



Vignoble d'Espagne



Localisation

L'Espagne est située en Europe occidentale et occupe la majeure partie de la Péninsule Ibérique, ainsi que l'archipel des îles Canaries dans l'océan Atlantique et celui des îles Baléares en Méditerranée. Elle est comprise entre le 36° et le 43° parallèle. L'Espagne est bordée par l'océan Atlantique et la mer Méditerranée. Elle fait frontière avec la France au niveau des Pyrénées, et avec le Portugal sur sa partie ouest. Plus de 80% de ses frontières sont maritimes. Il existe 12 grandes régions viticoles réparties sur l'ensemble du pays, la Mancha étant la plus importante.

Histoire succincte de l'Espagne

La vigne est introduite en Espagne lors des invasions de l'Antiquité.

Vers 900 ans avant JC la vigne se développe sous l'influence des Grecs et des phéniciens.

Au 200 ans av. JC les romains créent un vignoble très important.

Moyen-âge : les invasions barbares réduisent la superficie en vigne, mais elle est replantée.

Du VIII° au XV° siècle : La présence des Maures, musulmans, met un frein à l'expansion du commerce du vin, elle est tolérée pour les chrétiens. L'Espagne développe une grosse production de raisins secs.

Epoque moderne : En 1492, les Espagnols catholiques chassent les Maures des derniers fiefs qu'ils détenaient. A partir du XVI° siècle : nouvel essor du vignoble. Avec la mise en place de l'empire Ottoman (XIV° au XIX° siècles) qui comprenait de nombreux pays auparavant viticoles, l'Espagne trouve des débouchés pour ses vins sucrés vers une partie de l'Europe et de la Russie. Grands voyageurs et colonisateurs, les Espagnols exportent la culture de la vigne dans leurs nouveaux territoires qui sous la dynastie de Charles Quint : Il est roi d'Espagne, de Naples et de Sicile, empereur germanique (Allemagne, Autriche, Hongrie), duc de Bourgogne (qui contient alors une grande Franche-Comté), règne sur les Pays Bas, Le Milanais, la Bohême. Ses colonies et sont nombreuses : Grandes Antilles (Cuba, Hispaniola, Porto Rico), Mexique, partie ouest et nord de l'Amérique du Sud, Sud des Etats-Unis, une partie de l'Alaska, Philippines. Son fils, Philippe II, ajoutera le Portugal (1580-1640) et ses colonies puis les Philippines (1565-1898). Le vignoble est alors dans une phase de production de qualité. Un impôt spécifique est lié à la production de vin afin de pouvoir participer à l'effort de guerre incessant. Afin de ne pas concurrencer sa production de vin en Espagne, la vigne est introduite mais limitée dans les colonies. Pour ce faire le gouvernement colonialiste édicta des restrictions et des interdictions, les viticulteurs locaux furent taxés, les licences de plantation et de vente refusées. Les Anglais et les Hollandais qui n'avaient pas de vignobles dans leur métropole pour cause de climats inadaptés ont fait eux l'inverse.

Le remplacement de l'Empire Byzantin, grand pourvoyeur de vins sucrés auprès des cours royales Européennes par l'empire Ottoman, permet une ouverture vers l'export pour l'Espagne. Des vins sont élaborés pour le goût des Anglais, Ecossais et Irlandais lorsque ceux-ci se détournent des vins français pour cause de guerre ou autre. On élabore des vins pouvant résister au voyage en mer (Xérès, Manzanilla et Malaga). L'agressivité des Britanniques face aux Espagnols (annulation du mariage de Catherine d'Aragon et d'Henri VIII d'Angleterre en 1532, puis la destruction de la flotte espagnole (l'invincible Armada), rend le commerce avec eux plus aléatoire.

La période napoléonienne ne sera pas spécialement propice au commerce du vin espagnol.

En 1815, la partie sud de l'Amérique du Nord, l'Amérique centrale et la partie ouest de l'Amérique du Sud sont espagnoles. La Partie est (Brésil) est portugaise. Seule la Patagonie est restée libre. L'émancipation des pays de l'Amérique latine est précoce, dès 1817 et va prendre modèle de la Révolution française de 1789. De plus, elle est soutenue par les intérêts de l'Angleterre et des États-unis. Les guerres d'indépendances vont permettre de se libérer de la pression ibérique, mais vont conduire à une dépendance à l'Angleterre puis aux États-Unis.

