



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

présente

Dégustation thématique Les Vins d'Espagne



Ce vendredi, 7 février 2003

Activité co-organisée par

Raymond G. Paquet, François Desaulniers, Gilles Carrier

Texte adapté et tiré du site : <http://www.abregé.com/lpv/spain.htm>

Carte tiré du site: <http://www.filewine.es/zonasy.htm>

S'il fallait, en quelques mots, caractériser le vignoble espagnol, on pourrait affirmer qu'il est le plus vaste du monde, le mieux organisé et commercialement le plus dynamique.

Il s'étend sur 1,1 million d'hectares, y compris raisin de table, jus de raisin, et vins spéciaux. Mais pour la production, il n'arrive qu'en troisième position, derrière l'Italie et la France. La raison en est la rudesse du pays et de son climat, qui limite ici le rendement moyen à 31 hl/ha, alors qu'en France il frôle les 60 hl/ha. Cependant, cette situation va sans doute changer, car le Ministère de l'Agriculture a autorisé, à partir du millésime 1995, l'irrigation et l'addition de jus de raisin concentré.

En dehors de quelques grandes familles (Torres) ou groupes (Codorníu), le vignoble est partagé entre de très nombreux petits viticulteurs. La vinification est, pour l'essentiel, le fait de bodegas et de coopératives qui achètent le raisin, à l'image de ce que nous connaissons en Champagne. Les coopératives sont largement majoritaires, et quelques très grandes sociétés de négoce mènent le combat commercial sur le marché mondial. Chaque appellation est dotée d'un Conseil Régulateur jouant un rôle comparable à celui de nos syndicats viti-vinicoles.

A côté d'une énorme quantité de vins de table, l'amateur peut trouver en Espagne une vaste gamme de vins intéressants, depuis des blancs secs à boire jeunes, aux rouges de longue garde de la Rioja, en passant par les rosés de Navarre, les cavas de Catalogne, les rouges légers de Valdepeñas, les Xérès finos ou olorosos, et des vins nouveaux issus de cépages français. Les années 90 ont vu l'apparition de nombreux vigneron au sens que nous prêtons habituellement à ce mot, c'est-à-dire d'exploitants faisant leur propre vin à partir de leurs vignes. Clairement, on leur doit beaucoup des meilleurs vins actuels.

Les vins les plus réputés se vendent à des prix généralement justifiés, mais il est encore possible de trouver des vins excellents, étonnants, à des prix très modérés, ainsi que de bons petits vins parfaitement vinifiés, à des prix imbattables pour la qualité. Encore faut-il savoir où les dénicher. Ce chapitre vous donne des informations qui ont été soigneusement vérifiées, mais l'Espagne vinicole évolue à une vitesse soutenue, et l'amateur fera donc bien, plus que partout ailleurs, de se garder de tout préjugé.

Vocabulaire :

Bodega : désigne tout à la fois un chai, une taverne, et une société de production ou de négoce.

Cava : désigne un mousseux en principe élaboré selon la méthode champenoise de seconde fermentation en bouteille.

Consejo Regulador : le Conseil Régulateur.

Cosecha : récolte, cru.

Espumoso : effervescent.

Generoso : vin de dessert, fortement alcoolisé.

Tinto : rouge.

L'étiquette

"**Denominación de Origen**" (abréviation : DO) correspond à AOC. L'Espagne a une quarantaine de D.O., dont la liste est donnée à la page suivante. La contre-étiquette, sceau d'authenticité délivré par le Conseil Régulateur de l'appellation, précise : le millésime, le degré de vieillissement du vin à l'issue de son élevage.

On distingue quatre degrés de vieillissement : les vins n'ayant pas connu le tonneau reçoivent uniquement la mention "**Garantía de origen**".

1. Un "**vino sin crianza**" est un vin jeune, à boire dans l'année.
2. "**vino de crianza**" (littéralement : vin nourrisson), désigne un vin ayant vieilli au moins deux ans, dont au moins un en tonneau de chêne,
3. "**vino de reserva**" qualifie un vin sélectionné ayant vieilli au moins 3 ans entre tonneau et bouteille, avec au minimum un an en tonneau de chêne,
4. "**gran reserva**" implique au moins 2 ans en tonneau de chêne et 3 ans en bouteilles : un traitement souvent réservé aux grandes années.

