

# Le vignoble espagnol

## Historique

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...

## Le 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 Madrilènes 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 alcoométriques élevés.

## Les cépages rouges :

### Principaux :

garnacha Tinta( Grenache noir) : Cépage de qualité, il peut donner des vins rouges puissants, colorés et généreux, des vins rosés aromatiques et soyeux ou des vins doux naturels très sucrés au potentiel de garde très important.

Cépage rouge originaire d'Espagne, il est aussi appelé Garnacha Negra, Aragonés ou encore Granatxa dans la D.O.C. Priorat. C'est un cépage à fort rendement, très résistant à la sécheresse et au froid. Il apporte au vin de la puissance, du corps et de l'alcool. Pour une meilleure garde, il devra être assemblé avec d'autres cépages. Il est l'un des cépages les plus répandus en Espagne avec une surface plantée d'environ 170 000 ha.

Tempranillo :cépage aux caractéristiques bien différentes selon le terroir dans lequel il est cultivé. C'est un cépage caméléon qui s'adapte au terroir et le met en valeur.

Cépage rouge originaire de La Rioja, aussi connu sous le nom Tinto Fino, Tinta del Pais ou encore Lull de Lebbre en Catalogne. Il est constitué de baies à peau épaisse avec beaucoup de tanins. Il se caractérise par une maturité précoce et résiste bien aux grandes chaleurs. Il amènera aux vins de la finesse et une belle complexité aromatique. Il est considéré comme l'épine dorsale des vins de La

Rioja et de la Ribera del Duero. Un des premiers cépages implantés en Argentine et en Australie, en Espagne il représente environ 33 000 ha.

Il reste néanmoins un cépage à faible acidité, ce qui explique pourquoi il est souvent assemblé au carignan, connu pour son acidité marquée, et à la grenache, qui lui permet de gagner en complexité. Tannique, il libère des arômes de fraise et de pruneau ainsi que de chocolat, de tabac, voire de cuir. Il vieillit par ailleurs très bien en fût de chêne, ce qui complète sa palette aromatique de notes vanillées.

Monastrel (Mourvèdre) : Le vin de mourvèdre est assez faible en acidité, mais il est reconnu pour la qualité de sa structure tannique, sa richesse aromatique et son aptitude au vieillissement. Rude dans sa jeunesse, il demande plusieurs années de garde pour développer toute sa palette aromatique fruitée. Poivre, gibier, truffe et fruits noirs sont ses principales caractéristiques aromatiques. Parfums empyreumatiques, arômes de fleur d'acacia, cannelle, il dégage souvent aussi des arômes de basse-cour.

Il est souvent utilisé en assemblage pour amener sa structure et sa complexité aux vins. L'assemblage avec les autres cépages méridionaux (grenache noir, cinsault, ou syrah) permet d'obtenir des vins plus souples et abordables dans leur jeunesse.

Cépage rouge d'origine espagnol, plus connu sous le nom de Mourvèdre en France, qui est l'un des plus répandus en Espagne après le Grenache. Cépage à haut rendement, qui produit des vins à la robe profonde et au fort degré d'alcool. Surtout cultivé dans la province de Murcia (52% de la surface totale). Surface totale plantée en Espagne : 109 000 ha.

Cariñera ou Mazuelo ( Carignan) : Sur les jeunes vignes, les vins sont fruités mais les tanins sont durs et amers. Sur les vieilles vignes, ces tanins sont beaucoup plus fins, même s'ils demandent un vieillissement destiné à les assouplir.

Les inconvénients liés à ces tanins ont conduit à plusieurs solutions; la macération carbonique donne des vins très fruités, souples et bien équilibrés; l'assemblage avec des cépages aux tanins plus souples, syrah N, grenache N ou cinsaut N, dilue les défauts à condition de limiter le pourcentage de carignan; les meilleurs vins sont produits sur les vignes de plus de quarante ans, donnant des vins dominés par les arômes de fruits rouges et d'épices. En vieillissant, ils développent d'autres notes : fruits mûrs (pruneau notamment), pain grillé, amande grillée, cuir. Dans ce cas, un assemblage dominé par le carignan donne de grands vins destinés à défier le temps en cave

Cépage rouge d'origine espagnole, de la région aragonaise, il permet d'élaborer des vins robustes mais équilibrés, qui s'assemblent bien à ceux issus du Grenache. Il est très répandu en Catalogne où

il est appelé Samsó, dans La Rioja on le connaît sous le nom de Mazuelo. La surface totale plantée en Espagne représente environ 12 000 ha.