Epoque contemporaine : La partie nord du pays commence à s'industrialiser et la viticulture se modernise. le vignoble sera touché par le phylloxéra plus tardivement qu'en France. Les négociants Français viendront acheter massivement vin de la Rioja durant la période phylloxérique, permettant au vignoble d'améliorer ses techniques et sa notoriété. Après la crise phylloxérique une bonne partie des régions les moins cotées ne sera pas replantée et laissera la place aux céréales ou à d'autres cultures. Lors du gel de 1956, la France se tourne à nouveau vers l'Italie et l'Espagne pour se procurer du vin qualitatif qui lui fait défaut. La Rioja va encore en profiter. Les cépages français sont plantés, en particulier le cabernet sauvignon et le merlot. Durant les années 1950 et 1960, le vignoble retrouve sa vigueur, les caves coopératives se développent. Les vins produits sont majoritairement des vins d'entrée et moyens de gamme, en particulier dans la Mancha autour de Madrid, mais certains vignobles sont très cotés (xérès, Rioja, Cava, Navarre...).

Années 1990 :

l'Espagne comprend l'enjeu de la mondialisation du vin. Une production de bonne qualité, à prix peu élevé est mis en place, avec une politique commerciale assez offensive. La politique agricole commune européenne est très visible. Elle se traduit par une modernisation des vignobles, arrachage massif sur certaines zones, changement des cépages avec introduction des cépages à la mode en particulier français, irrigation, palissage, augmentation des rendements...

Des appellations comme celles de la Ribera del Duero ou de la D.O Toro sont devenues la coqueluche des grands amateurs de vins internationaux. Les prix des vins peuvent facilement dépasser les 25 euros et monter à plusieurs centaines d'euros pour les plus prestigieux. Des efforts importants sont faits en œnotourisme, mais sur le terrain cela reste encore assez compliqué car l'anglais reste peu parlé et visiter un domaine sans réserver à l'avance est mal vu et presque impossible.

Période	superficie de vigne arrachées	région
2008	44 000 ha arrachés	Castille-la-mancha majoritairement + autres régions non connues
2009 -2010	53 000 demandés, 28 000 ha acceptés.	3/4 hectares de Castille-la-mancha, 1480 ha Région de valence (monastrell) 856 ha Région de Murcie (monastrell)

En France, l'arrachage est très important également, pour la période 2009-2010, 74 % des demandes (11500 ha) proviennent du Languedoc-Roussillon. La prime à l'arrachage est de 6400 euros/hectares en moyenne, elle est donnée prioritairement, partout en Europe, aux exploitants de plus de 55 ans et arrachant définitivement la totalité de leurs vignes. Il y a plus de demandes que d'aides accordées.

Économie

- 947 000 d'hectares (2014) : première surface mondiale en vigne
- 13,5% du vignoble mondial en 2013
- Consommation par habitant : 21,3 litre par an
- Entre 28 et 44 millions d'hectolitres selon les millésimes : Troisième position mondiale après l'Italie et la France. L'irrigation autorisée depuis 1996 a fait augmenter considérablement la production (+ 50% en dix ans, les rendements passant de 20hl/ha à 40hl/ha).

- 150 000 viticulteurs, taille des exploitations 3,3 hectares en moyenne.
- 4 grands groupes commercialisent 30 % des vins tranquilles (Arco, Pernod Ricard Bodegas, Felix Solis et Miguel Torrès). Le secteur tend à se concentrer.
- 4000 Bodegas comprenant 820 caves coopératives et le reste en «Bodegas familiare».
- Les caves coopératives assurent 60% de la production en 2014

L'industrie vinicole espagnole a réalisé de gros efforts en termes d'investissement et d'innovation ces dernières années dans le but d'améliorer la production et la qualité de ses vins. Dans le cadre du programme d'aide destiné au secteur vitivinicole en Espagne, un investissement de 16 millions euros vient d'être réalisé dans la province de Castille et Léon afin d'appuyer 177 projets d'un investissement total de 70 millions d'euros relatifs à la production et à la commercialisation du vin espagnol . Le résultat des investissements passés est assez probant puisque les ventes espagnoles ont considérablement augmenté, notamment sur les marchés extérieurs.

Vente :

- 75 % marché espagnol
- 25 % à l'export
- 85% des ventes réalisées par les «Bodegas familiare», surtout représenté par le négoce.
- Très peu de vente directe

La majorité des vins exportés (50% du volume) en 2013 étaient des vins en vrac. Les vins embouteillés représentaient 40% du volume des exportations et les vins effervescents comptaient pour 10%.