Une classification similaire s'applique aux rosés et aux blancs. Pour être "de crianza", ils doivent avoir 6 mois de fût; "Reserva" promet 24 mois de vieillissement, dont 6 au moins en barrique. Et "Gran Reserva" implique 2 ans en fûts, puis 2 autres en bouteille.

Les appellations

Douze régions viti-vinicoles ont été définies en 1972, selon des critères exclusivement techniques. Ce sont :

1. la Galice,
2. l'Estremadure,
3. l'Andalousie,
4. les Baléares,
5. les Canaries,
6. l'Aragón,
7. la Catalogne,
8. le Levant, qui s'étend sur les Communautés Autonomes de Murcie et de Valence,
9. l'Alto Ebro, recouvrant les Communautés Autonomes de Navarre et de la Rioja, plus la Rioja Alavesa, région du Pays Basque,
10. la Cantabrie, dont l'aire englobe les Communautés Autonomes de la Cantabrie proprement dite, des Asturies, et du Pays Basque amputé de la Rioja Alavesa,
11. le Centre, dont l'aire comprend les Communautés Autonomes de Castille - La Manche et de Madrid, plus une partie de la province d'Avila,
12. le Douro, coïncidant avec la Communauté Autonome de Castille - León sauf la partie de la province d'Avila rattachée à la région Centre.

Les régions ou appellations produisant les meilleurs vins, et que nous allons donc visiter en détail, sont sans conteste la **Rioja**, **Priorato** et **Penedés** (en Catalogne), **Ribera del Duero**, **Valdepeñas** pour son rapport qualité/prix, la *Galice* pour certains vins blancs et, dans un registre différent, *Jerez*. Mais il n'est guère de province qui ne fournisse du vin, et 53 aires bénéficiant d'une Denominación de Origen ont été délimitées sous le contrôle de l'INDO (Instituto Nacional de Denominaciones de Origen).

En Galice : Ribeiro, Valdeorras, à l'est d'Orense, Rías Baixas, Monterrei et Ribeira Sacra.

Au Pays Basque : Chacoli de Guetaria et Chacoli de Vizcaya.

Dans l'Alto Ebro : Rioja et Navarra

En Aragón : Calatayud, Campo de Borja, Cariñena, Somontano, près de Barbastro.

En Catalogne : Alella, au nord de Barcelone; Ampurdán - Costa Brava; Conca de Barberá, Costers del Segre, près de Lerida, Penedés, Tarragona, Priorato, enclavée dans la D.O. Tarragona, Terra Alta et Pla de Bages.

En Castille-Léon : Cigales, Toro, Bierzo, à l'extrémité nord-ouest du Léon; Rueda, au sud-ouest de Valladolid et Ribera del Duero.

En Castille-La Manche : Vinos de Madrid, Almansa, Méntrida, à l'ouest de Madrid, La Mancha, Valdepeñas, Mondejar, Manchuela

Au Levant : Alicante, Bullas, Jumilla, au nord de Murcia, Utiel-Requena, à l'ouest de Valence; Valencia et Yecla.

En Estrémadure : Ribera del Guadiana

Aux Baléares : Binissalem Mallorca et Pla i Llevant.

Aux Canaries : Tacoronte-Acentejo, La Palma, Lanzarote, Ycoden-Daute-Isora, El Hierro, Valle de Güimar, Valle de Orotava et Abona.

En Andalousie : Condado de Huelva, à l'ouest de Cadix, Montilla-Moriles, proche de Cordoue; Málaga, Jerez-Xérès-Sherry et Manzanilla Sanlúcar de Barrameda.

En outre, les vins effervescents (Cavas) ont droit à une "Denominacion especifica reconocida" : Vinos Espumosos.

Les Cépages

Parmi les 1.250 cépages recensés en Espagne, 200 sont cultivés pour la vinification, dont 50 environ présentent un intérêt.

