

## Grands vins de la Rioja



Bodega Lopez de Heredia

### La DOC Rioja :

Administrativement, la **Rioja** est une communauté autonome située au centre nord de l'Espagne, dont Logroño est la capitale. Mais c'est également une DOC (*denominación de Origen Calificada*, l'équivalent d'une AOC supérieure), la seule d'Espagne avec le Priorat (les autres appellations sont des DO, qui correspondent à nos AOC classiques). A ce titre, elle est considérée comme l'une des meilleures (certains diront « la » meilleure) appellations viticoles du pays. L'intégralité du vignoble couvre 57000 hectares le long de la vallée de l'Ebre, entre les villes d'*Haro* et d'*Alfora*, sur 120 km de longueur et 40 km de large. Incluse dans la région viticole de l'*Alto Ebro*, qu'elle partage avec la Navarre, la DOC Rioja est composée de trois secteurs principaux :

- **Rioja Alta** : 24 000 hectares environ. Située au sud de l'Ebre, elle donne les vins les plus équilibrés et raffinés, sans être dénués de corps et de charme. Le tempranillo représente 65% de l'encépagement.
- **Rioja Alavesa** : 12 000 hectares. C'est le plus petit secteur, situé au nord de l'Ebre. Alavesa donne des vins aromatiques mais aussi plus corsés et acides que ceux de l'Alta. Le tempranillo est le cépage dominant.
- **Rioja Baja** : 21 000 hectares environ. c'est la partie orientale de la région, située à l'est de Logroño. Aire aride, chaude et sèche, elle produit des vins à l'expression méditerranéenne, plus généreux et riches en alcool. Le grenache y est d'ailleurs le cépage dominant.

Il est communément reconnu que la *Rioja Alta* et *Alavesa* sont les deux appellations les plus prometteuses, celles produisant les meilleurs vins de la région, ou du moins, celles où l'on rencontre les meilleures bodegas.

Globalement, les terroirs sont argilo-calcaires, avec de nombreuses zones alluvionnaires (terrains proches des cours d'eau) et d'autres zones plus argilo-ferreuse sur les collines. L'altitude varie de 300m (sur Baja) jusqu'à et 500m (sur Alta). Le vignoble est planté sur des coteaux d'une altitude moyenne de 400m. Le climat, l'altitude et les cépages donnent des vins plutôt fins, hauts en acidité et peu alcoolisés. Au delà des clichés et des idées reçues, c'est une facette assez méconnue des vins Espagnols.

La réputation de la Rioja s'est forgée au milieu du XIXème siècle, lorsque le Marquis de Murriéta réalisa le premier vin fin d'Espagne en important des techniques de vinifications et d'élevage Bordelais. La fin du XIXème voit la naissance des grandes bodegas qui porteront leurs vins sur la scène mondiale jusqu'aux années 70. Pendant cette période, le style des vins est traditionnel, c'est la « vieille école » Espagnol : les macérations sont courtes, les baies peu ou pas égrappées, les vins peu colorés et (très) longuement élevés avec une proportion de fut neuf faible.

Au début des années 1970, c'est l'époque du développement industriel en Espagne. Pourtant à son apogée et dynamisée par l'obtention de la DO (denominación de Origen), la Rioja va connaître une longue période difficile. Poussés par une forte demande et des prix qui grimpent, les rendements augmentent. Ainsi beaucoup de « marques » et de Bodegas sombrent dans la facilité : les vins sont dilués, mal élevés et peu aptes au vieillissement.



Fin des années 80, le Rioja renaît et entraîne avec elle un nouveau style de vin. Les vins modernes font leurs entrées : macération plus longue, pigeage, extraction puis élevage plus court mais avec une grande proportion de fut neuf. La cuvée « Baron de Chirel » (créer en 1994) de la maison Marquis de Riscal en est le meilleur représentant. La qualité est recherchée à la vigne également avec des méthodes de cultures et de vendanges mettant en avant la maturité, les rendements bas et le respect du fruit et de la matière première. Aujourd’hui les deux styles, modernistes et traditionalistes, se côtoient.

### Les cépages typiques :

- **Tempranillo** : le Tempranillo est considéré comme le cépage autochtone de la Rioja. Ses vertus et ses qualités sont mondialement reconnus. C’est un cépage relativement précoce, assez peu résistant à la sécheresse et sensible aux maladies. Il donne un mout équilibré et frais et un palais velouté au vieillissement. Il couvre environ 60% de la surface du vignoble de la région.
- **Garnacha** : le Grenache est en recul sur la région au profit du Tempranillo. S’il occupe près de 20% de la surface, on le trouve essentiellement sur la sous région Rioja Baja. C’est un cépage rustique, résistant aux maladies et connu pour ses vins forts en alcool et faible en acidité. Mais bien conduit, sur des terroirs frais et adaptés, il donne des vins intéressants et équilibrés.
- **Mazuelo** : connu sous le nom de Carignan noir en France, la Mazuelo ne couvre que 4% de la surface du Rioja. C’est un cépage productif, à la maturité difficile et donnant des tanins âpres et souvent rustiques. Il demande beaucoup d’attention et une taille sévère.
- **Graciano** : Cépage autochtone, il couvre moins de 1% de l’encépagement total. C’est un cépage intensément aromatique et à l’acidité élevée. Ça culture devrait progresser dans les années à venir sur la région.
- **Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot** : souvent d’origine bordelaise, ils complètent l’encépagement.