Le vin représente le troisième produit agricole du pays. 50% du vignoble se trouve au niveau de Castille-la-Mancha. Les AOP représentent 40% de la production, les IGP et les vins d'Espagne : 60%

Les espagnols exportent surtout vers la CEE, la France étant le premier client (309 millions litres achetés en 2009, suivi de l'Allemagne, du Royaume-uni, des Etats-unis...). Depuis une dizaine d'années, ils ont amorcé une politique commerciale mondialisée offensive qui leur donne un atout face à la crise. Néanmoins, les viticulteurs les plus modestes sont très touchés par la crise (baisse de la consommation à l'intérieur du pays et des vins bas de gamme à l'exportation). A Jumilha, dans la région de Valence, les vigneron coopérateurs sont pay s de 15 centimes du litre. On comprend que l'arrachage soit alors massif et que la pression immobilière très forte avant la crise de 2008 ait touché le vignoble. On assiste à un mitage du territoire, avec de nombreuses maisons nouvelles au milieu des vignes...

Les vins blancs ont tendance à diminuer, quand les vignes sont reconverties après arrachage, c'est en vigne rouge, avec des densités plus élevées qu'auparavant (2000 pieds/ha à 3000 pieds/ha), du palissage subventionné et de l'irrigation subventionné également. Le monastrell tend à fortement diminuer dans sa région historique

Le vin représente le 3  produit agricole du pays. 50% du vignoble se trouve au niveau de Castille-la-Mancha et produit 1/3 de la production nationale dont les 2/3 d'IGP et de vin d'Espagne. Les AOP représentent 40% de la production, les IGP et les vins d'Espagne : 60%. Les espagnols exportent surtout vers la CEE, mais depuis une dizaine d'années, ils ont amorcé une politique commerciale mondialisée offensive qui leur donne un atout face à la crise. Les vins sont beaucoup vendus par les CHR qui appliquent une marge très faible sur les vins. La différence entre le prix au caveau et au restaurant est très faible, ce qui facilite la commercialisation de ces produits.

Géographie des terroirs

Le climat.

En raison de sa latitude, de sa position péninsulaire et de l'existence de nombreux plateaux élevés, il existe trois grands types de climats :

- Méditerranéen : Il est localisé sur le centre et les bordures de la Méditerranée. C'est le climat dominant en Espagne.
- Semi-aride : On le trouve dans le Sud-est, il correspond à un climat plus chaud et dont la période de sécheresse est plus longue que le climat méditerranéen ((région de Murcie de de Valladolid)
- Océanique modifié : Le climat est plus chaud et plus orageux que le climat océanique classique : Région Nord, (vignoble Ribeiro, Valdeorras).

Le climat chaud et sec induit des rendements faibles, et la possibilité de produire des raisins secs ce qui explique que bien que la superficie soit la plus importante du monde, la production de vin n'est qu'au troisième rang mondial.

Le sol

La péninsule Ibérique constitue un plateau massif, d'une altitude moyenne de 700m, parcouru de chaînes beaucoup plus élevées (Sierra Nevada : 3554 m, nombreux monts à plus de 2000 m d'altitude). La géologie de l'Espagne est complexe, car touchée par 2 événements géologiques majeurs : formation d'une chaînes de montagne au primaire (orogénèse hercynienne), puis érosion de cette montagne, ouverture d'un fossé, puis rapprochement des deux bords au moment de la formation des Alpes au secondaire, avec création des Pyrénées. Le vieux socle hercynien aplani est porté en altitude, écrasant les sols qui l'avaient recouvert et qui glissent les uns contre les autres. Le climat chaud et humide de l'époque tertiaire, favorise l'érosion et dépose une grande quantité considérable d'alluvions de part et d'autres de la chaîne pyrénéenne.

On trouve donc des sols très variés, pouvant être granitiques, alluvionnaires, argilo-ferrugineux, calcaire, argilo-calcaire, schisteux,...plus ou moins entremêlés. La vigne occupe les terrains les moins fertiles.

Les cépages

Les cépages sont très nombreux (600) car le vignoble a moins été restructuré que le vignoble français. Certains sont conservés à l'état de traces. 20 cépages occupent les 4/5 du vignoble. L'Espagne occupe la plus grande superficie en vigne du monde avec 1 028 258 hectares, mais les rendements sont faibles et la production de raisin de table et de raisin sec n'est pas négligeable. Les régions viticoles sont présentes dans une grande partie du pays autour des grandes villes (en particulier Madrid) et sur les régions côtières ou frontalières.

