vin est savoureuse et dénote une bonne structure de saveur. Nos papilles pourront apprécier avec facilité un goût de miel, de vanille et de beurre. Des arômes fruités marqués par un fondant de chêne au goût de beurre seraient, selon le producteur, surprenantes et caractériseraient sa longueur en bouche.

Site internet : <http://www.bodegasmuga.com>

=====

Antea Marques de Caceres 2001

#865527

Union Viti-Vinicola Sa.

Viura 93%- Malvasia 7%

Fondée en 1970 par Fernando Gómez Saez et José M^a Cervera. L'Antea Marques de Caceres est élaboré par un assemblage de Viura et Malvasía. Il est fermenté avec ses marcs dans des barriques nouvelles de chêne français dans lesquels on le laisse vieillir entre 9 et 12 mois.

On dit de ce vin qu'il est parfait pour accompagner les mollusques et les crustacés ainsi que les poissons en sauce. Servir entre 10-12 ° C. À l'œil, il est de couleur paille légèrement doré. Ses arômes sensibles de vanille rehaussent un fonds de fleurs sauvages. En bouche il est vaste, vigoureux, avec des tannins lisses. Selon le producteur il émane de ce vin des saveurs de poire, de pomme et d'arôme de chêne. Un mariage à la fois harmonieux et très fin.

=====

Conde de Valdemar Rioja Espagne 2000

#860171

Bodegas Valdemar Sa.

Viura 100%

Le vin est entièrement fait de viura. Le viura est aussi connu sous le nom de Macabeo, le cépage blanc le plus répandu en Espagne. L'excentrique Conde de Valdemar 2000 de Martinez Bujanda serait d'un blanc très pur. Selon Jean Aubry du journal le devoir, ce vin présenterait en bouche des nuances de pomme, d'amande et de miel typiques du cépage Viura. Il a fermenté dans une combinaison de barriques de chêne français et américain. Le potentiel de vieillissement de ce vin serait moins de cinq ans.

Site internet : <http://www.martinezbujanda.com>

LA RIOJA

- EN ROUGE -

Cosme Palacio y Hermanos Espagne 1999

#237834

Bodegas Palacio Sa.

Tempranillo 100%

D'un rubis-grenat impressionnant, ce vin offre un nez invitant et charmeur avec des arômes de bois, de cerise et d'épices qui saura stimuler tout dégustateur. En bouche, il est sec et moyennement corsé, à la fois fruité et boisé. Ce vin laisserait des saveurs qui s'étirent longuement en bouche. Selon le producteur, ce vin serait d'une qualité constante qui s'harmonise avec des mets relevés comme le canard.

Site internet : <http://www.bodegaspalacio.com>

=====

Muga Reserva Rioja Espagne 1998

#855007

Bodegas Muga Sa.

Tempranillo 70%, Garnacha 20%, Mazuelo et Graciano 10%

Ce vin se démarque merveilleusement avec ses arômes de cassis, de lilas, de café et d'épices. Ce rouge nerveux est raffiné et élégant, dense et fruité. Les saveurs boisées et terreuses persistent dans une longue finale. Un mariage extraordinaire de typicité et de raffinement.

Site internet : <http://www.bodegasmuga.com>

=====

Vina Vial Reserva Rioja Espagne 1995

#904557

Frederico Paternina Sa.

Tempranillo 70%, Garnacha 20%, Mazuelo 5%, Graciano 5%

Un vin fait à partir des raisins de Tempranillo, de Garnacha Tinta et de Mazuelo, en utilisant la méthode traditionnelle d'égrappage et de pression douce. Ce vin est fermenté dans des cuves d'acier inoxydable de 50.000 litres et vieillie pendant 24 mois en barrique de chêne blanc américain. Ce vin serait selon le producteur d'un rouge vif parfois tuilé avec des reflets métalliques. Au nez il est intense et élégant, avec un bouquet prédominant de fruit mûr et de chêne de haute qualité sur un fond d'épices. En bouche il serait bien, construit, lisse et texturé.

Plus d'information sur : <http://www.paternina.com>

LA RIOJA

- EN ROUGE-

Campillo Reserva Rioja Espagne 1996
Bodegas Campillo Sa.
Tempranillo 100%

#898809

Selon Marc-André Gagnon de Vin Québec le Campillo Reserva 1996 est un très beau vin de la Rioja. Il est prêt à boire, mais pourrait se bonifier encore 4 ou 5 ans. Il présenterait au nez un beau bouquet de bois, de cuir et de fruits. En bouche, les tannins, de bois et de fruit sont bien équilibrés. De plus il serait d'une belle longueur en bouche. Selon les commentaires des sommeliers de l'Hôtel Landgasthof Löwen Sins, on dit aussi de ce 1996 qu'il a un Bouquet intensif de vanille et de café rôti, velouté et doux au palais, il se marierait admirablement à des spécialités espagnoles ou à un bifteck bien épicé.