### Les types de vins :

- **Joven** : vins jeunes, de première ou deuxième année. Pas d’élevage bois.
- **Crianza** : Ils doivent avoir un minimum de trois ans depuis la récolte dont un an d’élevage en barrique
- **Reserva** : Sélection de « Crianza ». Ils doivent avoir un minimum de trois ans depuis la récolte dont un an en barrique et deux ans en bouteille.
- **Gran Reserva** : tous les vins de cette dégustation. Ils doivent avoir un minimum de cinq ans depuis la récolte, dont 2 ans en barrique et 3 ans en bouteille. Cependant, certaines « Gran reserva » ont des temps d’élevage beaucoup plus long.

Les deux dernières catégories, Reserva et Gran reserva ne sont pas produites à chaque millésime.

## Les Bodegas et cuvées en dégustation :

**CVNE : « Imperial Gran Reserva » et « Viña Real Gran Reserva » :** La Bodega Compania Vinicola del Norte de Espana (C.V.N.E) a été créée en 1879 par deux frères, Raimundo et Eusebio Real de Asua. Avec 600 hectares de vignes, elle possède un terroir haut et frais dans la Rioja Alta, sur des sols calcaires. Le Tempranillo domine l'encépagement (85%) complété par du Graciano et Mazuelo. *L'impérial Gran Reserva* n'est élaboré que dans les grands millésimes par une sélection des meilleurs raisins de l'année. Le vin est élevé pendant 3 ans en barrique américaine puis 3 ans de plus en bouteille avant commercialisation. C'est un vin aristocratique, celui que s'achetaient ceux qui ne pouvaient pas se payer un Vega Sicilia. Selon les experts, les vieux millésimes d'Imperial tendent à ressembler aux Bourgognes Grands Crus pour leurs caractères fins et puissants. Créée en 1922, *Vina Real* propose une gamme de vins élaborés dans la Rioja Alavesa. Le *Gran Reserva* est issu de 95% de tempranillo et est élevé pendant 36 mois en fûts de chêne, dont 50% est d'origine française.

**MARQUES DE MURRIETA : « Ygay Gran Reserva Especial » et « Ygay Reserva » :** Marqués de Murrieta est la plus ancienne des propriétés de la Rioja fondée en 1852 par Luciano de Murrieta. Il la fonda sur des terres reçues en cadeau après son engagement dans l'armée de la Reine Isabelle, à l'âge de vingt ans. En 1878, il achète la propriété Ygay et construit une bodega moderne. Depuis 1996, la bodega appartient à Vicente Cebrian Sagarriga et compte environ 300 hectares de vignes. Les chais et la bâtisse ont été entièrement rénovés en 2010. Parmi les bodegas classiques de la région, elle possède une personnalité propre, qui balance entre style classique et moderne avec des vins opulents, concentrés, colorés mais aptes à un long vieillissement. *Castillo de Ygay* est un clos issu de la partie la plus haute de la Rioja Alta (500 mètres) sur des sols argileux. Le *Gran Reserva Especial* n'est produit que dans les grands millésimes (les derniers sont : 1978, 1994, 1995, 1998 et 2000). L'élevage se fait en barrique américaine pour une durée variant de 40 à 50 mois (pour info, le 1978 est resté 200 mois en fût). Composé à 85% de tempranillo, *Ygay reserva* est élevé pendant 22 mois en fûts de chêne américain. Depuis 2000 le domaine a entamé un virage vers un style résolument moderne.

**RIOJA ALTA : « Gran Reserva 890 » et « Viña Ardanza Reserva » :** En 1890, cinq vigneron basques et riojans fondent dans le quartier de la gare à Haro la « Société Viticole de la Rioja Alta ». C'est aujourd'hui une propriété emblématique dont la marque est aussi connue que la région qu'elle indique. Avec Lopez de Heredia, elle reste le classique des classiques et le porte drapeau de la région. 890 est une cuvée issue des meilleures parcelles du domaine. Sols calcaires. *Gran Reserva 890* est élaborée uniquement les meilleures années (les derniers sont 81, 84, 85, 87, 89 et 95). Macération courte, en partie grappes entières et long élevage de 6 ans minimum en barrique Américaine de 1 à 3 vins. Garde de 6 ans supplémentaires en bouteille avant la mise sur le marché. En 1942, Lleandro Ardanza Angulo crée la gamme *Vina Ardanza*. Le *Reserva* un assemblage de 80% de tempranillo et 20% de grenache. Le vin est élevé pendant 60 mois, dont 36 en fûts puis 24 en foudres A noter que la Rioja Alta fabrique, depuis 2002, ses propres tonneaux avec des bois de chêne importés des Etats-Unis.