Les cépages blancs (60%):

1. Airén : 252 364 hectares: cépage très producteur à grosse grappe (plusieurs kilos), adapté à la sécheresse, surtout planté en Castille-la-Mancha autour de Madrid vin vif, peu aromatique, produisant des vins d'entrée de gamme ou utilisé comme vin de chaudière pour faire des eaux de vie.

2. Maccabeu : 38 417 hectares. Il est surtout présent dans le nord de l'Espagne, en Catalogne et en Aragon. Il donne des vins fruités, riche en alcool avec peu d'acidité qui peuvent servir à faire des vins blancs secs ou des vins blancs de base pour les vins mousseux (Cava en particulier).

3. Palomino fino : 18 836 hectares : Cépage blanc d'Andalousie, apparenté au 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. Connu comme étant la base des vins de 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.

4. Pedro ximenez : 9 036 ha. Originaire d'Espagne, le Pedro-Ximénez est une variété de Muscat blanc à haute teneur en sucre, qui a besoin d'un fort ensoleillement et qui est sensible aux maladies. Il est présent partout en Espagne, surtout dans les provinces de Cordoue (68% du total planté), de Malaga et de Valence. C'est un des cépages les plus importants dans la D.O. Jerez-Xérès.

5. Parellada : 10 000 ha. 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.

6. Treixadura : Cépage blanc originaire de Galice d'une couleur vert doré, il est aussi connu sous le nom de Trajadura dans le Vinho Verde (Portugal). Il constitue une des variétés les plus aromatiques et son implantation est encouragée. Il est principalement utilisé dans les mélanges pour ajouter du corps et des notes d'agrumes croquants. Il est essentiellement utilisé dans les D.O. Rias Baixas et Ribeiro.

7. 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.

8. Xaerel-lo : 9 000 hectares. Il est originaire de la Catalogne. Il est utilisé pour les vins effervescents (Cava) et dans la DOC Penedes. Il a une couleur soutenue, il est riche en alcool et en acidité, il supporte bien le vieillissement. Il peut être vinifié seul en vin de cépage, dans le Cava il est associé au maccabeu et au parellada.

Les cépages rouges (40%) :

1. Tempranillo : 191 000 ha. Cépage rouge originaire de La Rioja, aussi connu sous le nom de 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. (synonyme cencibel et tinto fino)

2. Grenache noir (grancacha tinto) : 70 140 hectares. 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, des arômes de cerise 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.

3. Monastrell (mourvédre en France) : 58 406 hectares. Nécessite de la chaleur, mais s'adapte à de nombreux sols, résiste bien aux maladies et au phylloxéra. Il était très cultivé en Espagne où il donne des vins de qualité très bonne à moyenne, sans nécessité d'irrigation.

4. Mencia : 9000 ha cépage de qualité, cultivé en Galice. Cépage rouge d'origine espagnol (Vallée del Duero) qui présente une parenté avec le Cabernet Franc. Il donne un vin aromatique, fruité, riche en alcool, d'une belle couleur rubis brillant, avec des tanins souples et apte à vieillir. C'est un des cépages principaux de la D.O. Bierzo.

5. Graciano : cépage donnant des vins de qualité et de bonne garde.
Carignan :

6. cabernet Sauvignon : 23 237 ha. On le trouve surtout en Catalogne, en Navarre et dans la Ribera del Duero

7. Merlot. 15 540 ha. idem que le cabernet sauvignon pour son implantation et en particulier dans la Rioja et la Ribera del Duero.

Certaines régions, sous climat semi-arides ont droit à l'irrigation. Les cépages français sont de plus en plus présents, surtout en Catalogne.

DO, DOC, AOP et autres dénominations.

Les vins espagnols sont définis par leur âge, qui n'est pas un millésime mais un âge minimal comme en Cognac.

- Joven ou sin crianza : vins jeunes, non vieillit sous bois
- Vinos de crianza : + de 2ans de vieillissement, au minimum 6 mois en fût de chêne
- Vinos de reserva : 3 ans de vieillissement : 1 an en fût de chêne et 2 ans en bouteille.
- Vinos de gran reserva : 5ans de vieillissement : 2 ans en fût et 3 ans en bouteille.

