

# le rioja

*Texte: Fabienne Burguière*

● Le Rioja, probablement le vin le plus célèbre d'Espagne, est également le seul à avoir obtenu, en 1991, l'Appellation d'Origine Contrôlée «Qualifiée». Il comporte des cépages blancs, mais est surtout célèbre pour ses vins rouges puissants, assemblage de quatre cépages différents, à la mode de Bordeaux, dont certains ont une capacité rare au vieillissement.

## **Un descendant des vins de Bordeaux**

Au moyen Âge, les moines étaient les principaux diffuseurs du vin, liant ainsi la culture viticole à la vie monacale. Dès le XIIème siècle, le roi Sancho de Navarre reconnaît le vin de Rioja. En 1635 le maire de Logrono fait passer un édit qui interdit «le passage des charrois dans les rues contigües aux caves par crainte des vibrations qui pourraient altérer les moûts et nuire à la maturation des précieux crus».

Les cépages sont donc là depuis longtemps. Mais c'est grâce à la double catastrophe du phylloxéra et de l'oïdium à Bordeaux au XIXème siècle que la région de Rioja prend un essor «qualitatif», avec l'arrivée de nombreux viticulteurs Bordelais ruinés dans leur pays. Ils retrouvent sur place matière à exercer leur savoir, et entraînent ainsi le Rioja et ses quatre cépages rouges vers des saveurs proches des vins de Bordeaux.

## **La terre**

Le Rioja, c'est à peu près cinquante mille hectares aux pieds des Pyrénées, à cheval sur le pays Basque, la Navarre et le Rioja proprement dit, avec un versant plutôt océanique, et un autre tourné vers la Méditerranée, ce qui confère aux vins des différences plutôt marquées.

Le climat est sec mais pas trop chaud grâce à une altitude relativement élevée, les hivers sont doux, et le sol est à dominance argilo-calcaire. Trois sous régions sont habituellement décrites: le Rioja Alta, région reine qui produit des vins magnifiques, aromatiques et puissants, qui vieillissent d'une manière parfois exceptionnelle. Vient ensuite le Rioja Alavesa, dont le vin ressemble

à celui de la vallée du Rhône, riche en parfum de garrigue, et enfin le Rioja Baja, partie aride qui produit les vins plus fortement alcoolisés, mais qui perdent en finesse.

## **Les cépages**

Délaissons les blancs pour nous intéresser aux cépages rouges. Quatre cépages entrent dans la composition du Rioja : le Tempranillo, le Garnacha, le Mazuelo et le Graciano.

Le Tempranillo est un cépage très apprécié qui étend peu à peu sa superficie de production au détriment du Mazuelo ou du Graciano, assez rares. Ses vignes ont besoin d'un climat doux et ne résistent ni à la sécheresse ni aux températures trop élevées. Il offre un vin bien équilibré au palais, franc et velouté après vieillissement.

Le Garnacha, ou grenache rouge, est le cépage rouge le plus cultivé au monde. Ses vignes sont rustiques et supportent bien un climat chaud, il offre des vins haut en alcool avec beaucoup de corps et peu d'acidité.

Le Mazuelo, également connu sous le nom de Carignan noir, est le seul cépage du Rioja à n'être pas d'origine espagnol, en l'occurrence il vient de France. Il produit un vin très tannique et peu aromatique. Comme le Graciano, il est peu développé et ne représente que 3,5% de la superficie du Rioja.

Le Graciano enfin, considéré comme un cépage autochtone de la Rioja, ne représente que 0,7% de l'Appellation Contrôlée. C'est le plus aromatique des cépages du Rioja, son moût possède une couleur rouge vif et une remarquable acidité.

## *un vin de la race des Bordeaux*

### **Elaboration du vin rouge**

A la mode de Rioja, les vignerons font pousser leurs vignes puis apportent les raisins aux «Bodegas», responsables de l'élaboration du vin, de son élevage. C'est à lui de mélanger les cépages dans les proportions adéquates, de le faire mûrir en barriques et de le mettre en bouteilles avant la mise sur le marché.

Il existe trois types d'étiquettes: le Crianza, vieilli douze mois en barrique, la Reserva, qui séjourne le même nombre de mois en barrique, mais ne sera pas mis en vente avant un laps de temps de trente six mois, enfin la Gran Reserva, qui fait des vins souvent somptueux dont les prix s'envolent. Ces vins-là restent deux ans en barrique de chêne puis au moins trois ans en bouteilles avant d'être commercialisés.

### **Nos coups de cœur**

Deux cent cinquante millions de litres sont commercialisés chaque année sous la dénomination Rioja, les écarts de qualité sont considérables, comme les écarts de prix. Pour vous y reconnaître, sachez que les années 2001, 2004 et 2005 furent excellentes mais que l'année 2006 est encore meilleure.

Nous vous recommandons le «Palacios Remondo La Vendimia Tempranillo 2006», au prix abordable d'environ 13 euros ; le bien connu « Marques de Riscal Reserva 2003 » (environ 20 euros) : mûr à souhait, il distille de savoureuses notes de bois vanillé, de cerise noire et d'épice. Et pour les grands amateurs, choisissez le «Artadi Vina El Pison 2000 », toujours en rouge, qui a reçu une note de 96/100 par le guide Parker. Mais le prix va de pair: environ 175 euros!