Bodega Rioja Alta

**LOPEZ DE HEREDIA : « Viña Tondonia Gran Reserva » :** Lopez de Heredia, c'est une partie de l'histoire, une relique vivante du Rioja du XIXème siècle, une bodega unique tant dans le travail des vignes que dans les vinifications. Fondé en 1877 par Don Rafael López de Heredia y Landeta, c'est une des seules bodegas à ne pas avoir changé son style de vins et reste la plus traditionnelle avec la Rioja Alta (qui lui fait face). Quatre générations se sont succédées à la tête du domaine avec comme devise « notre passé est notre présent ». Elle représente à elle seule l'élite de la production du Rioja depuis des décennies. Le *Vina Tondonia* est un clos de 100 ha d'un seul tenant situé sur le flanc droit du fleuve Ebro. Les sols sont constitués d'alluvions calcaires du fleuve. *Vina Tondonia Gran Reserva* est la grande cuvée du domaine, élaborée seulement dans les grands millésimes. Egrappage partiel et vinification douce en levures indigènes et macération courte. Elevage de 6 ans minimum en barrique de 3 à 5 vins.

**MARQUES DE RISCAL : « Gran Reserva » et « Reserva » :** En 1860, le marquis Camillo Hurtado de Amezaga, de retour d'un exil à Bordeaux fonda ce qui est aujourd'hui l'un des plus anciens grands chais de la Rioja. Aujourd'hui, les installations ultra modernes cohabitent avec les vieux bâtiments, les fantômes doivent être un peu confus... Si les techniques et les élevages à la Bordelaise ont toujours marqué les vins, le style actuel y est encore plus prononcé que sur les anciens millésimes. Le Cabernet Sauvignon représente près de 25% de l'encépagement sur le vignoble. Le Tempranillo y est majoritaire, mais à hauteur de 60% « seulement ». Sur les derniers millésimes, les techniques de vinification sont modernes et les élevages plus courts avec une proportion de fut neuf plus élevée. *Gran Reserva* est la grande cuvée du domaine. Elle a été remplacée par la cuvée Baron de Chirel depuis 1994 (24 mois en fut) qui marque concrètement le virage stylistique du domaine. Le *Reserva* est composé à 90% de tempranillo. Il est élevé pendant 2 ans en fûts de chêne.

**FAUSTINO : « I Gran Reserva » :** Cette bodega a été fondée à Oyón en 1860 par Eleuterio Martínez Arzok. De successions en nouveaux propriétaires, elle évoluera beaucoup au fil des décennies, pour finalement atteindre 400 hectares en 1985. *Faustino I* est la grande cuvée du domaine, composée à 85% de tempranillo et élevée pendant 24 mois en fûts de chêne, dont 20% en bois des Vosges.

**MARQUES DE VILLAMAGNA : « Gran Reserva » :** Cette bodega est intégrée, depuis 1970, au groupe Domecq (Pernod Ricard), présent dans toutes les DOC d'Espagne et regroupant quelques grandes bodegas réputées. Le *Gran Reserva* est fortement dominé par le tempranillo, qui représente 95% de l'assemblage. L'élevage dure 30 mois, en fûts de chêne français et américain.

**BODEGAS RIOJANAS : « Monte Real Reserva » et « Artacho Vinador Gran Reserva » :** Fondée en 1890 dans la région de Cenicero, le groupe Bodegas Riojanas regroupe aujourd'hui plusieurs grosses maisons viticoles dont Artacho qui n'existe plus en tant que telle aujourd'hui. *Monte Real* est composé à 100% de tempranillo. Le *Reserva* est élevé pendant 24 à 30 mois en fûts de chêne. 1985 est considéré comme un « bon » millésime.

#### Carte des millésimes :

Millésime	Niveau	Millésime	Niveau	Millésime	Niveau	Millésime	Niveau	Millésime	Niveau
1960	☆☆☆	1970	☆☆☆☆	1980	☆☆☆	1990	☆☆☆	2000	☆☆☆
1961	☆☆☆	1971	☆	1981	☆☆☆☆	1991	☆☆☆☆	2001	☆☆☆☆☆
1962	☆☆☆☆	1972	☆	1982	☆☆☆☆☆	1992	☆☆☆	2002	☆☆☆
1963	☆☆	1973	☆☆☆	1983	☆☆☆	1993	☆☆☆	2003	☆☆☆
1964	☆☆☆☆☆	1974	☆☆☆	1984	☆☆	1994	☆☆☆☆☆	2004	☆☆☆☆☆
1965	☆	1975	☆☆☆☆	1985	☆☆☆	1995	☆☆☆☆☆	2005	☆☆☆☆☆
1966	☆☆	1976	☆☆☆	1986	☆☆☆	1996	☆☆☆☆	2006	☆☆☆☆
1967	☆☆	1977	☆☆	1987	☆☆☆☆	1997	☆☆☆	2007	☆☆☆☆
1968	☆☆☆☆	1978	☆☆☆☆	1988	☆☆☆	1998	☆☆☆☆		
1969	☆☆	1979	☆☆	1989	☆☆☆	1999	☆☆☆		