La viticulture espagnole dépend de la législation de l'union européenne. Depuis 2009, la classification se répartie en trois catégories comme en France :

- Vin d'Espagne : «vino de mesa» correspondant à nos vins de table.
- IGP : «vino de la tierra», équivalent à nos vins de pays
- AOP : rassemblant les DO (denomination de origen, équivalent AOVDQS français) et les DOC (dénomination de origen controlata, équivalent à nos AOC).

1933 : La filière est régie par des conseils régulateurs. Chaque région a son organisme propre.

1970 : Les DO ont été créé sous le modèle français (INDO équivalent à INAO)

1988 : mise en place des DOC

2009 : mise en place des AOP et IGP

Les grandes régions viticoles d'Espagne:

Andalousie : Région de l'Espagne méridionale, très chaude, de part et d'autres du détroit de Gibraltar. La région viticole a pris son essor suite à la forte demande des Britanniques en vins fortifiés. on y trouve les vins : Malaga, Condada de Huelva, Montilla, Moriles, Xérès. On y produit du blanc, du rouge, des vins d'apéritifs (xérès) ou de dessert (vin doux naturel).

Aragon : Région de l'Espagne septentrionale, localisée entre la Navarre à l'ouest et la Catalogne à l'est. Elle est délimitée au nord par les Pyrénées et au sud par les cordillères ibériques. L'Ebre traverse et délimite deux régions : au sud une région sèche peu élevée avec Campo de Borja, Carinena et catalayud et au nord, sur le piémont pyrénéen, Somontano. On y produit des vins rouges à base de grenache , de carignan et de monastrell.

Catalogne : La Catalogne est situé au nord-est de l'Espagne, côté Méditerranée, à proximité de la frontière française. On y trouve les provinces de Barcelone, Gérone, Lerida et Tarragona. C'est une région assez moderne où l'on produit une grande diversité de vins de bonne qualité et des effervescents (cava). Le grenache noir, le tempranillo et le carignan sont utilisés pour les rouges. les cépages Xarel-lo, maccabeau, pedro ximenez, parellada sont utilisés pour les vins blancs. les AOP locales sont : Allela, Penedès, Tarragona, Terra Alta, Cava, Ampurdan Costa Brava, Conca de Barbera, Priorato, Costers del Segre.

Castille : Un des plus anciens royaumes ibériques. La région s'étend du bassin du Duero à la Méditerranée et correspond au plus grand centre viticole du pays. On distingue deux sous-zone : la Castille-la mancha qui produit une grande quantité de vins d'entrée de gamme et quelques AOP très qualitatives à proximité de Madrid et la Castille-Léon, au nord, nord-ouest de Madrid qui produit essentiellement des vins très qualitatifs à base de tempranillo pour les rouges et de verdejo blanco et de malvoisie pour les blancs. Les DOP sont La Mancha, Valdepenas, Ribera del Duero, Rueda, Toro, Almansa, El Bierzo, Cigales, Mentrída. Du côté de Ribera del Duero et de Toro les rouges à base de tempranillo sont de très bonne qualité. Je vous invite à aller visiter la région qui suit le fleuve Duero, de la Ribéra jusqu'à Porto : vous vous en souviendrez les vins sont somptueux et les paysages magnifiques, sans parler de la cuisine espagnol et portugaise locale.

Galice : Située au nord-ouest de l'Espagne et au nord du Portugal dans les provinces de Lugo, Orense, Pontevedra et Corogne. Le sol est très ancien et donne des terres pauvres, le climat océanique et doux et humide. On trouve ici des cépages portugais et espagnols en blanc comme en rouge. Ribeiro, Valdeorras, Rias Baixas

Murcie : Région méditerranéenne située entre Valence et l'Andalousie. On y trouve les AOP Jumela et Yecla : c'est une zone qui produit de bons vins à base du cépage mourvèdre appelé monastrell là-bas.

