

# Voyage en Andalousie

## VIGNOBLE D'ANDALOUSIE

Le vignoble d'Andalousie est un vignoble espagnol correspondant à la région administrative autonome d'Andalousie. Vignoble multimillénaire, il a été un des premiers d'Espagne à commercer avec l'Europe du Nord, grâce à ses ports. Il est devenu un vignoble mondialement reconnu pour ses vins d'appellation.

C'est un vignoble essentiellement tourné vers l'élaboration de **vins mutés** ou fortifiés par l'ajout d'alcool en fin de fermentation, même si quelques expériences de vinification traditionnelle montrent des résultats encourageants



## Voyage en Andalousie

### HISTOIRE

]



Amphores vinaires, musée du vin de **Ronda**.

La vigne a été introduite en Andalousie il y a fort longtemps puisque le commerce entre les Grecs et la civilisation de Tartessos comprenait du vin.

Des traces très anciennes existent, comme des pressoirs ou des amphores de commerce entre les Phéniciens et la civilisation de Tartessos.

Les rois de cette cité conservaient le vin en tonnelets d'argent selon Pline, un historien romain. Ce fait démontre que la viticulture existait dans la région bien avant son inclusion dans l'Empire romain, confirmé par la découverte de pepins de raisins de type vinifera lors de fouilles dans un château, pépins datés des IX<sup>e</sup> et VIII<sup>e</sup> siècles av. J.-C. et d'une sculpture d'un vendangeur de la même époque<sup>3</sup>.

Lorsque Cordoue devient capitale de la Bétique, un florissant marché se développe et la plantation de la vigne s'accroît dans toute la province pour alimenter la population citadine, mais aussi à des fins d'exportation dans tout le monde romain.

La culture de l'olivier suit la même frénésie et la Bétique devient même première province pour la production de vin et d'huile.

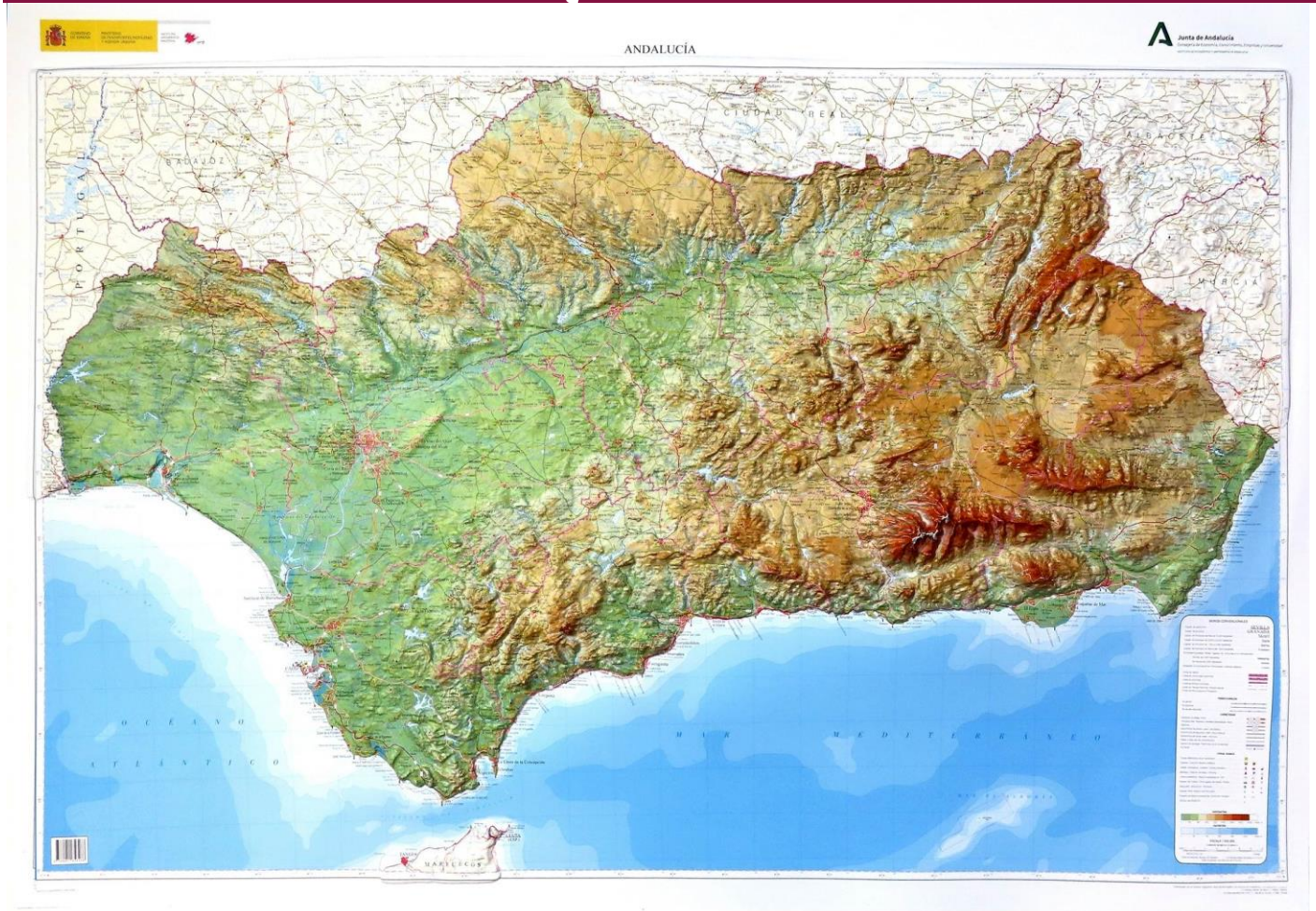
Durant la domination arabe, la place du vin continue à être à l'honneur des tables, celle des humbles comme celle des élites. Les poètes ont loué le goût du vin et la religion musulmane des dirigeants n'entrave pas la consommation.