Merlot :Cépage rouge originaire de Bordeaux, il est l'un des cépages les plus répandu au monde après le Cabernet-Sauvignon. En Espagne on le retrouve principalement en Catalogne, en Navarre et dans la Ribera del Duero. Il apporte aux vins une certaine texture, de la finesse et une belle complexité aromatique. Il est également utilisé en assemblage pour adoucir certains autres cépages plus tanniques.

#### Secondaires :

Cabernet sauvignon :Cépage rouge originaire de Bordeaux, il est l'un des cépage les plus répandus au monde. On le retrouve sur différents continents et sous différentes latitudes : Canada, Californie ou Argentine. En Espagne, on le plante en Catalogne et en Navarre et les parcelles les plus anciennes sont situées dans La Rioja et la Ribera del Duero. La première caractéristique de ce cépage est sa grande résistance et adaptabilité à tout type de sols et de climats. L'autre trait majeur est son caractère marqué inimitable (notes de poivrons verts). Il donne au vin une couleur profonde ainsi que des tanins denses et affinés. Avec le vieillissement, ses propriétés aromatiques se complexifient.

### **Les cépages blancs :**

#### Principaux :

Macabeo ou Viura : Cépage blanc originaire de Catalogne, il est également appelé Viura. C'est un des cépages de base pour l'élaboration du Cava (vins mousseux Catalans). On le trouve surtout en Catalogne, mais aussi dans les provinces de La Rioja, de Tarragone et de Saragosse. Il donne des vins fins, fruités, de couleur jaune paille, riches en alcool avec peu d'acidité. En Espagne il représente environ 36 000 ha.

Garnacha blanca (Grenache Blanc) :Cépage blanc originaire du nord de l'Espagne, il est très répandu dans tout le pays en particulier dans les régions de Tarragone et de Saragosse. C'est un cépage résistant à la sécheresse et au vent avec pour caractéristique une teneur forte en alcool. D'une couleur jaune dorée, il apportera au vin du corps, ainsi que des arômes floraux et fruités. Il est utilisé souvent dans des assemblages pour apporter une certaine douceur.

Palomino: ou Listan Blanc Cépage blanc d'Andalousie, apparenté aussi Listan Blanca originaire des îles Canaries. Il est très sensible à la moisissure, et la plupart du temps il est cultivé sur des sols sableux très blancs. Connue comme étant la base des vins de Jerez –Xérès, il donnera des vins complexes et très aromatiques après vieillissement en barrique. Il représente 95% du vignoble de Jerez. En dehors de la Province de Cadix, il est plus connu sous le nom de Jerez Fino.

Parellada :Cépage blanc originaire de Catalogne, qui est l'un des trois cépages, avec le Xarel-Lo et le Macabeu, qui compose habituellement le Cava. C'est un cépage plutôt sensible à la pourriture mais aussi à la sécheresse. Cépage avec de bon rendement, qui a pour caractéristique principale, une maturité très tardive. Il donnera une belle acidité aux vins effervescents ainsi que de la finesse et de la longueur en bouche. Sa surface total plantée en Espagne représente environ 10 000 hectares.

### Secondaires :

Verdejo :cépage blanc cultivé en Espagne, originaire de la région de Valladolid.

Il donne des vins blancs nerveux et parfumés. Les plus expressifs sont cultivés dans la région de Rueda

Xarel.lo : Le vin de xarello est coloré, jaune or, puissant, riche en alcool et en acidité. Il peut se bonifier au vieillissement. Dans les vins tranquilles, il peut être commercialisé en vin de cépage, mais pour l'élaboration de cava, il est généralement assemblé au macabeu et au parellada.

## **Classification**

Les lois sur le vin espagnol ont créé en 1932 la *Denominación de Origen* (DO), système ensuite amélioré en 1970. Le système présente de nombreuses similitudes avec les systèmes hiérarchiques de la France (appellation d'origine contrôlée : AOC), du Portugal (denominação de Origem Controlada : DOC) et de l'Italie (Denominazione di origine controllata : DOC). En 2009, il y avait à travers l'Espagne 67 appellations de vin de qualité référencées en tant que telles.

- Le *vino de mesa* est un vin de table.
- Le *vino de la tierra* correspond au vin de pays.
- La *denominación de origen* est une appellation d'origine contrôlée.
- La *denominación de origen calificada* est une AOC de qualité supérieure. On en dénombre deux: Rioja et Priorat
- Le *vino joven* est un cru mis en bouteille après clarification.
- Le *vino de roble* est un cru dans sa deuxième année qui a passé au moins quatre mois dans des fûts en chêne.