Table 1. Vignobles et cépages

Vignoble	Principaux cépages
Andalousie	En rouge : grenache En blanc : Pedro Ximénez, palomino, et une demi-douzaine de cépages secondaires, dont l'airén.
Aragón	En rouge : grenache, tempranillo, moristell En blanc : macabeo, grenache blanc
Baléares	En rouge : manto negro, callet, tempranillo
Canaries	En rouge : listán noir, negramoll En blanc : moll, parellada, macabeo
Castille - La Manche	En rouge : grenache, monastrell (mourvèdre), carignan, cencibel (tempranillo), En blanc : airén, albillo, malvar
Castille - León	En rouge : grenache, tempranillo, mencia En blanc : verdejo, albillo, palomino, sauvignon
Catalogne	En rouge : grenache, carignan, cabernet, ull de llebre (tempranillo), monastrell, trepat, pinot noir En blanc : parellada, xarel-lo, macabeo (viura), chardonnay, grenache blanc
Galice	En rouge : alicante (grenache), mencia, merenzao, brancellao, caíño rouge, espadillo, grau, maría ardoña En blanc : albariño, verdello (godello), palomino, caíño blanc, lado, loureira, macabeo (viura), ttorrontés, treixadura, valenciana, albillo, doña blanca
Levant	En rouge : grenache, monastrell, bobal, forcayat, alicante (garnacha tintorera) En blanc : merseguera, verdil, malvasía, PX, muscat, tortosi
Navarre	En rouge : grenache, tempranillo, cabernet sauvignon, mazuelo (carignan), graciano, merlot En blanc : viura, malvoisie, chardonnay, grenache blanc, muscat à petits grains
Rioja	En rouge : tempranillo, grenache, mazuelo (carignan). Le graciano a presque disparu. En blanc : viura, et un peu de malvasía.

Les rosés

L'Espagne produit une grande diversité de rosés. Les vins de table sont élaborés au sud de Madrid. Légers et frais dans la Manche, ils prennent corps et puissance à mesure que l'on s'approche de Valence. Les vins les plus fins viennent de régions situées au nord de Madrid. Riches et puissants dans la vallée du Douro, ils se font plus légers au fur et à mesure que l'on se rapproche de Barcelone. Au centre nord, Castille-Léon, Aragón, et Navarre, conservent l'une des plus anciennes traditions viticoles d'Espagne. On y élabore certains des meilleurs rosados. Pour les rosés, le grenache prédomine en Navarre, Campo de Borja, Cariñena, Rioja Baja, et Mérida. L'Ampurdán mélange grenache et mazuelo. Ribera del Duero emploie la tinta del país. Le Levant privilégie le monastrell. Valence et Utiel-Requena préfèrent le bobal.

Les espumosos

Indépendamment de leur origine, les effervescents sont régis par le Consejo Regulador de los Vinos Espumosos. Navarre et Rioja en fournissent un peu, de même que l'Aragón (Cariñena, Campo de Borja). Mais les cavas les plus réputés sont dûs à la Catalogne, principale région productrice (Ampurdán, Tarragona, Penedés, et Alella). Les espumosos seront mentionnés au sein de leur région productrice, mais c'est dans les pages consacrées à la Catalogne que le lecteur trouvera les informations les plus détaillées.

Les vins de la soirée selon la région

CATALOGNE

Miserere, Priorat , 1998 (Coster del Siurana)

962852

Note de dégustation : Couleur d'intensité moyenne. Profonds arômes grillés de prune, de cassis, de goudron, de cèdre et de fines herbes. Gras, souple et opulent, mais avec une vinosité marquée. Un caractère sucré mais réservé est conféré par les vieilles vignes qui transmettent des saveurs faisant penser au cabernet. Finale subtile et veloutée, avec une longueur furtive et un degré d'élégance qu'on retrouve rarement dans un vin de cette appellation. Un des meilleurs millésimes pour cette cuvée. Il a avantage à être décanté.