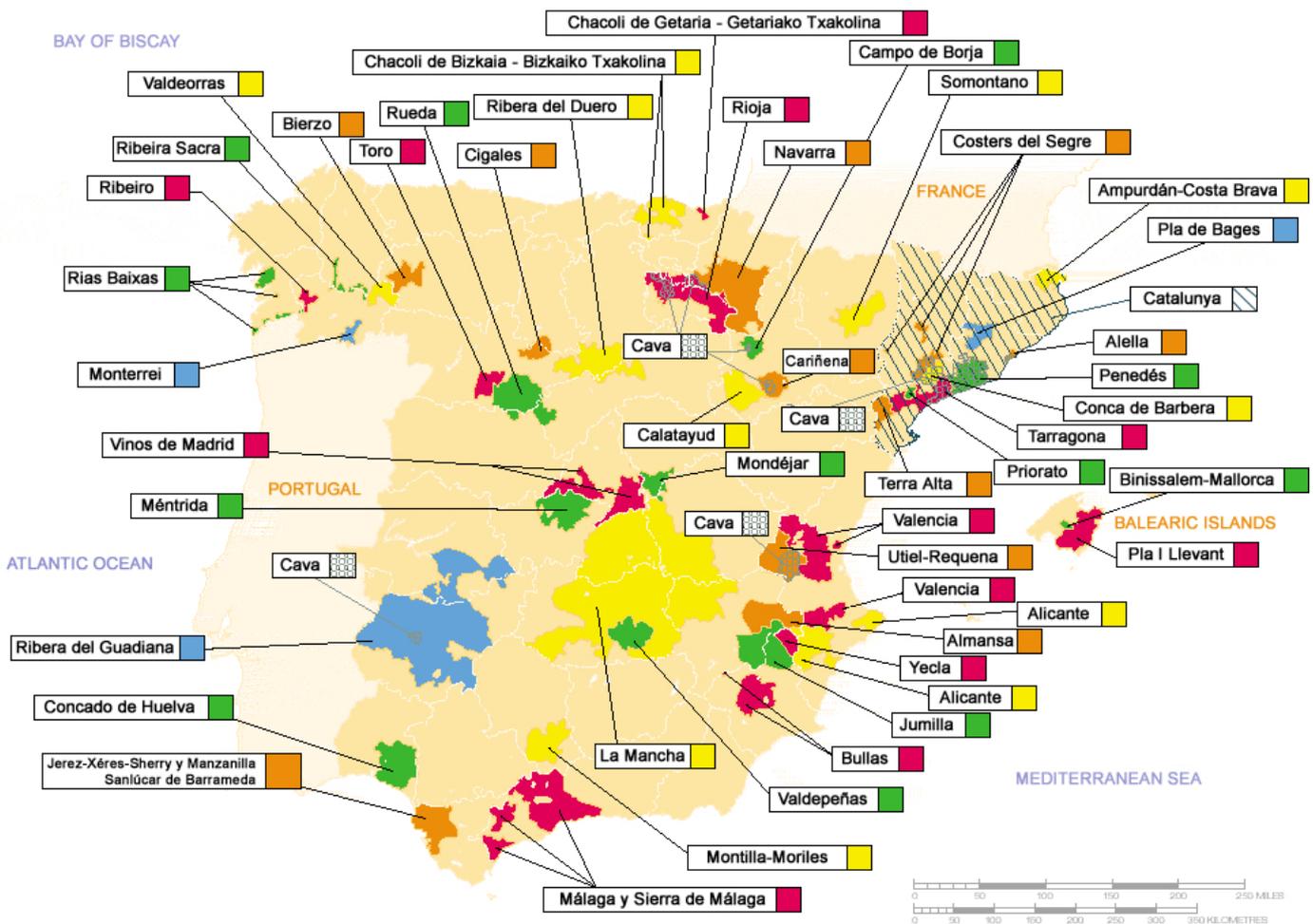
Navarre : A mi-chemin entre la baie de Biscaye et la Méditerranée, la Navarre s'étend entre les Pyrénées et la chaîne Ibérique. La vigne se situe sur le bassin de l'Ebre. Le climat y est doux, bénéficiant de l'influence océanique. au XVI^e siècle, le royaume de Navarre a permis le développement d'un vin rouge de qualité. Les vins sont de très bonne qualité, avec une majorité de tempranillo, de graciant, de grenache, de mazuelo et de cabernet sauvignon (apport des français au XIX^e siècle.)

Rioja : Située dans le nord de l'Espagne, a proximité de la France, qui a été développé par les négociants français lors de la crise phylloxérique. Les vins sont sur le modèle français. Le cépage dominant devrait être le tempranillo, mais dans la réalité, il est souvent associé à du cabernet sauvignon et ressemble beaucoup au modèle bordelais. Il y a trois sous régions : Rioja alta, Rioja Baja, Rioja alavesa

Valence : Située à l'est de l'Espagne, en bordure méditerranéenne en face de l'île d'Ibiza, sur les provinces de Valence, d'Alicante et Castillan de la Plana. Les AOP sont : Alicante et Utiel-Requena pour les rouges et Valencia pour les blancs.