- Le *vino de crianza* est un cru dans sa troisième année qui a passé au moins dix mois dans des fûts en chêne.
- Le *reserva* est un cru qui a vieilli pendant trois années entières, dont au moins un an dans des fûts en chêne
- Le *gran reserva* est un cru qui a vieilli cinq années entières, dont au moins deux ans dans des fûts en chêne.

Depuis juillet 2003, une nouvelle loi permet de considérer le vin comme un aliment

## **Les régions viticoles :**

### **Andalousie :**

Le vignoble d'Andalousie repose sur un sol qui conserve bien l'eau, condition indispensable sous un climat méditerranéen sec où une grande partie de la période végétative de la vigne se déroule pendant la saison aride. Les cépages résistants à la sécheresse sont le palomino fino B, le Pedro ximénez B, le moscatel B ou le zalema B.

Ce vignoble est essentiellement producteur de vins blancs. Élevés en solera, ces vins sont typés par le style de la société de négoce éleveur. Ils peuvent être secs (sans sucre) ou doux.

1°) Six dénominations d'origine (DO) :

- Condado de Huelva ;
- Xérès ;
- Malaga ;
- Manzanilla ;
- Montilla-moriles ;
- Sierras de Malaga .

Le vignoble donne aussi un vin aromatisé qui bénéficie d'une DO : le *vino naranja del Condado de Huelva*, c'est-à-dire le *vin orange de Condado de Huelva*.

deux appellations *vino de calidad* :

- Granada ;
- Lebrija.

2°) seize vins de pays :

- Altiplano de Sierra Nevada ;
- Ribera del Andarax ;
- Bailén ;
- Cádiz ;

- Córdoba ;
- Cumbres del Guadalfeo ;
- Desierto de Almería ;
- Laderas del Genil ;
- Laujar-Alpujarra ;
- Los Palacios ;
- Norte de Almería ;
- Sierras de Las Estancias y Los Filabres ;
- Sierra Norte de Sevilla ;
- Sierra Sur de Jaén ;
- Torreperogil ;
- Villaviciosa de Córdoba.

### **Aragon**

Le vignoble d'Aragon comprend

---

1°) quatre DO :

- Calatayud ;
- Campo de Borja ;
- Cariñena ;
- Somontano.

2°) six vins de pays :

- Bajo Aragón ;
- Ribera del Gállego-Cinco Villas ;
- Valdejalón ;
- Valle del Cinca ;
- Ribera del Jiloca ;
- Ribera del Queiles.

### **Les Asturies**

Le vignoble des Asturies ne comprend qu'une appellation vino de calidad : le cangas.

---

## **Les Îles Baléares**

---

Le vignoble des Îles Baléares comprend

1°) deux DO :

- Binissalem;
- Pla i Llevant.

2°) Six vins de pays :

- Ibiza ;
- Illes Balears (c'est l'appellation générique de la région) ;
- Isla de Menorca ;
- Serra de Tramuntana-Costa Nord ;
- Formentera ;
- Mallorca.

## **Les Canaries**

---

Le vignoble des Canaries comprend

1°) neuf DO reconnues :

- Abona ;
- El Hierro;
- La Gomera;
- La Palma;
- Lanzarote;
- Tacoronte-Acentejo;
- Valle de Güimar;
- Valle de la Orotava;
- Ycoden-Daute-Isora.

## **Cantabrie**

---

Le vignoble cantabre ne comprend que deux vins de pays, le costa-de-cantabria et le liébana.

## La Castille-La Manche

---

Le vignoble de Castille-La Manche comprend

1°) neuf DO :

- Almansa;
- Jumilla;
- La Mancha;
- Manchuela;
- Métrida;
- Mondéjar;
- Ribera del Júcar;
- Uclés;
- Valdepeñas.

2°) 8 appellations vino de pago:

- Campo de la Guardia ;
- Casa del Blanco ;
- Dehesa del Carrizal ;
- Dominio de Valdepusa ;
- Finca Élez ;
- Guijoso ;
- Pago Florentino ;
- Pago Calzadilla.

3°) 4 vins de pays :

- Castilla ;
- Gálvez ;
- Pozohondo ;
- Sierra de Alcaraz.



## **Castille et León**

---

Le vignoble de Castille et León comprend

1°) neuf DO :

- Arlanza;
- Arribes;
- Bierzo;
- Cigales;
- Ribera del Duero ;
- Rueda ;
- Tierra de León;
- Tierra del Vino de Zamora;
- Toro.

Le nord-est de la province est occupé par une petite partie du vignoble de la DOC rioja.

