

LA CASTILLE Y LÉON, UN TERROIR IBÉRIQUE DE GRANDS VINS ...

■ Au début du 8ème siècle de notre ère, les Arabes qui déferlent sur l'Espagne protègent le vignoble, pas pour élaborer du vin, mais pour pouvoir consommer du raisin de table. Si la vigne demeure, le vin devient rare et il faut attendre la fin du Moyen-Age pour que les chrétiens élaborent à nouveau du vin (le Castille avec un rouge de Toro et un blanc de Rueda ainsi que le fameux Sherry en Andalousie).

Aujourd'hui l'Espagne possède le plus grand vignoble du monde avec une superficie de +/- 1 200 000 hectares. Région historique de l'Espagne, la Castille est l'un des plus anciens royaumes ibériques.

En ce qui concerne les vins, la Castille est divisée en deux zones: la Castille la

de +/- 90 000 hectares qui a rayonné avec diverses appellations: 1 Vino de la Tierra (équivalent de l'I.G.P française) et 9 D.O (équivalent de l'A.O.P française).

vino de la Tierra Castilla y León

Depuis 2005, la Castille y León dispose d'une appellation régionale, l'équivalent des vins Indications Géographiques (IGP) de France. Censée se situer en dessous des DO dans la hiérarchie des appellations espagnoles, elle permet aussi à des producteurs parfois réputés, d'explorer des sites à fort potentiel situés en dehors des zones d'appellation ou des cépages interdits au sein des DO. Les vins Vino de la Tierra de Castille y León peuvent provenir de toute la région et d'une très vaste gamme de cépages.

les principales Denominación Origen sont:

DO Cigales: située +/- 800 m d'altitude au Nord de la province de Valladolid avec une superficie de 2 850 hectares, l'appellation est récente, mais les vins de cette région jouissent d'un grand prestige en Espagne. Les rosés représentent la majeure partie (les trois quarts) de la production. Quant aux vins rouges, ils deviennent de plus en plus intéressants. L'encépagement majoritaire de ces vins est composé du «Tinto del País» appelé également «Tempranillo».

DO Rueda: à 130 km au N.O de Madrid avec 13 000 hectares, l'appellation comprend 74 villages aux alentours de Valladolid, Avila et Segovie, elle possède un climat continental avec un sol peu fertile et une pluviométrie peu abondante, qui sont autant de facteurs pour obtenir des rendements très bas, débouchant sur des vins blancs de très bonne qualité. Ils sont généralement frais avec une bonne



Mancha et la Castille y León, dont je vais vous parler aujourd'hui. Située au Nord-Ouest de Madrid, elle occupe un plateau situé entre trois chaînes de montagne: la cordillère Cantabrique, la Sierra de la Demanda et la Sierra de Guadarrama. Sur ces hautes terres arides, la vigne pousse au ras du sol, se protégeant ainsi des étés brûlants et des hivers rudes. Cette lutte de la vigne contre les éléments a donné naissance à une grande région vinicole



▲ Vignoble de Castille y León



intensité aromatique. Le principal cépage à qui l'on doit le nouveau succès de l'appellation est le « erdejo », anciennement abandonné car il avait la réputation d'être difficile à vinifier. Aujourd'hui, on lui doit la plupart des meilleurs vins de Rueda. Depuis 2001, des vins rouges sont également admis, bien qu'il s'agisse d'une toute petite minorité de la production totale.



Bodegas Gormaz à Rueda ▲

D.O Toro: se trouve à l'Ouest de la Castilla y León, sur les rives du Duero entre Valladolid et Zamora avec une superficie de 8 000 hectares plantés. Le vignoble se situe entre 700 et 1 100 m d'altitude. Le climat est tout à fait continental marqué par de longs étés chauds et des hivers courts, mais néanmoins très froids. On produit des vins rouges, blancs et rosés. Les blancs sont généralement élaborés à partir de «Malvoisie et de Verdejo» et les rosés de «Grenache». Ce sont les vins rouges qui ont fait la réputation de Toro, ils sont produits principalement avec le «Tinto del Pais». Corsés et fruités, en vieillissant ils acquièrent un bouquet complexe et délicat.

D.O Bierzo: se situe à l'Ouest de la province de León. Bien protégée des vents d'Ouest par la Sierra Caurel et la Sierra Los Angeles, cette région bénéficie d'un climat idéal pour la culture de la vigne.



▲ Vignoble de Bierzo

Bierzo est le royaume du raisin Mencía, un cépage méconnu pour beaucoup, l'un des raisins les plus sous-estimés d'Espagne, malgré l'énorme potentiel. Son origine n'est pas vraiment connue: on dit que le raisin aurait été apporté par des pèlerins en route vers Saint-Jacques de Compostelle. Les vins blancs sont légers et secs, essentiellement élaborés à partir du «Godello» et de «Dona blanca». Les rosés aromatiques proviennent de la «renache». La superficie de l'appellation est de 3 980 hectares.

D.O Ribera del Duero: est certainement l'appellation qui a fait le plus parler d'elle ces dernières années en Espagne avec ses 20 000 hectares de vignes. Le fleuve Duero qui traverse les provinces de Burgos et de Valladolid influence favorablement le climat pour la culture du «Tinto del Pais». Ribera représente bien le climat continental espagnol: des hivers rigoureux, des nuits froides, des étés et des jours chauds, avec une grande différence entre les deux. Les vins uniquement rouges, font la réputation viticole de ce coin d'Espagne par leur élégance et leur potentiel de vieillissement. Vega Sicilia est le domaine phare de l'appellation, avec ses célèbres «Tinto Valbuena» et le fameux «Unico».

D.O à découvrir aussi en Castille y León: Arlanza, Arribes, Tierra de León, Tierra del Vino de Zamora.



Un grand vin de Ribera del Duero ▲

Les accords avec les vins rouges de la Castille y León peuvent s'inspirer de ce que l'on peut proposer avec un rouge de Bordeaux ou une belle syrah du Rhône Nord. Quelques suggestions: classiquement toutes les viandes rouges goûteuses rôties ou en sauce (bœuf ou magret de canard), une pièce de bœuf grillée ou à la plancha, mais aussi épaule ou gigot d'agneau, pintade et gibier à plumes. Pour les vins blancs: à l'apéritif sur des tapas de la mer, à table sur des calamars sautés en persillade, des sardines grillées, une daurade au four et pourquoi pas sur des fromages de chèvre ou de brebis affinés et assez secs.

Du petit vigneron à la grande coopérative, le monde du vin en Espagne, réserve de très belles surprises vinicoles ...

Philippe Berger
Vice-champion du monde de
dégustation 2014 et 2015

Une **ANNONCE** de cette taille dans **AIHE REVUE**
ne vous coûte que **185 € *** et touche des milliers d'industriels...

... Réductions aux membres AIHE !

* Avec contrat de 6 parutions

Contact : Patricia GUIOT - tél. 04/370 18 94 - e-mail : revue@aihe.be