Les médecins arabes l'utilisent couramment et en font grands compliments, tout en incitant à la modération. Des études techniques sur la culture de la vigne et la vinification ont même été incluses dans leurs encyclopédies.

Après la *Reconquista*, l'usage du vin et sa présence dans les vers des poètes demeurent. La prise des ports de Cadix et Sanlúcar de Barrameda devient un formidable tremplin pour l'exportation des vins. Les marchands anglais et hollandais viennent vite s'approvisionner en vins. La perte des vins doux de l'est de la Méditerranée de Grèce, commandaria de Chypre...) avec l'expansion de l'Empire ottoman incite ces marins à rechercher plus près ces vins dont leur pays raffole.

## Voyage en Andalousie

### SITUATION GEOGRAPHIQUE



Relief de l'Andalousie.

L'Andalousie est une terre jeune.

Lors de la fermeture de la Méditerranée, la **sierra Morena** et la **sierra Nevada** se sont formées sur un axe est-ouest. Il s'agit de massifs montagneux constitués de **roches métamorphiques**, ardoise entre autres, et **volcaniques** à l'est près d'**Almería**.

Le fleuve **Guadalquivir** coule dans la vallée qui les sépare, sur un sol sédimentaire déposé par la mer. Les terrains les plus proches du cours d'eau sont des alluvions récentes déposés par les crues. C'est une terre noire riche pour l'agriculture<sup>5</sup>.

La richesse du sol est contrebalancée par l'aridité. Les zones irrigables sont dévolues aux cultures maraichères et fruitières, les zones plus sèches à la vigne. C'est la pluviométrie qui limite la vigne et permet une bonne concentration du sucre dans les raisins.

## Voyage en Andalousie

### CLIMATOLOGIE

Le climat andalou est **méditerranéen**. Les hivers sont doux et relativement arrosés par des précipitations irrégulières, les étés secs et très chauds. Les saisons intermédiaires sont courtes. Des disparités dues au relief créent des climats locaux variés.

Ainsi la pluviométrie diminue d'ouest vers l'est, avec comme extrême le **désert de Tabernas**. La vallée du Guadalquivir ouverte à l'ouest, laisse entrer les précipitations venues de l'océan Atlantique, alors qu'à l'est, la zone très sèche est due à la protection derrière la sierra Nevada. Les températures minimales sont clémentes et les maximales sont torrides, surtout à l'intérieur des terres.

La côte bénéficie d'un climat tempéré par la mer ou l'océan.

Le record d'Espagne est de 47 °C à Séville.