Source : <http://www.riojawine.com/>





## Dégustation du 21 mars 2009 :

Je crois sincèrement que la DM 2009 (Dégustation Mythique – rencontre annuelle des membres de l'association « de la Terre au Verre ») n'a jamais aussi bien porté son nom que pour cette édition 2009. Organisée par un José remonté, c'est en terre Catalane, à Barcelone, que l'équipe s'est expatriée pour goûter quelques uns des plus grands Rioja d'Espagne. L'idée était simple : choisir les meilleures bodegas, sur leurs plus grandes cuvées et dans les meilleurs millésimes. Si sur le papier, elle s'avérait diablement alléchante, elle a dépassé toute nos espérances et nous a permis de découvrir une facette peu connue des vins Espagnols. Un grand merci à José, grâce à qui nous avons pu toucher du doigt ses crus prestigieux et devenus rares.

*Approche de la dégustation par José : Chaque fois que l'on a la chance et l'occasion de goûter des Riojas Classiques, c'est-à-dire ceux qui se produisaient avant la moitié des années 80, beaucoup de réflexions sont à faire. Je ne suis pas un défenseur de l'idée que n'importe quel temps passé fut meilleur, mais, toujours en regardant vers l'avant, c'est bien de temps en temps de jeter un coup d'œil vers ce passé, et d'admirer avec respect et objectivité ces fantastiques vins qui font parti de l'histoire vinicole récente de l'Espagne. Et qui ont fait la gloire de l'Espagne vinicole dans le monde. Quand on goûte des vins de cette « catégorie » les questions surgissent, surtout quant à la comparaison avec les vins actuels. Il faut dire qu'à l'époque, par dessus la technologie œnologique, on comptait avec des raisins de très bonne qualité, contrôles de rendements, viticulture moins agressive avec les sols et l'environnement, moins d'interventionnisme, et bien sur des vins qui ne seraient prêts à boire que beaucoup d'années après leur vendange. A la différence d'aujourd'hui où les vins doivent être prêts aussitôt à la consommation. C'est ainsi. Donc, il ne faut dire que les choses étaient meilleures avant mais nous nous devons d'estimer ces vins avec tout le respect qu'ils méritent. C'est l'héritage d'une façon de faire et de comprendre le vin qui, malheureusement, ne reviendra plus.*



*Vin servi seul, carafé 1 heure.*

**CVNE - Imperial « Gran Reserva » 1995 :** 1995 est qualifié par le domaine comme un excellent millésime. 13,5°. Robe grenat brillante peu évoluée. Le nez s'ouvre sur des arômes grillés et fumés, avec des senteurs cacotés et réglissés. L'ensemble reste assez fin, évoluant sur le poivre et l'herbe coupée. Attaque très souple et ronde. La matière développe des notes de griotte et de fruits à l'alcool, autour de tanins soyeux et fins. Bonne longueur. Belle mise en bouche. **16/20**

*Deux vins servis ensemble, carafés 1 heure.*

**MARQUES DE MURRIETA - Castillo de Ygay « Gran Reserva Especial » 1998 :** 1998 est un assemblage de Tempranillo (85%), Mazuelo (13%) et Grenache Tinta (2%). La vendange a débuté le 24 octobre. 41 mois d'élevage, plus 3 ans en bouteille. 13°.

La robe est profonde, grenat pourpre intense. Le nez est dominé par l'élevage, avec des arômes de café, de fruits confiturés, de réglisse et d'herbes aromatiques. Tout aussi ambitieuse, la bouche révèle une matière douce et volumineuse. Les tanins sont doux et bien enrobés. Bonne longueur cacotée. **16,5/20**

**MARQUES DE MURRIETA - Castillo de Ygay « Gran Reserva Especial » 1994 :** 1994 est un assemblage de Tempranillo (75%) Mazuelo (13%) et Grenache Tinta (10%). 48 mois d'élevage en barrique Américaine et 3 ans en bouteille. 13°.

Robe grenat intense, légère évolution orangée sur le disque. Le nez, assez réservé, est fortement marqué par l'élevage, avec des senteurs exotiques bois de santal, caramel au lait, épices douces et cannelle. La bouche apparaît assez moelleuse, plutôt douce et d'un volume moyen. L'ensemble, flatteur et riche, présente un grain de tanin bien marqué. Bonne longueur sur des notes grillées et sucrées. **15/20**

Deux vins servis ensemble, carafés 1h30.

