

Espagne septentrionale

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Par **Nicole Barrette Ryan**
Texte et photos

Comme le reste de l'Europe, l'Espagne traverse des moments difficiles, mais à son honneur, il faut souligner l'énorme effort environnemental que poursuivent les différents producteurs du Penedès, de la Rioja et de l'Aragón que nous avons visités en juin dernier.

Vue aérienne de la côte de l'Espagne
entre la France et Barcelone

L'Espagne est un pays attachant doté d'un grand pouvoir de résilience, souvent occulté par le tape à l'œil des stations balnéaires envahies l'été par des touristes venus de toute l'Europe. Depuis le Penedès à l'Est, plongeant sur la Méditerranée et berceau des célèbres cavas, en passant par la province d'Aragón et jusqu'aux confins de la Rioja où la tradition commence à se mêler de modernité, les Espagnols ont relevé la tête. Ils foncent, ils vont de l'avant.

PENEDÈS

Berceau d'origine du cava, le Penedès n'a malheureusement pas su associer à sa région la méthode de la double fermentation en bouteille comme l'a fait la Champagne.

Résultat, n'importe qui en Espagne peut élaborer des vins de fines bulles (plus ou moins bien faits) et l'appeler cava et le vendre parfois à des prix dérisoires après un vieillissement de quelques mois en cave. La maison **Raventós i Blanc** a décidé de réagir et n'affiche plus sur sa bouteille le mot cava, mais plutôt le nom du village où se trouve la maison, *Conca del Riu Anoia*, une appellation non certifiée. Cette décision de Manuel Raventós et de son fils Pepe semble faire des vagues puisque neuf autres producteurs ont annoncé qu'ils quittaient l'appellation et que six autres





Le vieux chêne déraciné gît sur son flanc.

ont l'intention de faire de même. Les bouteilles de Raventós i Blanc n'affichent donc plus désormais le mot cava sur l'étiquette.

Toutes les installations sont réunies dans de magnifiques bâtiments mettant en valeur un chêne millénaire planté au milieu du grand parc attenant à la cave. On retrouve ce noble chêne aussi bien comme effigie sur l'étiquette que dans le bois d'œuvre de la décoration. Ce chêne a malheureusement subi les affres d'un ouragan dévastateur au début de ce siècle. Il gît maintenant racines douloureusement déterrées, mais il survit. La maison lui prodigue des soins attentifs.

C'est Arnau Roca qui nous fait les honneurs de la maison, une entreprise qu'il connaît de fond en comble. Les vins que nous avons dégustés, tous millésimés, offrent un magnifique chapelet de bulles fines et persistantes. Comme le vin repose pendant au moins 15 mois en cave avant le dégorgement, les bulles ont le temps de s'assagir et ne sont jamais agressantes pour les papilles. Nous avons aimé **L'Hereu 2010 (20,15 \$ - 12097946 1140615)** - macabeo, xarel.lo,

Arnau Roca nous a fait les honneurs de la maison



parellada) fruité et charmeur dès la première gorgée, un vin dont on fait facilement son ordinaire... **Silencis 2011** (xarel.lo), frais, fruité et aérien. Le **2012** est exubérant, avec en plus une note saline qui apporte de la fraîcheur. Le xarel.lo est le cépage de base pour les mousseux de Raventós i Blanc, il représente 60 % de l'encépagement avec parfois des ceps centenaires et des ceps non greffés.

Autres vins remarquables de la maison, **Gran Reserva de La Finca 2009 (31,50 \$ - 12178834; le 2011 arrive fin novembre)** à l'effervescence encore vive, mais avec un beau volume en bouche et un fruité élégant en finale. Le **2010** offre des saveurs fruitées de pêche blanche qui tiennent jusqu'en finale. Et le grand vin de la maison, **Manuel Raventós 2011 (70 \$ - 12159123; arrive fin novembre)**, produit avec les raisins des meilleures parcelles, est plus corsé et serait davantage un vin de repas.

ARAGÓN

Nous voici maintenant dans une province qui se modernise à vue d'œil. On pourrait l'apparenter au Languedoc voisin par la richesse de ses cépages et le potentiel qualitatif de ses vins. Nous sommes ici dans un univers complexe où l'un des gros joueurs est **Borsao** et l'appellation d'origine Campo di Borja. Fondé en 1957, Borsao est né de la réunion de trois coopératives et de trois banques d'épargnes, mais en 2001, Bodegas Borsao est devenu réalité, avec une seule direction commerciale et œnologique, et une volonté de présence à l'étranger plus agressive. C'est ce qui a marqué son succès international.

En 2002, parallèlement à cette réalité commerciale, une autre société a été fondée : Bodegas Alto Moncayo grâce à un partenariat entre José Ordoñez, l'importateur américain de Borsao, Chris Ringland, œnologue australien, et Borsao. Ce groupe gère 84 hectares de vieux grenaches. Iñigo Alberto Tampirillas, le directeur commercial, explique que le grenache peut donner de très grands vins s'il est bien mené, dans le bon type de sol, si les ceps sont âgés, si le vignoble est en altitude.