Pays basque : Chacoli de Getaria.

Baléares : AOP Binisalem.



Carte du vignoble espagnol

Typicité des vins, particularité de vinification

Le vin rouge (vino tinto) : Les vins sont très alcoolisés, peu acides, aromatiques, souvent vieillis en fût âgé. Certains sont sur le fruit, d'autres passent en fût de chêne neuf. La qualité de ces vins peut-être excellente.

Le vin blanc (vino blanco) : La diversité des vins est importante et de qualité pouvant aller à des vins d'entrée de gamme à un très bon niveau.

Xéres : L'encépagement est dominé par le palomino à 90%. On Elabore un vin sec d'environ 11,5 à 12% alc. vol. Puis les vins sont mutés à l'alcool et sont classés dans les criaderas selon leur qualité (légères, corsés, excellent, bons...). Ils sont ensuite mis en vidange dans des fûts de 500 l, pour ceux qui peuvent supporter l'oxydation ménagée : ce sont les futurs Finos (15,5%) et Amontillados qui vont subir une oxydation ménagée par la flor (levures faisant un voile sur le vin, comme pour le vin jaune du Jura). Il est également possible de faire vieillir les vins en fût plein après avoir ajouté du jus de raisin non fermenté. Ils sont alors vendus comme oloroso (18%). Après 3 ans, les vins vont subir un autre type de vieillissement et un assemblage. Il y a 3 ou 4 rangées de fût de 500 l. La rangée du bas est la plus ancienne (solera), quand celui-ci est assez vieux, on en soutire 1/3 et on récupère 1/3 du fût au dessus et ainsi de suite.

Malaga : C'est un vin à base de pedro-ximenez et moscatel. Il titre 18% alc.vol sans mutage, il l'acquiesce par surmaturité. Le vin n'est pas mis à oxyder comme dans le cas du Xéres, par contre, il subit le vieillissement dans la criadera comme pour le xéres. L'élevage dure de 06 à plus de 60 mois.

Cava : Vin effervescent, similaire à la méthode champenoise, élaboré à partir du 19ème siècle. avec les cépages locaux maccabeu, xarel-lo, paradella ou introduit , chardonnay. et en rosés : grenache, mourvèdre, pinot noir.

Baleares : AOP Binisalem

Accords mets et vins :

La cuisine espagnole est à base de poissons, de viandes variées, de légumes nombreux ou la tomate, l'huile d'olive et l'ail prennent une large part. Elle est typiquement méditerranéenne. Elle s'adapte particulièrement bien aux vins rouges fruités du pays ou aux nombreux vins blancs produits. Les Espagnols consomment beaucoup le vin au verre dans les bars à tapas. Il y a un grand choix de vins à des prix qui devraient faire réfléchir les restaurateurs français. Les vins espagnols consommés en France accompagnent parfaitement notre cuisine méditerranéenne.

Tapas : cava, vins doux, rosé de Navarre, vins rouges fruités.

