

les “Vins de la Terre” ces grands méconnus d’Andalousie

Textes: Philippe Chier



La tradition est la tradition. Quand on parle de vins en Andalousie, presque tout le monde pense au Xérès, au Montilla-Moriles, au Condado de Huelva ou au Málaga. Toutefois, on voit apparaître de nouvelles zones de production, chose somme toute logique dans un pays qui a une importante diversité œnologique. De cette philosophie, naît l’appellation “les vins de la terre”, réclamée par le secteur depuis de nombreuses années et enfin accordée en 1992 pour la plus ancienne et en 2005 pour la plus récente.

Du désert d’Almeria jusqu’aux zones les plus éloignées de la province de Séville.

en passant par la “Sierra” de Grenade, les régions de Cordoue, Cadiz et Jaén, les “Vins de La Terre d’Andalousie” se sont transformés en peu de temps en quelque chose de plus qu’une anecdote, de telle manière que certaines “bodegas” ont réussi à placer leurs produits sur les tables les plus renommées non seulement espagnoles mais également européennes ou américaines.

Des microclimats singuliers, des terrains en bord de mer ou en montagne, des sols argileux ou calcaires, des indices pluviométriques presque nul, ou des pluies abondantes, les viticulteurs conjuguent, grâce à leur savoir-faire, des cépages autochtones avec des cépages étrangers, des méthodes traditionnelles avec les techniques les plus avant-gardistes mais avec toujours et surtout l’amour du raisin.

La récupération d’Almeria

Almeria, où l’essor horticole des dernières années et l’émigration vers des terres catalanes ont laissé dépeuplé certaines zones traditionnellement viticoles, voit aujourd’hui reconnus 3 “Vins de la Terre”: Désert d’Almeria, Laurar-Alpujarra et Rives d’Andarax.

La zone du désert de Tabernas à côté du parc naturel de Gabo de Gata étend ses vignobles sur plus de 200 hectares d’absolu désert à une altitude de 525 mètres. Les températures extrêmes, avec des journées très chaudes et des nuits fraîches bénéficient à la vigne qui fournit des raisins singuliers d’une exceptionnelle

Si l'on devait parler du vignoble espagnol, on pourrait dire que c'est le plus vaste du monde, avec 1,100.000 hectares cultivés. Si l'on parle de la production, il arrive en troisième position derrière l'Italie et la France. Pour toute l'Europe, on recense 5,6 millions d'hectares de vignes dont 3/4 sont dans l'Union Européenne.

qualité. Les blancs s'élaborent avec des cépages tels que le Chardonnay, le Moscatel, le Sauvignon et les rouges avec les variétés Tempranillo, Syrah, Cabernet, Merlot...

En l'an 2000 est attribuée l'appellation "Vins de la terre de Laujar-Alpujarra" et en 2003, le ministère de l'agriculture et pêche reconnaît l'appellation "Vins de la Terre des Rives d'Andarax". Des études climatiques, un sol d'ardoise mélangé avec des zones d'argile et de sable, une altitude entre 800 et 1200 mètres attirent les investisseurs. Je citerai 2 exemples: la célèbre bodega de Castille, Pago del Vicario, a investi 6 millions d'euros pour acheter 60 hectares (plus cher que dans le bordelais!). Un autre exemple est la bodega Finca Anfora, créé par une œnologue allemande, Verica Wissel, qui cultive 13 hectares de vigne d'une manière totalement écologique, sans aucun pesticide et avec une irrigation goutte à goutte. Le résultat est stupéfiant: l'un de ses vins, le Laurenti 2003 (100 % cabernet sauvignon), a reçu la médaille d'or au concours mondial de Bruxelles où seulement avait été récompensé auparavant 4 vins rouges espagnols.

Terre de Cadix, le doyen

Depuis 1992, les "Vins de la Terre de Cadix" s'érigent comme les doyens en Andalousie. Ils couvrent la région de Xérès, zone très réputée pour ses vins généreux tels que le Fino, la Manzanilla, l'Olorosso, et la "Sierra de Cadix" où l'on peut déguster des vins blancs légers et fruités, compagnons idéaux des fruits de mer et poissons, élaborés avec les cépages Garrido, Palomino, Macabeo, Sauvignon... Il faut noter l'émergence de plus en plus importante des vins rouges.

Pour les terres de Grenade

Les "Vin de la terre de Grenade" possède trois zones viticoles:

1. La zone des contreforts de l'Alpujarra profite d'un microclimat. De par son altitude importante (1200 mètres), c'est l'un des vignobles les plus haut du monde; la mer située à une dizaine de km à vol d'oiseau permet la viticulture. Le vin emblématique s'élabore avec un mélange de cépage blanc et rouge qui lui confère une couleur rosée soutenue.
2. La zone de Grenade Nord où l'on trouve d'intéressants projets autour des villes de Guadix et Huescar.
3. La zone de Grenade Sud-ouest: les pionniers ont été dans les années 80 les bodegas Señorío de Nevada, Barranco Oscuro (qui produit également un cava) et surtout la bodega Calvente qui

élabore notamment un vin blanc sec issu du cépage Moscatel d'Alexandrie qui dégusté à l'aveugle, pourrait être pris pour un Gewurztraminer peu épicé.