En ce qui concerne Bodegas Borsao, les vignobles sont situés sur la rive ouest de l'Èbre, protégés des vents de l'Atlantique, mais bénéficiant des vents qui soufflent de la sierra et qui assèchent l'air; il n'y a donc pas de maladies de la vigne. L'appellation s'étire sur 30 km de large et 45 km de long et Borsao représente un tiers de la production de l'appellation avec huit millions de bouteilles dont 80 % part à l'export. Borsao vinifie les raisins de 620 viticulteurs qui possèdent chacun, moins d'un hectare. Le groupe attache une importance primordiale à la qualité du vignoble en favorisant les vieux ceps capables de survivre dans les années de canicule grâce à leurs réserves naturelles en amidon, et qui savent bloquer la croissance dans les années humides.

Leur système racinaire étant plus gros, les vins sont dotés de tanins plus subtils. Bodegas Borsao gère ainsi 900 hectares de vieux grenaches plantés en gobelet sur des vignobles en colline dans des sols pauvres. Tout est vinifié par lot dans de petites presses verticales. Toutes ces pratiques permettent à la société de produire de très grands vins avec les vieilles vignes (certaines ayant plus de 100 ans), et des vins moins chers avec les vignes plus jeunes. Le succès de Borsao réside dans sa volonté de mettre en valeur les cépages autochtones de la région, en particulier le grenache ou garnacha, en encourageant les viticulteurs à soigner leurs vieux grenaches plutôt que de les arracher, et à remplacer les cépages internationaux par de nouvelles plantations de grenache.

Un travail de coopération et d'accompagnement entre les ingénieurs agronomes et les vignerons assure une parfaite maturité des raisins et une meilleure qualité en général, qualité qui est payée double.

Nous avons retenu ici un excellent rosé de grenache, **Borsao Rosado (12,35 \$ - 10754201)** fin et fruité, éclatant de fraîcheur. Le **Borsao Garnacha 2012 (12,40 \$ - 10324623)** au fruité épanoui. Le **Borsao Crianza 2010 (15,25 \$ - 10463631)** : Assemblage de garnacha, tempranillo, cabernet, au fruité appuyé qui mène à une finale fruitée très sapide.

Dans la ligne **Alto Moncayo, Campo de Borja 2010 (43 \$ - 10860944)**, offre un superbe fruité, une belle tenue en bouche et une finale un peu poivrée. (Le 2011 arrive tout juste dans les magasins de la SAQ).

RIOJA

Région mythique s'il en est, la Rioja n'a pratiquement pas besoin de présentation tant ses vins sont reconnus et appréciés depuis des lustres. Région septentrionale de l'Espagne sans accès à la mer, elle est limitée au nord par le pays Basque et traversée par les rivières Èbre et Oja. Sa capitale, Logroño, étale son charme d'un autre âge à travers ruelles, sentes, places et cours intérieures, comme autant de vestiges d'un passé glorieux. C'est par la Rioja que passe le célèbre Chemin de Compostelle;

Logroño - Le charme d'un autre âge



Viana, petite ville voisine de Logroño, est un lieu de passage sur la route de Saint-Jacques de Compostelle. On y voit la coquille Saint-Jacques comme signe de reconnaissance avec l'indication «Camino frances»

en suivant un certain parcours dans la ville, on peut voir ici et là sur le coin des maisons ou autres immeubles la coquille Saint-Jacques comme signe de reconnaissance guidant les pèlerins.

Notre périple ibérique nous a menés dans deux maisons réputées de la Rioja, Ijalba et Marqués de Murrieta. La bodega **Viña Ijalba** a été fondée en 1975 par Dionisio Ruiz Ijalba, un industriel dont la spécialité était l'extraction de pierres et d'agrégats pour la construction. À la vue de ces terres pauvres, caillouteuses, peu fertiles, Señor Ijalba eut l'idée de les reconverter en terres à vignes. Il a donc commencé par recouvrir ces sols caillouteux de 50 cm de terre



LORSQUE LA PRÉPARATION

RENCONTRE L'OPPORTUNITÉ

LE POTENTIEL MAXIMAL EST REALISÉ



MAX RESERVA

CABERNET SAUVIGNON · 2010

From old vines in gravel soils

D.O. ACONCAGUA VALLEY-CHILE

ERRAZURIZ

FAMILY WINES SINCE 1870

*Plus d'un siècle d'expertise vinicole rencontre
les conditions naturellement parfaites de la
Vallée de l'Aconcagua au Chili.*

La modération a bien meilleur goût.