Ces conditions de culture donnent des raisins très riches en sucres et pauvres en acidité. L'aridité **limite les maladies cryptogamiques et la pourriture grise est absente**. Une étude sur les conditions de développement du voile de levure à la surface du vin appelé *flor*, montre que ses conditions de températures optimales se situent entre 16 et 22 °C, pour une humidité entre 60 et 80 %.

### LE VIGNOBLE

Le vignoble andalou occupe une surface de **86 000 hectares** (L'Espagne compte près d'un million de vignes soit 13% du vignoble mondial).

#### Encépagement



**Pedro ximénez.**

Les cépages andalous majoritaires sont des **raisins blancs**.

## Voyage en Andalousie

### Cépages conseillés

Blancs : Baladí Verdejo ou Jaén, Garrido fino, Muscat d'Alexandrie, **Palomino fino**, Palomino ou Listán et **Pedro ximénez**.

### Cépages autorisés

- **Blancs** : Airén ou Lairén, Chardonnay, Calagraño, Jaén, Colombar, Doradilla, Gewurztraminer, Macabeu ou Viura, Montúa ou Chelva, Muscat blanc à petits grains ou Moscatel Morisco, Perruno, Riesling, Sauvignon blanc, Torrontés, Verdejo, Vijiriego ou Vijariego, Viognier et Zalema.
- **Rouges** : Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Grenache, Merlot, Graciano, Jaén tinto, Molinera, Mollar Cano, Monastrell, Petit verdot, Pinot noir, Prieto Picudo, Rome, Syrah, Tempranillo, et Tintilla de Rota.

### Vinification



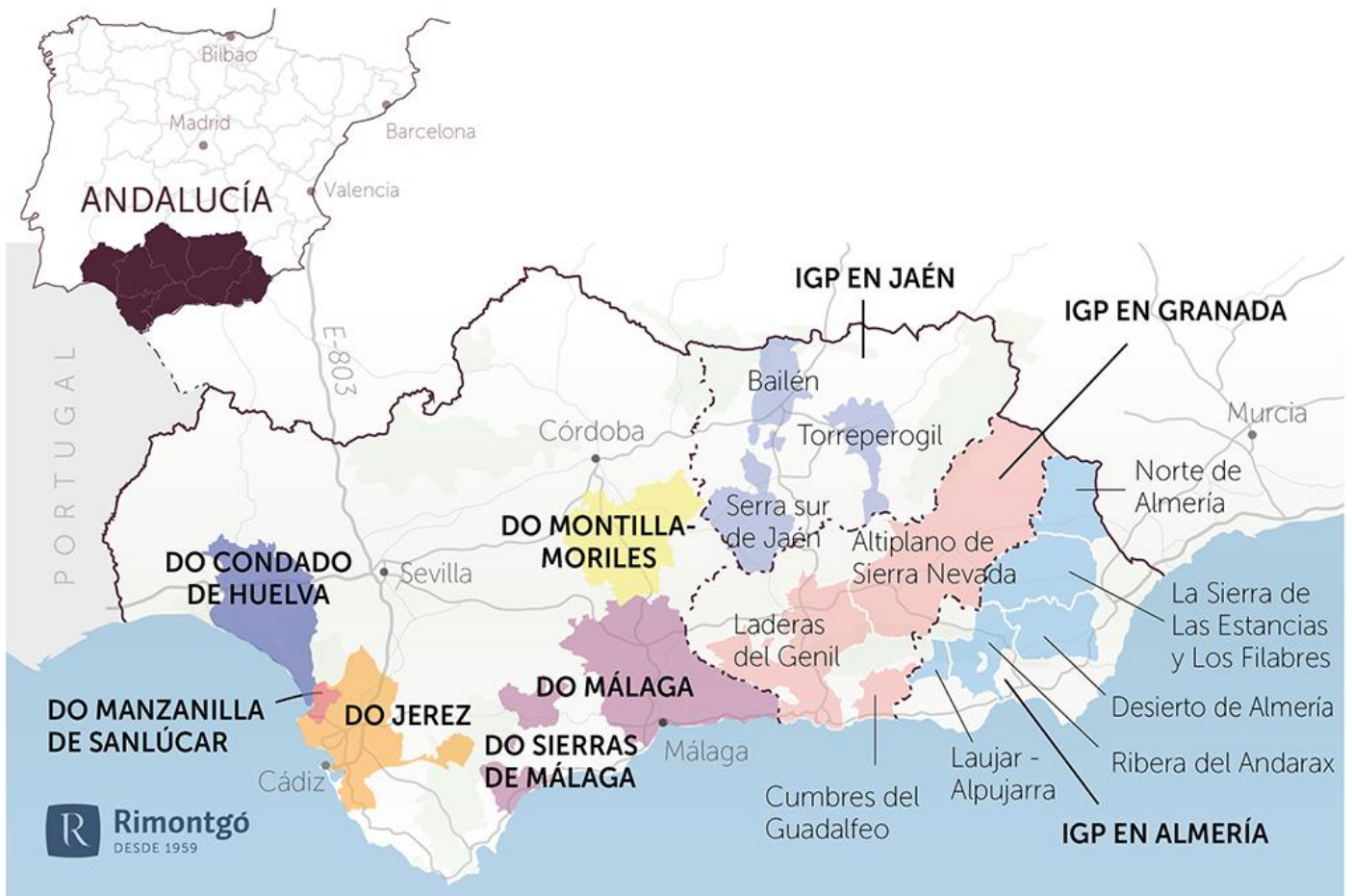
Vieillissement du vin andalou en **solera**.