2°) Trois appellations vino de calidad:

- Sierra de Salamanca ;
- Valles de Benavente ;
- Valtiendas.

Enfin, un vin produit en Castille et León peut être commercialisé en vin de pays sous l'appellation éponyme.

## **Catalogne**

---

Le vignoble de Catalogne comprend

1°) L'une des deux DOC espagnoles : l'appellation Priorat. Cette DOC a pour cépages le grenache, la syrah et le cabernet et compte environ 1000 hectares<sup>25</sup>.

2°) dix DO.:

- Alella : Cette DO compte environ 525 hectares<sup>26</sup>. Les cépages utilisés sont le pranillo, le merlot et le cabernet pour les vins rouges. Pour les vins blancs les cépages sont le xarel-lo et le chardonnay.
- Empordà, appelée « Ampurdán » en castillan. La superficie est de 2 475 hectares. Les vins rouges proviennent de deux cépages principaux : le samsó, nom local du carignan et le lledoner, nom local du grenache noir. Les vins blancs sont élaborés à base de grenache blanc, viura, nom local du macabeu et du muscat d'Alexandrie.

- Catalunya, appelée Cataluña en castillan - c'est l'appellation générique de la région ;
- Conca de Barberà, appelée « Conca de Barberá » en castillan. La superficie représente environ 6 000 hectares. Les cépages utilisés en vin rouge sont le trepat, le grenache et l'ull de llebre. Les cépages pour les vins blancs sont le macabeu, la parellada, le sauvignon et le chardonnay.
- Costers del Segre : Cette DO compte un peu moins de 4000 hectares. Les cépages utilisés sont le grenache, le ull de llebre, le cabernet, le monastrell, le trepat, le samsô, le pinot noir et la syrah.
- Montsant ;
- Penedès, appelée Penedés en castillan - cette appellation est principalement consacrée au cava ;
- Pla de Bages ;
- Tarragona ;
- Terra Alta.

### **Estrémadure**

Le vignoble d'Estrémadure comporte

1°) une DO, l'appellation Ribera del Guadiana.

2°) Un vin de pays est produit en Estrémadure, avec l'appellation éponyme.

### **Galice**

Le vignoble de la Galice comporte

1°) cinq DO. :

- Monterrei ;
- Rías Baixas ;
- Ribeira Sacra ;
- O Ribeiro, dénomination de la DO, les vins historiques de la comarque O Ribeiro sont connus sous le nom générique ribeiro ;
- Valdeorras.

2°) Trois vins de pays :

- Betanzos ;
- Val do Miño-Ourense, appelé *Valle del Miño-Orense* en castillan ;
- Barbanza e Iria.

Dans cette région espagnole cohabitent deux types de viticulture : les vignobles aux ceps taillés courts se trouvent uniquement à l'intérieur des terres tandis que les vignes menées en hautain se situent le long des côtes. Ce dernier mode de conduite est appelé *parrales*. « Elles grimpent le long des poteaux et s'entortillent autour des treilles disposées de façon à les protéger de l'humidité », a constaté Alexis Lichine<sup>33</sup>.

### **Sous-zones des Rias Baixas**

Un rias baixas est vinifié à partir des cépages albariño, treixadura, loureira et caño blanco ; à eux quatre, ils doivent représenter au moins 70 % des cépages utilisés. Si l'étiquette comporte la mention *albariño*, le vin sera constitué par ce seul cépage, à hauteur de 70 % minimum. Et si elle comporte la mention *barrica*, le vin aura bénéficié d'un élevage d'au moins trois mois en fûts de chêne.

Par ailleurs, l'appellation Rias Baixas est divisée en cinq sous-zones. Ce sont les crus suivants :

- *Condado de Tea* (545 hectares de vignes), près de la frontière avec le Portugal. Les vins présentant cette mention contiennent au moins 70 % d'albariño et treixadura.
- *O Rosal* (312 hectares de vignes) près de la côte sud de la ville de Vigo. C'est le terroir le plus chaud des Rias Baixas. Les vins présentant cette mention contiennent au moins 70 % d'albariño et de loureira.
- *Ribeira do Ulla* (46 hectares de vignes) au sud de Santiago de Compostela. Vins majoritairement rouges.
- *Soutomaior* (19 hectares de vignes) le long de la rivière Verdugo. Vin exclusivement composé d'albariño.
- *Val do Salnés* (1 487 hectares de vignes), près de la côte au nord de la ville de Pontevedra. C'est le véritable foyer de l'albariño. Les vins présentant cette mention contiennent au moins 70 % d'albariño.

### **Madrid**

Le vignoble de Madrid ne comprend qu'une DO : l'appellation vinos de Madrid.