**LOPEZ DE HEREDIA - Viña Tondonia « Gran Reserva » 1987** : 1987 est un assemblage de Tempranillo (70%), Garnacha (20%), Mazuelo et Graciano (10%). La vendange a débuté le 13 octobre. Le vin a été élevé durant 8 ans en barriques, puis 3 ans en bouteille. 12°

Robe ambré avec un disque tuilé. Le nez part sur le tertiaire, avec des parfums de tabacs, de feuille de cigare, de café mais aussi de poivron grillé et de griotte. L'attaque est fine et nette. La bouche est d'un superbe équilibre, entre des tanins fins, très soyeux, caressants et une délicate fraîcheur. Grand volume, qui donne une superbe allonge à la finale. Remarquable ! **19/20**

**LOPEZ DE HEREDIA - Viña Tondonia « Gran Reserva » 1985** : 1985 est un assemblage de Tempranillo (75%), Garnacha (15%), Manzuolo et Graciano (10%). Vendange le 14 octobre. Elevage de 8 ans en barriques et 3 ans en bouteille. 12,5°

Robe ambré tuillée, très claire et brillante. Le nez présente des notes truffées et animales, évoluant à l'aération vers des arômes de café-crème et de caramel au lait. L'attaque est souple et aérienne. En bouche, le vin développe des arômes de café sur des tanins plus granuleux mais toujours très fins et soyeux. Si l'ensemble présente un beau touché, très classique et élancé, la finale se marque de quelques notes métalliques. **17/20**

Trois vins du millésime 1989. Carafés 1h30:

**MARQUES DE RISCAL « Gran Reserva » 1989** : Macérations courtes (12 jours) et longue élevage de 5 ans en foudre pour ce 1989, dominé par du Tempranillo et du Cabernet sauvignon (sélections massales venues de Bordeaux). 12,5°

Robe grenat profonde, de belle intensité. D'abord marqué par un peu de volatile et de réduction, le nez va évoluer sur des arômes de fruits cuits et compotés, de figue sèche et de cacao. La bouche est ample, bien développée sur une trame tannique présente. L'ensemble présente un beau volume et une belle rondeur. La finale est plus anguleuse avec des tanins qui se resserrent. Bonne longueur et bel intensité aromatique. **16,5/20**

**RIOJA ALTA - 890 « Gran Reserva » 1989** : 1989 est un assemblage de 90% de Tempranillo complété par du Mazuelo et Graciano. 7 ans d'élevage en barrique. 12,5°

Robe tuillée sur un grenat brillant. Le nez développe des arômes de poivrons grillés, d'épices, de cannelle et de menthol. En bouche, le vin joue le registre de la douceur. La perception sucrée flatteuse lui donne beaucoup de rondeur et de finesse aux travers des tanins enrobés et souples. L'ensemble présente donc un beau toucher de bouche, mais le vin manque un peu d'expression naturelle à ce stade. **16/20**

**Saint Julien : LEOVILLE LAS CASES 1989** : Ce pirate et seul vin Français de la série, va nous faire défaut. Le nez, déviant, n'échappera pas à quelques notes liégeuses persistantes malgré une longue aération. La suite est en musique, sur l'air de La Montagne de Jean Ferrat :

Pourtant, que la matière est belle,  
Comment pouvait' on s'imaginer,  
Qu'un petit défaut de bouteille,  
Viendrai tout nous gâcher



Une équipe sérieuse...

Les 4 derniers vins ont été servis l'un après l'autre, après ouverture, décantation et service direct. Ils ont été ensuite dégustés ensemble pendant une trentaine de minute pour observer leurs différentes évolutions :

**CVNE - Imperial « Gran Reserva » 1970 :** Chez CVNE, 1970 est considéré comme le plus grand millésime du domaine et le meilleur de toute la région.

Difficile entrée en matière avec ce nez peu engageant de champignon et vieilles futailles. Un peu d'aération et le voilà évoluant sur des notes iodées et maritimes. Si la bouche est plus aimable grâce à une matière fine et enrobée, l'ensemble paraît assez fatigué, souple et relativement court. En évoluant, le vin dévoile une petite pointe liégeuse et de vieux bois humide, peut être la cause du problème. Dommage, on pouvait s'attendre à bien mieux. **13/20**

**RIOJA ALTA - 890 « Gran Reserva » 1968 :** Pas d'info précis sur ce millésime chez Rioja Alta, mais 1968 est considéré comme une très bonne année dans la région.