Le vin blanc est vinifié traditionnellement avec pressurage du raisin et fermentation du moût. Ce vignoble prend sa spécificité de l'élevage du vin. Il se fait généralement en solera.

Ce système permet d'homogénéiser la production d'une année à l'autre et de typer chaque maison de négoce.

## Voyage en Andalousie

### LES DIFFERENTS VINS



#### - 6 DENOMINATION D'ORIGINE (DO)

Le **Jerez- Xérès – Sherry (1933)** est un vin de mutage. Il est additionné d'eau-de-vie et vieilli en solera en élevage oxydatif.

Le **Malaga (1933)** est un vin doux issu de raisins passerillés. Son mode d'élaboration se rapproche de celui des vins doux naturels français.

Le **Montilla-Moriles (1985)** est un vin blanc produit dans la province de Cordoue.

Le **Condado de Huelva (1933)** est produit entre le Guadalquivir et la frontière avec le Portugal.

Le **Manzanilla de Sanlucar (1964)**

Les **Sierras de Malaga ((2001)**

#### - 16 IGP



## Voyage en Andalousie

### La dégustation

Nous dégusterons une sélection de vins issus de deux grandes Bodegas

#### Bodegas Luis Pérez (Région Cadiz)

Luis Pérez Rodriguez est un œnologue bien connu de la région de Xérès et, avec cette cave et l'aide de toute sa famille, il s'est donné pour tâche de récupérer l'élaboration de vins rouges de grande qualité suivant une tradition qui ne remonte pas seulement à quelques années mais à trois millénaires.

En 2002, il acquiert le domaine de Vistahermosa, en plein cœur du vignoble de Xérès et il commence à y élaborer ses vins 'd'auteur'. Ce sont de petites créations artisanales, imprégnées d'un caractère minéral dû tout autant à l'altitude à laquelle se trouve le domaine (sur la Butte du Pago del Corchuela) —où le vignoble jouit d'un microclimat particulier et de l'affluence des vents marins —, qu'à la composition du sol avec ses 30 % de marne (le vignoble, d'environ 14 ha, s'étend sur la seule marne d'argile calcaire de la région de Xérès).

#### Bodegas Pérez Barquero (Région Cordoba- DO Montilla-Moriles)

C'est en 1905 que 3 membres de la famille Pérez Barquero, issus d'une famille d'éleveurs de bovins originaires d'Aragon, s'installent à Cordoue et Montilla. Depuis la création du domaine, la qualité des vins a été leur objectif fondamental. Cela leur a permis d'exporter leurs vins très rapidement dans toute l'Europe tout en étant très présent en Espagne.

En 1985, les familles Córdoba, Gracia et Ruz ont repris les rênes de Pérez Barquero. Profitant de leurs connaissances et de leur expérience en matière de vinification dans la région, ils ont maintenu cette idée fondamentale de qualité.

Aujourd'hui les vins du domaine sont présents dans plus de 50 pays sur les 5 continents.