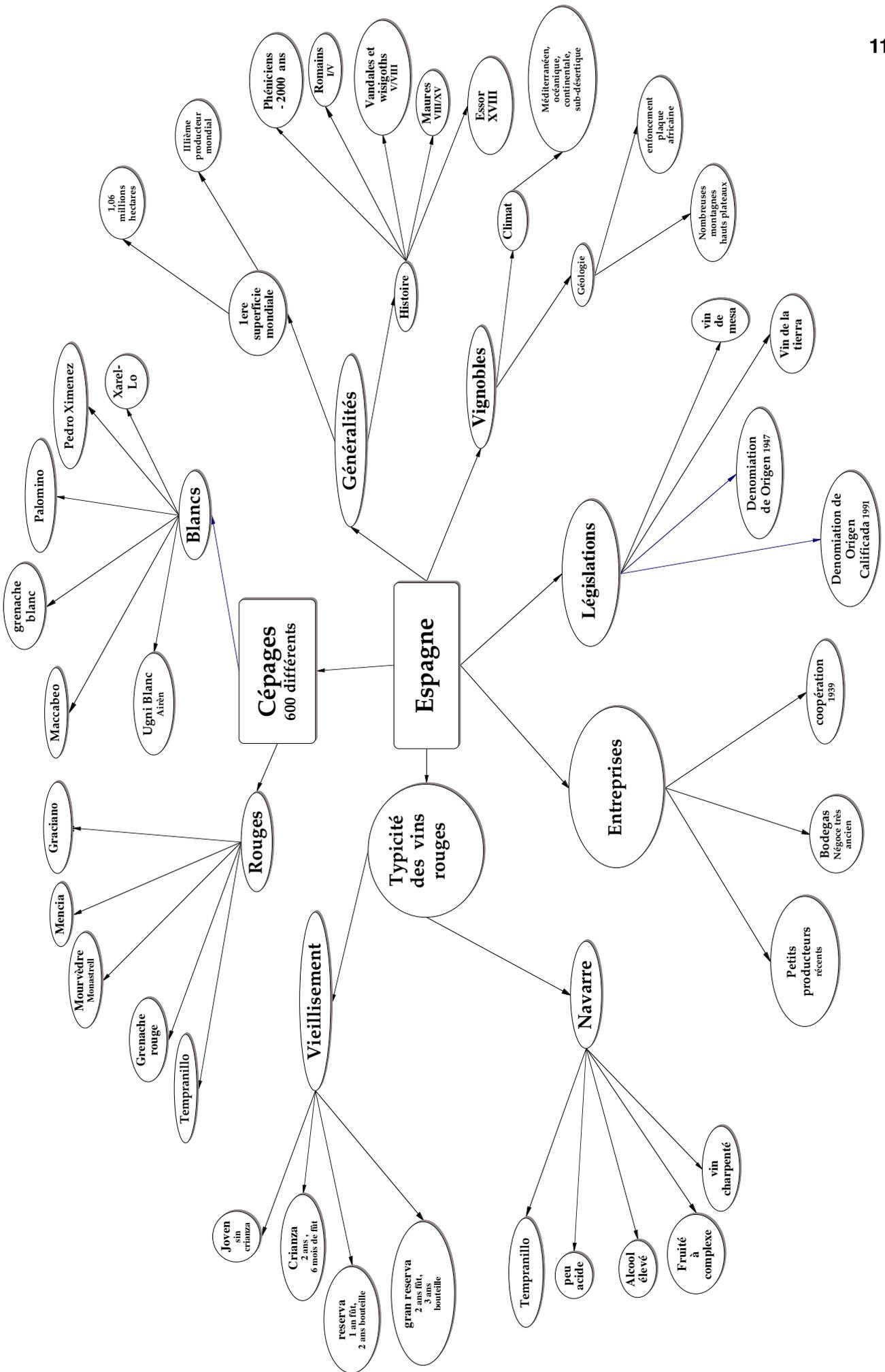
Gaspacho andalou (potage glacé) avec les vins rouges ou la sangria

Poisson : Zarzuela pescado, calmars farcis, paella : Rioja blanc, Valdepenas blanc

Viande blanche : valdepenas rouge, Ribéra del duero souple ou autre vin rond

Viande rouge : Rioja gran reserva, Ribera del duero gran reserva, Toro, Navarra reserva ou gran reserva

Dessert : Cava, Malaga, xérès.



Bibliographie :

Echanges avec différents oenologues, techniciens et producteurs espagnols.

Livres :

Le vin et les vins étrangers - Paul Brunet . Edition BPI - 1995
Le vin - André Dominé - Editions place des victoires 2003
Histoire de la vigne et des vins dans le Monde- Michel Vidal Editions Féret 2001
Une histoire mondiale du vin - Hugh Johnson
Atlas mondial du vin - Hugh Johnson et Patricia Robinson - Flammarion 2008
Les terroirs du Vin Jacques Fanet Hachette 2001
Espagne méditerranéenne - guide michelin 2011 (pour se loger, se restaurer et faire des visites culturelles, rien sur le vin malheureusement)

site internet :

- www.oiv.int
- www.franceagrimer.fr
- www.vitisphere.com
- www.lafranceagricole.fr
- www.winetourismspain.com
- www.rutadelvinodealicante.com
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Viticulture_en_Espagne
- <http://www.wineroutesofspain.com/>
- <http://www.suddefrance-developpement.com/fr/fiches-pays/espagne/vin/production-de-vin-et-exportations.html>
- <http://www.vignevin-sudouest.com/publications/voyage-etude/voyage-espagne.php>
- <http://www.spanishwine.com/information-wine/spanish-wine-regions-map/>

Photos de la première page : Ribera del Duero . Vu sur les chais moderne de Protos du haut du château de Penafiels et vignes sur la plaine du Duero - Source : Jean-Luc Pujols