Grande complexité aromatique, qui s'articule et évolue autour d'arômes mentholés, d'épices douces, de grillé, d'herbes sèches, de feuille de tabac, de fines notes truffées et de griotte. Ouahhhh !!! Quelle bouche majestueuse, à la fois tendre et ample, fine et puissante, pleine et fraîche. Le vin est droit dans ses bottes, fier et presque hautin. Il finira de nous narguer du haut de ses 40 ans révolu dans une longue finale intemporelle. Et nous, nous y plongerons de plaisir. Splendide !!! **19,5/20**

**LOPEZ DE HEREDIA - Viña Tondonia « Gran Reserva » 1964 :** 1964 est l'année du siècle dans le Rioja, à l'image d'un 61 ou d'un 47 à Bordeaux ou d'un 59 en Bourgogne, « la cosecha del Siglo ! ». Le vin est composé d'un assemblage de Tempranillo (75%), Garnacha (15%), Mazuelo et Graciano (10%). Elevage de 9 ans en barrique. 12,5°

Essayer de commenter raisonnablement ce vin ce serait comme vouloir décrire à l'œil nu, chacune des couleurs qui composent l'éclatante blancheur du spectre lumineux. Ce vin n'est qu'harmonie, délicatesse, équilibre et grandeur. Je ferme les yeux et me voilà dans un salon anglais, assis sur un vieux Chesterfield au cuir usé. Un bon havane dans une main, je hume la délicate fragrance d'une truffe noire dans l'autre. Sur la table, une tasse de café crème et un carré de chocolat aux éclats de cannelle est posé à côté d'un verre de Kirsch. En fond sonore, un gramophone un peu crépitant diffuse du Beethoven. La bouche de ce vin est « **Molto Vivace** », le deuxième mouvement de la neuvième symphonie. Puissante, sérieuse, un brin austère par moment, la voilà déployant avec une rare finesse, une symphonie d'arômes fondus, enrobés et complexes. Les sensations s'enchaînent à un rythme effréné sans que rien ne vienne perturber la plénitude et la sérénité d'une matière solennelle. Pour toujours dans mon panthéon des grands...**20/20**

**Ribera del Duero : VEGA SICILIA « Unico » 1966 :** le Mythe. Acquis en 1864 par la famille Lacanda qui l'a modernisé et y a introduit pour la première fois des cépages Bordelais, Vega Sicilia existe depuis le moyen âge. C'est aujourd'hui la famille Alvarez qui en est propriétaire. L'organisation de cette propriété est assez stupéfiante. Techniquement parfaite, les installations sont d'une propreté immaculée. Ici le vin ne voit que le bois : des cuves de vinifications, aux barriques en passant par des foudres d'âges différents. Sur le domaine, l'encépagement est dominé par le Tempranillo (80%) et complété par du Cabernet Sauvignon, du Merlot et du Malbec. « L'Unico » n'est produit que dans les meilleurs millésimes et n'est mis à la vente que lorsqu'il est mur (pas toujours dans l'ordre chronologique). Le vin est élevé en fut de chêne (Américain et Français) pour une durée moyenne de 7 à 8 ans. 1966 est une excellente année selon le domaine. C'est un millésime charmeur, plus atlantique que méditerranéen dans l'expression.

Il faut revenir sur terre, enfin presque... Le second pirate, et pas des moindres, est là car selon José, « il faut absolument goûter un vieux Unico une fois dans sa vie ». OK José, s'il le faut, alors allons-y. La robe grenat limpide au disque orangé est assez peu évoluée. Le nez paraît encore très jeune, s'ouvrant sur des arômes de fruits murs, de myrtille, d'olive noir, complété par un peu de volatile. Il évoluera vers des arômes vanillés, empyreumatiques et de fruits confits. Attaque ample, franche et volumineuse. Si le vin s'impose en bouche par sa densité, il présente des tanins soyeux au grain fin et doux. Durant les premières minutes, la finale se marque de notes métalliques lui conférant une certaine amertume. Serait-il encore trop jeune ?! A l'aération, la trame aromatique continue son évolution vers des arômes de vins cuits tandis que la finale, moins brutale, plus longue et plus soyeuse, se pare d'élégantes notes chocolatées. C'est fait, c'est goûté et c'est magique... **18,5/20**.





## Dégustation du 17 mars 2011 :

Organisée par le club l'Epicuvin, la dégustation s'est déroulée au restaurant « le Patio » à Mauguio le jeudi 17 mars 2011. Les onze vins (dix Rioja et un pirate) ont été ouverts une heure avant la dégustation, non carafés et non épaulés. Ils ont été servis en semi-aveugle (liste connue), par séries de deux (sauf le dernier), en verre *spiegelau expert* et dans l'ordre ci-dessous :



### **MARQUES DE RISCAL « Reserva » 1993**

Belle robe rubis tuilée, limpide et brillante. Le nez s'ouvre sur des notes végétales de havane, d'herbes sèches, d'amandes et de fruits secs. A l'aération, le bouquet évolue vers des arômes de cacao amer. La bouche est droite et vive dès l'attaque, développant des tanins graciles et une matière en demi-corps, sans grande profondeur. Peu intense, la finale est courte et marquée d'une certaine amertume. La maturité semble ici limite.