#### EI MUELLE DE OLASO 2022 – Bodega LUIS PEREZ Vin Blanc 100% PALOMINO FINO

**Robe** : Jaune pale

**Nez** : Intense, complexe : fruits mûrs presque confits(coing) mais aussi un côté agrume, ananas voire pomme verte.

**Bouche** : Attaque large sur une matière dense. Notes de cire, de miel. La finale est assez courte avec une petite pointe amère et iodé. Pointe oxydative.

**Synthèse** : Un vin un peu « lourd » qui demande un accompagnement pour absorber cette sensation d'un alcool un peu trop présent.



## Voyage en Andalousie

### El TRIANGULO 2022 – Bodega LUIS PEREZ

Vin Rouge - 100% TINTILLA DE ROTA

**Robe** : Violet foncé. Un peu terne.

**Nez** : Assez intense. Fruits noirs ; cerise noire, mûre, baie de sureau. Un côté sur l'amande fraîche. Au final relativement complexe.

**Bouche** : Attaque pleine, un peu lourde. Belle présence en bouche malgré des tannins un peu durs. Le fruit est là, un peu brut. La finale est de longueur moyenne

**Synthèse** : Un vin qui peut être intéressant et attachant malgré son côté un peu « rustique »

### GARUN 2022 - Bodega LUIS PEREZ

Vin Rouge - 70% MERLOT, 15% SYRAH, 15% PETIT VERDOT-

**Robe** : Grenat avec des notes d'évolution. Manque de brillance.

**Nez** : Intense, frais, sur les fruits rouges bien mûrs.

**Bouche** : Attaque fraîche, mentholée qui s'ouvre sur un fruit toujours agréable. La bouche est charnue, équilibrée. La finale est de bonne longueur.

**Synthèse** : Un vin assez élégant, équilibré, plaisant avec de beaux tannins ronds et puissants.

### SAMARUCO 2021 – Bodega LUIS PEREZ-

Vin Rouge – 50 % SYRAH, 50 % MERLOT

**Robe** : Très sombre, pourpre, limpide et brillante

**Nez** : Moyen intense sur les fruits rouge : cassis, groseille, cerise noire. Le nez est profond et complexe.

**Bouche** : Attaque fraîche et vive. Puissance et rondeur en bouche avec note ensoleillée. La finale est longue avec des tannins légèrement accrocheurs.

**Synthèse** : Ensemble cohérent, puissant et équilibré qui pourra vieillir quelques années.

### GRAND BARQUERO FINO 10 ans – Bodega PEREZ BARQUERO –

Vieilli sous voile – 15 degré -100% Pedro Ximénez - Sucre résiduel => < 2 g / l

**Robe** : Jaune très pale. Limpide, brillante, cristalline.

**Nez** : Intense. Fruits secs, noix. Notes oxydatives,

**Bouche** : attaque juteuse, grasse. On retrouve la noix, l'amande avec un léger « amer ». La finale est très longue avec des notes de sous-bois.

**Synthèse** : Complexe et surprenant

### GRAND BARQUERO OLOROSO 25 ans – Bodega PEREZ BARQUERO –

Vin Fortifié – 19 degré - 100% Pedro Ximénez - Sucre résiduel => < 2 g / l

**Robe** : Cuivrée, ambrée. Limpide

**Nez** : Complexe et envoutant. Noix séchée, caramel, pointe de tabac, pomme pour certains. De la douceur.

**Bouche** : ronde, puissante, structurée. On retrouve le caramel et la noix, un peu de vanille. Finale longue, complexe, avec toujours de la noix et une pointe de liqueur amère.

**Synthèse** : Grande complexité au nez autant qu'en bouche. Tout un voyage !





---

## *Voyage en Andalousie*

---

GRAND BARQUERO PEDRO XIMENEZ 6 ans – Bodega PEREZ BARQUERO –  
Raisins passerillés - 15 degré - 100% Pedro Ximénez Sucre résiduel => > 400 g / l

**Robe** : Très sombre, ambré foncé avec des reflets marrons. Terne et sans brillance.

**Nez** : Assez intense sur le pruneau confit, le raisin passerillé, la figue seiche. Chaleureux et persistant

**Bouche** : Attaque sirupeuse. De la douceur, on retrouve le pruneau et des notes de chocolat et de torréfaction. Finale assez longue, sans alcool.

**Synthèse** : Produit caractérisé par une douceur enveloppante ; peut-être un peu déroutant !