### **Murcie**

Le vignoble de Murcie comporte

1°) quatre DO.:

- Alicante ;
- Bullas ;

- Jumilla , région viticole située au nord la province de Murcie à une altitude comprise entre 300 et 700 mètres ;

- Yecla.

2°) Trois vins de pays y sont également produits. Ce sont les appellations suivantes :

- Abanilla ;

- Campo de Cartagena ;

- Murcia.

### **Navarre**

---

Le vignoble de Navarre comporte

1°) une seule DO : l'appellation Navarra. Cette appellation unique est divisée en cinq sous-zones.

Ce sont les crus suivants :

- Baja Montaña ;

- Ribera Alta ;

- Ribera Baja ;

- Tierra Estella ;

- Valdizarbe.

2°) 3 vins de pago

- Otazu ;

- Pago de Arínzano ;

- Prado de Irache.

Il est à noter qu'une petite partie du vignoble de la DOC rioja est situé en Navarre.

### **Pays basque**

---

Le vignoble du Pays basque comprend

1°) trois DO, toutes dévolues à la production d'un vin blanc, le txakoli.:

- Arabako Txakolina, appelée Txakoli d'Alava en castillan ; ce txakoli est produit dans la province d'Alava, autour de la ville d'Amurrio et a obtenu sa Denominación de Origen en 2001 ;

- Bizkaiko Txakolina, appelée Txakoli de Bizkaia en castillan ; ce txakoli est produit le long de la côte de Biscaye et a obtenu sa Denominación de Origen en 1994 ;

- Getariako Txakolina, appelée Txakoli de Getaria en castillan ; ce txakoli est produit autour de la ville de Getaria dans le Guipuscoa et a obtenu sa *Denominación de Origen* en 1990.

Le vignoble produisant le txakoli est cultivé sur des treilles ou treillis (appelé *Parra* en basque). Ce mode de conduite rappelle celui des *vinhos verdes* au Portugal. Le *txakoli* est un vin blanc

légèrement effervescent, à forte acidité et d'une faible teneur en alcool (10 °C à 11 °C), produit dans les trois provinces de la Communauté autonome basque *Euskadi*. Dans la région d'Alava, la vinification a une longue tradition qui remonte aussi loin que 760 avant notre ère<sup>35</sup>. Les premiers documents sur la vinification du txakoli en Biscaye remontent au VIII<sup>e</sup> siècle.

Les txakolis, dans leur grande majorité, proviennent de vignes proches du golfe de Gascogne. Ces zones ont une forte pluviosité (entre 1 000 mm et 1 600 mm de précipitations annuelles en moyenne) et des températures moyennes entre 7,5 °C et 18,7 °C mais, à l'occasion, les vignes peuvent souffrir du gel.

Ce vignoble était presque en danger de disparition vers le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. Il le resta jusqu'aux années 1980. Le vin de Txakoli était essentiellement vinifié par chaque propriétaire à la maison et bu presque exclusivement au Pays basque. À partir de 1994, certaines cuvées de txakoli ont réussi à atteindre les critères de qualité afin d'obtenir la certification de *Denominación de Origen*. La qualité ayant été améliorée, la diffusion et la demande du produit ont augmenté significativement. Aujourd'hui, il n'est pas rare de voir aux bords des routes la présence de *Txakolindegi* (lieu où se fabrique et se déguste le txakoli) qui sont aussi populaires que les Sagardotegi (*cidrerie*).

### **La Rioja.**

Le Vignoble de La Rioja ne comprend que deux appellations : la prestigieuse DOC rioja et le vin de pays valles-de-sadacia.

La *Denominación de Origen Calificada* (équivalent espagnol de l'AOC, appellation d'origine contrôlée) *rioja* est sans doute la plus réputée d'Espagne pour les vins rouges depuis le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. Parmi les appellations d'origine (*Denominación de Origen*) d'Espagne, elle est la seule, avec le priorat, à jouir de la distinction DOC.

Son étendue dépasse les limites de la communauté autonome (ou région administrative autonome) de La Rioja, et couvre également des portions des communautés autonomes de Navarre, du Pays basque, et de Castille et Léon. Les rioja sont des vins fins, aromatiques et équilibrés. On y distingue trois sous-régions : Rioja Alta, Rioja Baja et Rioja Alavesa.

### **Communauté valencienne**

Le vignoble valencien comporte

1°) trois DO.:

- Alicante ;
- Utiel-Requena ;
- Valencia.

2°) Deux vins de pays y sont également produits :

les appellations *Castelló* et *El Terrerazo*.