### **RIOJA ALTA - Vina Ardanza « Reserva » 1982**

Robe nettement tuilée, avec des reflets orangé/caramel. Au nez, la trame aromatique paraît bien plus mûre que le vin précédent avec des notes de cuir, de café et de caramel épicé. On retrouve ce profil à travers une bouche très ronde, ample sur l'attaque et soutenue par des tanins gras et moelleux qui signent bien la présence du grenache. Longueur correcte en finale, avec des notes épicées et poivrées, mais légèrement débordée par une pointe d'alcool. L'ensemble reste néanmoins bien équilibré. On mesure ici toute la richesse d'un millésime certainement très mûr.

### **FAUSTINO I « Gran Reserva » 1996**

Robe grenat profond à la brillance moyenne. Le nez, immédiatement moins évolué que les vins précédents, s'ouvre sur des notes d'olives noires et de fruits noirs, complétées par des arômes de fumé, de goudron et de fruits cuits. En bouche, le vin se caractérise plus par sa largeur et sa carrure que par sa finesse et sa longueur. Les tanins, encore très présents, sont amples et doucereux. La fin de bouche confirme cette impression de « largeur », sans grande intensité elle s'essouffle assez vite. Un Rioja qui fait plutôt « nouvelle école », plus dans la démonstration que dans la subtilité.

### **FAUSTINO I « Gran Reserva » 1982**

Et voilà le grand frère, de quatorze ans son aîné. Robe ambrée/tuilée très brillante. Superbe bouquet qui va gagner en complexité à l'aération. Il s'ouvre sur le tabac, le havane et une pointe vanillée, évoluant vers l'orange, le cuir et des senteurs kirschées. Dès la prise en bouche, le vin développe de la finesse, de la suavité et surtout une grande fraîcheur. Trame équilibrée autour de tanins fins et tendus. Longue finale, rémanente, sur des notes empyreumatiques. On pourrait simplement lui reprocher de ne pas faire preuve d'un peu plus de densité. Le 1996 évoluera-t-il de la même manière ? Difficile à dire aujourd'hui...

### **MARQUES DE MURRIETA - Ygay « Reserva » 1990**

Robe rubis brillante aux reflets ambrés. Premier nez pas très engageant, sur l'acétate et l'amande verte, il va même devenir désagréable à l'aération, développant des notes animales, de sang et de punaises écrasées. La bouche confirme, acidité dissociée, tanins grossiers, finale mâchée. Très probablement « brett »... dommage.



### Margaux : CHATEAU RAUZAN GASSIES 1976

*Petit détour par le médoc, avec ce pirate issu d'un millésime caniculaire et sec.*

La robe se démarque du reste de la série avec une couleur café trouble. Le nez développe des senteurs de poivre vert, de sous bois, de cacao et de cuir avec une pointe d'acidité volatile. Attaque moyenne en bouche, avec des tanins sévères et secs. Globalement, si la matière fait preuve d'un beau volume, l'ensemble reste néanmoins assez dur, paraissant bien fatigué et ne procure aucun plaisir en l'état. Il correspond finalement assez bien à l'idée que je me fais de ce millésime.

### MARQUES DE VILLAMAGNA « Gran Reserva » 1970

Retour sur une robe tuilée/ambrée avec des reflets orangé sur le disque. Le bouquet est immédiatement charmeur avec des parfums de fruits rouges, cerises, fleurs séchées et boîte à cigares. Après plus de quarante ans de bouteille, la bouche semble avoir trouvé la sérénité. Attaque finement grasse, bien enveloppée par des tanins enrobés et soyeux. Ensemble précis, net, équilibré et peut-être un peu trop lisse. Finale suave, d'intensité moyenne et relevée par une pointe d'amertume. Il appelle surtout à se mettre à table. Beau vin.

### CVNE – Viña Real « Gran Reserva » 1976

Robe très proche du vin précédent, peut-être encore plus limpide. De prime abord d'intensité moyenne, le bouquet va s'intensifier à l'aération. S'ouvrant sur des arômes torréfiés, viennent s'ajouter des notes de cuir, menthol, kirsch, et surtout d'agrumes et d'orange sanguine. Semblable au Villamagna dans sa construction et sa structure, il développe plus de corps grâce à une acidité marquée qui cisèle et donne du relief et du volume à une trame suave et mûre. Très belle longueur finale. Plénitude absolue dans ce vin remarquable.

### LOPEZ DE HEREDIA – Viña Tondonia « Gran Reserva » 1991

Robe grenat aux reflets orangés. Premier nez sanguin, évoluant sur les griottes à l'eau de vie, le café crème, le raisin sec et prenant à l'aération une trame vanillée intense. Si l'attaque paraît ample, la matière se resserre rapidement autour d'une acidité marquée et une matière en demi-corps. Finale de longueur moyenne, toujours sur des notes vanille/coco prégnantes. Petite déception avec cette cuvée que je goûte pour la troisième fois sur ce profil très « chêne américain ». A ce jour, je lui préfère les plus simples cuvées « reserva » des millésimes 1999 et 2000. Phase de fermeture ou millésime vraiment « en dedans » au domaine ? A revoir dans quelques années.

