

Les vins d'Espagne



Figure 1 : carte des principales appellations D.O.

Historique et généralités

Comme pour tout le pourtour méditerranéen, le vignoble remonte à l'époque des échanges avec les phéniciens, puis de l'occupation Romaine. C'est un vignoble extrêmement vaste mais dont le rendement est plus faible que celui de l'Italie et de la France. L'explication se trouve dans des plantations moins serrées et un rendement plus faible par souche. Depuis son entrée dans l'Europe, l'Espagne viticole s'est dynamisée tout en évitant de céder à la mode des cépages internationaux. Le dynamisme et le modernisme à travers la tradition...

Climat

La grande majorité du vignoble subit un climat méditerranéen sec et très chaud, une petite partie est sous influence océanique. Ces conditions climatiques, parfois extrêmes (les Madrilens ont l'habitude de dire 9 mois d'hiver, 3 mois d'enfer) peuvent conduire le raisin à des niveaux de maturation importants, d'où une importante concentration de matière et des titres alcoolimétriques élevés.

Cépages

Les principaux cépages rouges	Les principaux cépages blancs
Grenache (Granacha)	Macabeux (Macabeo ou Viura)
Tempranillo	Grenache blanc
Monastrell	Malvoisie
Cariñan (Cariñena)	Palomino
Merlot	Parellada

Système d'Appellations

Comme en France, l'Espagne a depuis longtemps adopté un système d'appellations afin de garantir la qualité et de protéger les viticulteurs et leur marché.

L'Espagne a été divisée en 12 régions de productions, à la manière de nos départements, ce sont simplement des limites géographiques. Les vins produits dans ces régions ont droit à l'appellation *Vino de de la tierra*, équivalent au vin de pays ou à la simple appellation "vino de mesa" (vin de table) s'ils sont de qualité inférieure.



Figure 2 : carte des régions de production

A l'intérieur de ces régions, l'I.N.D.O (Instituto Nacional de Denominaciones de Origen), équivalent à l'I.N.A.O Français, a défini des zones ayant droit à l'appellation D.O. (Denominación de Origen) équivalent des A.O.C. et depuis 1991 l'appellation D.O.C (Denominación de Origen Calificada) d'un niveau de qualité supérieure aux D.O. complète ce système.

Pour chaque appellation, il existe un conseil régulateur qui possède une estampille particulière obligatoirement apposée sur la bouteille, c'est la garantie de l'appellation.



L'Espagne possède aussi des estampilles pour définir et garantir le degré de vieillissement du vin. On distingue :

- ◆ Vino de crianza : vin qui a 3 ans dont au moins une année passée en barrique
- ◆ Vino de reserva : 3 ans de fûts ou bouteilles, au moins 1 an de fût
- ◆ Vino de gran reserva : 2 ans de fûts et 3 ans de bouteille

Appellations

L'Espagne a défini une quarantaine d'appellations ayant droit à l'appellation D.O. et D.O.C. qui se répartissent sur les différentes régions viticoles indiquées sur la carte en figure 2.

Cataluña	C. Valenciana	Aragón	Murcia	Castilla La Mancha	Navarra
Alella Penedés Tarragona Terra Alta Cava Ampurdan Costa Brava Costers del Segre Priorato	Alicante Utiel-Requena Valencia	Calatayud Campo de Borja Cariñena Somontano	Jumilla Yecla	Almansa Mérida La Mancha, Valdepeñas Mondejar Manchuela Vinos de Madrid	Navarra
Rioja	País Vascos	Castilla y León	Extremadura	Galicia	Andalucía
Rioja (D.O) Rioja (D.O.C)	Chacolí	Cigales Toro Bierzo Rueda Ribera del Duero	Pas de D.O.	Ribeiro Valdeorras Rías Baixas Monterrei Ribeira Sacra	Condado de Huelva Montilla-Moriles Málaga Jerez-Xérès-Sherry

Caractères des vins

Les vins rouges (Vino Tinto)

Si 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 le Ribera del Ruedo est assez boisé et développe des notes de prune et de mûre. A 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 connu 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 montre extrêmement agréable 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 **Penedés** 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

Autres produits autour du vin....

Le Xérès

Impossible de parler de l'Espagne sans parler du plus célèbre des vins vinés, le Jerez (ou Xérès). Le xérès est un vin blanc sec viné, pour cela on élabore un vin blanc sec traditionnel à partir du cépage palomino, on y ajoute de l'eau de vie de vin (15%) et le tout est mis en fût de chêne. Là, il se forme un voile nommé la Flor qui protège le vin d'une oxydation certaine. Le vin subira plusieurs passages selon un ordre logique dans une cascade de fûts appelée Solera, cette méthode est toutefois longue et complexe, elle tend à se marginaliser chez les producteurs. Selon la durée et le type de vinage, on obtient des produits très différents :

- ◆ **Fino** : le plus clair de tous, il est agréable et délicat.
- ◆ **Manzanilla** : c'est un Xérès fino ou amontillado élaboré à Sanlúcar de Barrameda)
- ◆ **Amontillado** : Xérès plus foncé que le Fino, simple et élégant avec des goûts de noisette, il existe aussi en version demi-doux.
- ◆ **Olorosso** : les plus ambrés des Xérès, au parfum de noix qui le caractérise.

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.

Copyright 2001 Toussaint Frédéric merci à Christophe Hego et à tous les contributeurs de Technorestos.org