www.maxreserva.com

@errazurizwines



arable et d'y planter ses premières vignes. Il savait que la vigne ne pouvait prospérer et donner des vins de qualité que dans des sols inaptes à l'agriculture. En 1991, la bodega a été construite en intégrant toute la meilleure technologie : contrôle de température par ordinateur, cuves de fermentation en bois, cuves pour la macération carbonique, chai à barriques, etc. Mais, la grande innovation chez Ijalba a été le virage vers la viticulture biologique, avec la volonté de mettre en valeur les cépages locaux et la protection des sols. La bodega Ijalba se démarque également par ses étiquettes originales, très modernes et colorées. C'est Bernard

IJALBA GRACIANO – UNE VERTICALE

2011 : Nez intense de fruit rouge, un peu de confiture. Bouche, joli fruité. ★★

2010 (20,20 \$ - 10360261) : fruité riche, saveurs juteuses en bouche, très charmeur et frais en finale. ★★★½

2009 : Nez éclatant et fruité. Bouche fruitée riche, tendre mais structurée. Belle finale. ★★★½

2007 : Nez expressif, bouche fruitée, toujours tannique, le bois ressort un peu séchant.

2005 : Nez éclatant, bouche florale, beaux tanins, riche, belle finale fruitée et complexe. ★★★

longueur en finale. Puis les vins plus vieux : **Ijalba 2009** crianza (un an barrique, un an bouteille) au nez fruité, bouche vivace, bien structurée, et finale fraîche; **Ijalba 2008 Reserva (21 \$ - 478743)** qui se présente vivace et fruité sur une bouche tannique riche, et au beau fruité en finale. Une petite verticale de Graciano a fait la preuve de la longévité qualitative du cépage.

Toujours la Rioja, mais dans un style différent car nous sommes ici chez **Marqués de Murrieta**, une propriété familiale entourée de vignobles. Le domaine Ygay, situé dans le sud de la Rioja Alta à quelques kilomètres de Logroño, est passé sous la direction de V. Dalmu Cebrián-Sagarriga, comte de Creixell et de sa sœur, Cristina, au décès de leur père Vicente Cebrián en 1996; ils avaient 26 ans. À partir de 1995, les nouveaux propriétaires se sont attachés à racheter d'autres vignobles afin d'agrandir la propriété pour avoir des quantités suffisantes de raisin. C'est ainsi que la propriété est passée de 200 à 300 hectares divisés en 85 parcelles pour une production annuelle de 1,5 million de bouteilles. En Rioja, ils sont pratiquement les seuls à produire le vin avec leurs propres raisins. Mais la taille du domaine n'exclut nullement l'attachement viscéral à la terre. Marqués de Murrieta est un projet familial, un style de vie, un désir de perfection, une véritable entreprise agricole dans tout le sens romantique du mot.



Robin, responsable du marché de l'export, qui nous a fait les honneurs de la maison. Français établi en Rioja depuis de nombreuses années, il a pu suivre l'évolution d'Ijalba depuis ses origines et a été témoin de tout le travail de recherche et de sauvegarde des cépages autochtones.

La dégustation de la belle gamme Ijalba s'est déroulée tout au haut d'un mirador d'où l'on pouvait admirer le magnifique panorama qui s'étirait tout autour. Nous avons retenu plusieurs vins savoureux, différents, frais, attachants. Nous avons aimé ces vins frais, nets, charmeurs, agréables à boire, tous du millésime 2012 : **Maturana Blanco 2012 (21,85 \$ - 11383506)** cépage ancien récupéré par Ijalba, celui-ci offre des notes de fruits jaunes, une touche d'agrumes en bouche et une finale légèrement saline; **Livor 2012** (tempranillo) au joli fruité net (aucun bois), délicat, d'une belle

Dans la grande tradition de la Rioja, la maison produit un **Reserva** fait de tempranillo et de graciano, et un **Gran Reserva** qui passe trois ans et demi en barriques et quatre ans en bouteilles avant d'être commercialisé. La directrice de la cave, Miryam Ochoa Arroniz, avait préparé une très belle dégustation qui a permis de découvrir les différents vignobles du domaine. Nous avons aimé le **Pazo Barrantes Albariño 2012** au nez vivace, légèrement citronné, et à la touche saline en finale. Puis, **La Comtesse de Pazo Barrantes 2010**, albariño toujours, mais fermenté en foudre, issu de vieilles vignes de plus de 50 ans, un superbe vin blanc de repas. **Capellanía Rioja blanc 2008 (26,90 \$ - 11463844)** est d'une fraîcheur incomparable. Fait avec du viura, il offre une très grande complexité. **Marqués de Murrieta Ygay Reserva 2007, Pinca Igay (25,75 \$ - 10823166)** est intense, fruité, soutenu par des tanins doux et une très longue finale fruitée. Le **Dalmu Rioja 2007 (101 \$ - 1246533- Courrier Vinicole 2014)** est un vin ambitieux, mais qui ne tombe pas dans la caricature; texture soyeuse, fruité fin et grande fraîcheur en finale. **Marqués de Murrieta Castillo Ygay Gran Reserva Especial Rioja 2005 (49,25 \$ - 11166647)** n'a rien perdu de son fruité malgré un séjour de 36 mois en barriques de chêne français et américain. **VV**