### ARTACHO - Viñador « Gran Reserva » 1975

Robe grenat léger avec des reflets tuilés. Le nez s'ouvre sur la viande grillée puis évolue vers les épices et le menthol, avec quelques relents « piquants » et médicamenteux. La bouche est plus avenante avec son profil typiquement vieux Rioja. L'attaque est ample et moelleuse, le toucher de bouche toujours très fin, ciselée, avec une matière soyeuse et caressante. Belle harmonie globale, même si la fin de bouche paraît plus contrastée entre acidité et légère amertume. Je pense qu'il est temps de le boire.

### BODEGAS RIOJANAS - Monte Real « Reserva » 1985

Robe un peu plus soutenue, avec des reflets ambré/caramel. Le nez, d'une belle complexité, présente des arômes de fruits, de kirsch, de grillé, évoluant vers le tabac brun. En bouche, la matière n'est pas totalement assagie, avec des tanins perceptibles dans une trame volumineuse et riche. Malgré une pointe d'alcool sur la finale, l'ensemble fait preuve d'une belle fraîcheur. Il présente peut-être un caractère plus rustique dans son expression.



## **Conclusion globale :**

Voilà deux belles dégustations de plusieurs vins de la Rioja, dont je me permets de tirer quelques enseignements très personnels. Le premier d'entre eux est de dire, sous forme de lapalissade, que les vins de la Rioja font preuve d'une forte personnalité. Pour moi, elle est liée à deux facteurs. Tout d'abord, celui de la culture des longs élevages en fût de chêne et plus particulièrement en fût de chêne américain (grain très fin et aromatique intense). Cette culture, c'est celle de l'école traditionnelle - ou « old school » - des Rioja, omniprésente dans les vieux millésimes, donnant des vins peu colorés, peu concentrés et marqués par des nuances boisées qui, loin d'être caricaturales comme on pourrait l'imaginer, sont au contraire souvent complexes, charmeuses et élégantes. Le second, c'est celui de ce terroir si particulier qui vient marquer de son empreinte les vins après de longues années de garde. Avec peu d'alcool et des acidités souvent très hautes, on pourrait les comparer, en France, à des profils plus Bourguignons que sudistes. De la même manière, la très large prédominance du tempranillo (souvent supérieure à 80% dans les vins) les rend plus proches d'une typicité monocépage (ce qui renforce l'unicité cépage/terroir) que de véritables vins d'assemblage.

Selon mon expérience personnelle, il résulte de la conjonction de ces éléments le type de vieux Rioja (entre 20 et 50 ans) suivant : si les robes ne sont généralement pas d'une grande intensité colorante, elles se parent d'une très belle brillance et d'une grande limpidité. Comme il se doit, les bouquets sont souvent très complexes, riches, mais subtils, plus ou moins empreints d'une gamme d'arômes boisés prenant au vieillissement des parfums tout aussi nobles qu'envoutants. J'ai également remarqué qu'il était important de laisser les vins s'aérer (sans les brusquer) dans les verres, leurs permettant d'acquérir des nuances aromatiques encore plus agréables et souvent moins rustiques que lors du premier nez. Mais c'est en bouche que les vieux Rioja sont les plus impressionnants. Ils arrivent à allier à la fois maturité et vivacité, finesse et concentration, subtilité et puissance. Et c'est justement en terme de finesse tannique, lorsqu'ils atteignent une telle suavité qu'ils en deviennent imperceptibles, qu'on mesure toute la puissance d'une matière contenue et maîtrisée, généreusement rehaussée par une grande fraîcheur. Quelques petits bémols toutefois : l'acidité volatile, parfois un peu haute, peut masquer la trame aromatique des vins ; les notes de boisées vulgaires, qui nous rappellent l'utilisation pas toujours maîtrisée de bois de chêne américain ; enfin, les finales peuvent parfois être marquées par quelques amers qui sont à mon avis plus liés à l'élevage (qualités des bois, séchage, etc.) qu'à des défauts de maturité. Ces sensations d'amertumes sont d'ailleurs bien moins perceptibles lorsque le vin est à table. Ce qui reste, reconnaissons-le, sa vocation première.

Je garde en mémoire le souvenir de ma première grande dégustation de vieux vins de la Rioja datée de mars 2009. Une leçon de dégustation et d'humilité, un moment exceptionnel entouré de bouteilles l'étant tout autant. Ce fût l'occasion de découvrir cette région qui souffre en France de bons nombres d'idées reçues, comme beaucoup de vins espagnols d'ailleurs. Néanmoins, commencer par le meilleur n'était pas vraiment l'idéal en terme de référence, cette deuxième dégustation, plus « conventionnelle » dans la gamme des vins, m'a permis de confirmer mon attachement et ma soif de découverte sur cette étonnante appellation ibérique. Il ne me manquera plus que d'en prendre la pleine mesure *in-situ*, à l'occasion, peut-être, d'un séjour dans la région.

**Nicolas Bon**