Les vins de Séville comportent également trois zones:

1. La zone de Sierra Norte: cette région avait une culture vinicole très ancienne (15ème siècle) qui fut ruinée par le phylloxéra (maladie de la vigne) au début du vingtième siècle. Depuis 1995 de courageux viticulteurs ont replanté des cépages nobles (Cabernets, Merlot, Chardonnay...) qui grâce à une culture écologique et une pratique de techniques œnologiques modernes donne des vins authentiques et de qualité: on peut souligner un excellent Chardonnay, fermenté en barrique: Ocnos de la bodega Colonias de Galean.
2. La zone de l'Aljarafe (à l'est de Séville) utilise des cépages tels que la Zalema, la Garrido Fino, la Palomina... qui permettent d'élaborer des vins généreux du type Fino et quelques vins blancs jeunes et fruités.
3. La zone du bas Guadalquivir au sud-ouest de Séville est réputée pour le village de Lebrija qui a une origine mythologique puisque selon la légende, le dieu du vin Bacchus, y commença sa fondation près des rives de l'océan Atlantique. La proximité de Xérès influence l'élaboration de vin du type généreux: Fino, Olorosso...

Les vins de Jaén

Très près de la Mancha, les Vins de la Terre de Bailén s'étendent sur 350 hectares dont le cépage le plus typique est le Molinera de Bailén accompagné des classiques Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon. Dans la zone de la "Sierra" sud de Jaén, où la viticulture eut un grand essor au seizième siècle sous le règne de l'empereur Carlos V, époque à laquelle se consommait plus d'un demi million de litres, la vigne s'étend maintenant sur près de 400 hectares.

Les vins de la province de Málaga

Il existe une culture viticole très ancienne dans la province de Málaga reflétée surtout par ses vins doux élaborés avec le fameux cépage Moscatel d'Alexandrie. Dans la zone de Ronda, dès l'époque Phénicienne, nous avons les preuves de la production et du commerce de vin. En 1877, la population avait triplé en 100 ans dû à l'énorme développement et prestige des "mountain wines" ou vins de montagne mais en

les “Vins de la Terre” ces grands méconnus d’Andalousie

Les classifications:

DOC: Denominación de Origen Calificado (Appellation d’Origine Contrôlée). Il en existe seulement deux: la Rioja et le Priorato.

DO: Denominacion de Origen (Appellation d’Origine)

VT: Vino de la Tierra (Vin de la Terre)

VM: Vino de Mesa (Vin de Table)



photo © Casa Pablo

1878, l’apparition du phylloxera provoqua une grande crise économique et démographique. De nos jours, au niveau viticole, c’est une des zones d’Espagne qui a le plus de projection. Les cépages les plus utilisés sont les classiques Syrah, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc, l’incontournable Merlot et une mention particulière pour le Petit Verdot et le Pinot Noir qui se sont particulièrement bien adaptés. Une quinzaine de “bodegas” élaborent des vins de grande qualité: Pasos Largos, Chinchilla, Descalzos Viejos, Pau... Une visite au musée du vin de Ronda (et son école de dégustation) est très intéressante (Tel: 952 87 97 35). Dans la zone de la vallée du Guadalorce, nous trouverons des vins similaires à ceux de Ronda, élaborés avec les mêmes cépages. On peut souligner la qualité du Château Vega del Geva. La zone d’Antequera - Mollina nous permettra de découvrir un superbe produit qu’est le Torques. Enfin, la zone de la Axarquia où, contrairement aux zones citées antérieurement, on continue de produire des vins généreux mais

en alliant une constante préoccupation pour la qualité. Cette zone viticole est très accidentée avec une forte présence d’ardoise au niveau du sous-sol ce qui provoque des rendements très faibles (environ un kilo par pied de vigne). A l’élaboration traditionnelle (vendange à la main, séchage des raisins...) certaines bodegas introduisent de nouvelles technologies telles que la fermentation en barrique, l’élevage pendant 12 à 18 mois en fut de chêne... pour offrir des vins très complexes aux arômes très floraux. Les vins les plus prestigieux sont: Jarel, Arrionas et surtout Molino Real qui a été élu en 2000 l’un des 3 meilleurs vins espagnols par le journal “El Mundo”.

Tous mes remerciements à Paco Garcia, directeur du restaurant étoilé Michelin El Lago, qui m’a grandement aidé par sa formidable connaissance des vins d’Andalousie et qui vous permettra de déguster les meilleures bouteilles de notre belle région. Restaurant El Lago – Elviria
Tel.: 952 83 23 71