Site internet : <http://www.bodegascampillo.com/>

=====

Montecillo Gran Reserva Rioja Espagne 1995
Bodegas Montecillo Sa.
Tempranillo 100%

#239277

D'après le webzine goodlifeguy.com, avec ce Montecillo Gran Reserva 1995 de la grande maison Osborne, voici un exemple typique d'un vin à 100% de Tempranillo provenant de la Rioja. Ce vin nous offrirait un riche nez de fumé et de baies noires. De plus, celui-ci offrirait en prime une longueur en bouche prolongée. Ce vin est prêt à boire mais on peut aussi le garder quelques années. Osborne décrit son Montecillo Gran Reserva 1995 comme offrant une couleur profonde de cerise-grenat, propre et brillante. Le bouquet, selon eux, offrirait des arômes intenses et complexes d'épice et de mûres complété par une touche de chêne. Au goût, il serait plein en bouche, riche, épicé et très expressif avec des notes subtiles de réglisse et de chêne. Bien équilibré et structuré, il aurait une bonne longueur en bouche avec des tannins élégants. Il serait le compagnon idéal des viandes rouges sur le grill, rôties, ou bien épicées ou bien avec des fromages forts tels le roquefort ou le Cabrale.

Site internet : <http://www.osborne.es>

LA RIOJA

- EN ROUGE-

Martinez Bujunda Gran Reserva Rioja Espagne 1994

#741389

Bodegas Valdemar Sa.

Tempranillo 80%, Mazuelo 20%

Ce vin d'un excellent millésime (1994) est vieilli 30 mois dans le baril de chêne offre normalement une couleur rouge profond de cerise, de fines et intenses arômes de vanille et de fruit bien mûr équilibré avec un bon vieillissement en fût de chêne. Puissant, rond et savoureux en bouche avec une bonne longueur plein de complexité aromatique.

Site internet : <http://www.martinezbujanda.com>

=====

Bodegas Palacio Reserva Especial Rioja Espagne 1996

#866277

Bodegas Palacio Sa.

Tempranillo 100%

Ce vin est de couleur rubis intense avec de légers reflets de grenat. Il offre des fruits complexes et mûrs, d'épices, avec des notes subtiles de cannelle et de pain grillé. Longueur en bouche soyeuse avec des tannins lisses tellement le vin est resté longtemps en baril. Élégant et bien équilibré. Ce vin se marie bien avec les ragoûts, les viandes rouges, les viandes sauvages et les fromages relevés.

Site internet : <http://www.bodegaspalacio.com>

=====

Conde de Valdemar BMB 82 Gran Reserva Collection, Rioja Espagne 1982

#866277

Bodegas Valdemar Sa.

Tempranillo 85%, Mazuelo 15%,

Le vocable de BMB de ce vin de collection signifie tout simplement Bodegas Martinez Bujunda. Les publications et les informations au sujet de ce vin de garde sont rares et seuls ceux qui ont la chance de déguster ce vin ont, pour le moment, la chance de vraiment savoir de quoi il en retourne. C'est la chance que nous auront tous dans la présente dégustation. Notre analyse, si elle est ultimement publiée, servira à ajouter à la maigre documentation existante sur ce vin. Pour l'heure, nous savons toutefois que soigneusement préservé dans les cases de la vinothèque des vins de garde de la collection de Martinez Bujunda, ces vieilles bouteilles de BMB, maintenant âgées de vingt-et-un ans, ont élaboré au fils du temps toute la puissance, l'arôme et la saveur nécessaire afin d'arriver à exprimer l'ultime quintessence de ce que peut offrir un Rioja Grand Reserva.

Site internet : <http://www.martinezbujanda.com>

Référence bibliographique

Livres consultés :

Larousse des Vins, Tous les vins du monde, Les éditions Larousse, 1995, 608 p.

Sites Internet consultés :

<http://centros2.pntic.mec.es>
<http://distribuidorahd.com>
<http://paidos.rediris.es>
<http://www.bodegascampillo.com>
<http://www.bodegasmuga.com>
<http://www.bodegaspalacio.com>
<http://www.ledevoir.com>
<http://www.goodlifeguy.com>
<http://www.martinezbujanda.com>
<http://www.mywinetutor.com>
<http://www.paternina.com>
<http://www.redrioja.com>
<http://www.riojawine.com>
<http://www.softguides.com>
<http://www.vinquebec.com>
<http://www.vintages.com>