27% Garnatxa, 27% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 26% Ull de Llebre, 10% Carinyena

A boire : 2002-2008 à 18°

Vina Sol parellada 2001 Miguel Torres

028035

Parellada 100%

Ce vin provient de la région de Penedès, centre de la production du cava et la DO (Denominacion de Origen) la plus moderne de la province (parmi les 40). Le Penedès profite d'un climat méditerranéen. Les vendanges de ce vin issu de vignes vieilles de 16 à 18 ans débutent dans la troisième semaine de septembre. Le vin subit une fermentation contrôlée à 15° C, en cuve d'acier inoxydable.

À l'œil : Couleur jaune pâle.

Au nez : Des arômes de fruits et un soupçon d'épices.

En bouche : Les saveurs de pommes, ananas et citron sont présents.

RIBERA DEL DUERO

Tinto 'Valbuena' 5.o, 1996

975227

La Bodega **Vega Sicilia**, un vin mythique, seul de son espèce pendant près d'un siècle, est située à Valbuena de Duero, dans la province de Valladolid. L'**Unico**, réputé le meilleur rouge espagnol, ne craint pas d'afficher des prix comparables aux meilleurs châteaux du Médoc. Issu de tempranillo (60%), cabernet sauvignon (25%), plus du merlot, et même un peu de malbec et d'albillo,

Le résultat est un vin à la robe relativement légère, mais puissamment aromatique (épices, menthe, cèdre, eucalyptus, bois de santal, tabac blond etc.), aux tanins légers mais fortement acide, et d'une longueur étonnante. Un vin tout en dentelles, malgré l'influence marquée du bois.

Valbuena, second vin de cette Bodega - et seul fait en année médiocre - est plus abordable. Il est commercialisé à 5 ans, mais mérite de vieillir une dizaine d'années.

En 1995 apparaît un nouveau vin : Alión 91, à base de tempranillo, conçu pour être bu plus jeune.

Rivola Vino de Mesa 1996 (Abadia Retuerta)

897470

En Ribera del Duero, la vigne occupe 9.000 hectares en de la D.O sur des sols calcaires bruns et rouges bruns, et un rendement très faible, limité par le climat rigoureux et sec, contribuent à la qualité observée sur certaines aires ayant atteint un renom international.

Ce Rivola Vino de mesa est un assemblage costaud et nerveux de tempranillo, 60% (typique en Espagne) et cabernet sauvignon 40%, fort sur les parfums épicés et giboyeux. Selon le chroniqueur Stéphane Émond du journal "La voix de L'est", la tentation pour le vin de messe n'aura jamais été aussi grande.

L'évaluation du 2001 de Robert Parker est de 90. Vieillissement de 10 mois en barrique de chêne français et américain et embouteillé sans filtration. Il pourrait facilement passer pour un Bordeaux. Riche et profond avec des notes de cassis, réglisse, cuir neuf, terre, épice et un peu de fumée. Est-ce que 1996 s'y compare ?

RIOJA

Conde de Valdemar Gran Reserva, 1995

325084

Les choses bougent aussi en Rioja, comme en font foi les vins Bodegas Martinez Bujanda. Celui-ci, au nez de raisins secs, avec des notes de tabac, sur une bouche bien en fruit, tannins fermes, saveurs de cerises macérées avec quelques notes de coco apportées par le bois est certes encore de facture traditionnel.

"La Rioja doit beaucoup au Ribera del Duero" disait pour sa part M. Jose Hidalgo Togores, directeur technique de Bodega Bilbaina en Rioja, bodega que vient d'acheter le géant Codorniu. Parce que la Rioja s'était endormi sur ses lauriers, expliquait-il. Et quand la presse a commencé à encenser les vins du Ribera del Duero, l'orgueil des vigneron de la Rioja en a pris un coup. On le sait, c'est du Ribera del Duero, située à environ deux heures de voitures du Rioja, au sud-est, qu'est véritablement parti le mouvement de renouveau de la viticulture espagnole. Le nombre de bodegas est passé là bas, en quinze ans, de dix à plus de cent.

Cosme Palacio y Hermanos 1999

502468

*Viura (**Macabeo**)*

Le cépage viura est la variété la plus cultivée en Espagne et dans la région de la Rioja. Et bien que la Rioja soit relativement proche de l'océan, les chaînes montagneuses qui la longent au nord, notamment les monts Cantabriques, protègent les vignobles des vents froids de l'Atlantique.

Le Cosme Palacio subit une fermentation partielle à basse température, suivie d'une sur lie en fûts de chênes français, avant d'être mis en bouteille.

À l'œil : Jaune doré avec des reflets brillants.

Au nez : Un arôme de fin parfum de fruits mûrs, légèrement boisé.

En bouche : Un vin équilibré, ample et rond.

Marques de Caceres Reserva 1994.

897983

Tempranillo 85%, graciano, mazuelo.

Un trait distinctif de la Rioja est que l'essentiel de la production du vin rouge est formé par le Crianza, mis en vente dans sa 3^e année après avoir passé 12 mois en fûts, et le Reserva, élevé 4 ans dont au moins 12 mois en fûts et 24 mois en bouteille. Le Grand Reserva n'est produit que dans les années exceptionnelles. Ewinexchange le cote à 88.

À l'œil : La robe est d'un beau rubis profond, légèrement violacée.

Au nez : Les arômes de cerises noires, de chocolat noir et de chêne.

En bouche : Un bel équilibre, avec des saveurs fruitées qui s'étirent dans une longue finale.

NAVARRRE

Castillo de Monjardin Reserva 1995

865378

Cabernet sauvignon, merlot et tempranillo

La bodegas Castillo de Monjardin est situé sur la route de Santiago de Compostela dans la vallée de San Esteban.

Le millésime 95 est reconnu comme étant supérieur aux autres pour le reserva. La récolte a subi une macération prolongée, suivie de 18 mois en fût et 24 mois en bouteille.

À l'œil : Un beau rouge grenat intense et brillant.

Au nez : Un bouquet d'arôme de fumé, de cassis, de réglisse et de cannelle.

En bouche : Le vin est ample, élégant, complexe et tout en finesse.

ANDALOUSIE

Fino Tio Pepe Very Dry Gonzales Byass

242669

Palomino Fino

Pour créer un fino, un autre phénomène est mis à contribution : le fior. L'humidité, liée à la proximité de l'Atlantique, favorise la croissance d'une levure formant un voile à la surface du vin nouveau, le plus souvent quand il est acide et légèrement enrichi en aguardiente ou eau-de-vie de vin. Le fior forme un épais voile protecteur qui prévient l'oxydation et confère au vin des notes salées au goût de noix. Le xérès très pâle et extra sec est appelé fino. Si cette couche ne se développe pas, le xérès est appelé oloroso.

À l'œil : Jaune pâle.

Au nez : Des arômes de noisettes et de pommes.

En bouche : Un vin frais avec une pointe d'amertume.

Le xérès se sert très frais et accompagne bien les olives, les sushis.

Dry Sack Cream Xeres, Andalousie

13565

Le sherry, le dernier des grands vins méconnus du monde. Ce vin constitue selon Claude Langlois du webzine Art de vivre, une excellente initiation au sherry. D'une part à cause de son côté un peu sucré qu'aimeront les amateurs de porto, tout comme aussi son petit côté rancio apporté par l'oxydation qu'on retrouve aussi dans les tawny, avec des notes de caramel et de noix.

Ce vin est en fait un mélange de styles qui n'appartient à aucune des grandes catégories de sherry comme pour compliquer la tâche du pauvre amateur déjà peu familier avec ce type de vin. Celui-ci est élaboré avec du pedro ximénez et de moscatel

Servir rafraîchi.

UTIEL-REQUENA (VALENCIA)

Hoya de Cadenas Reserva 1997

978387

Tempranillo 100%

La Bodegas Gandia datant de 1820 et située dans la région vinicole d'Utiel-Requena, à seulement 100 Km de la ville de Valencia. Son Domaine Hoya de Cadenas constitue un environnement privilégié pour la production de vins de qualité.

D'après WineLoversPage.com, ce Tempranillo est d'un grenat clair, avec un arôme appétissant de fruits rouges et de vanille. En bouche, il a une saveur lumineuse et un goût de fruit avec une dose saine de chêne. Le vin est intéressant, sans exubérance, mais contenant une certaine équilibre et capable de bien concurrencer des vins deux fois plus chers.