



España



Sommaire

- Quelques chiffres
- Un peu d'Histoire
- Quelques repères
 - géographiques
 - géologiques
 - climatiques
- Le système d'appellations
- Zoom sur 4 régions
- Les principaux cépages & styles de vins



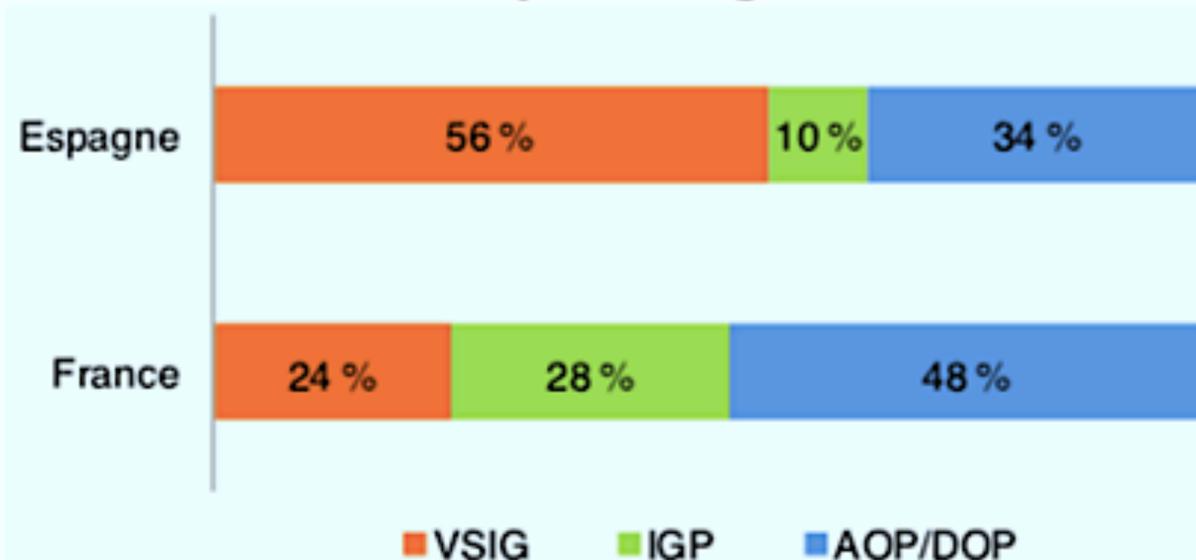
PRODUCTION ESPAGNOLE PAR TYPE DE VIN

72 % Vins tranquilles	4 % Vins effervescents	0,2 % Vins fortifiés	12 % Vins distillés	12 % Jus & Moûts
-----------------------------	------------------------------	----------------------------	---------------------------	------------------------

Vins tranquilles par couleur



Vins par catégorie



Espagne
90 AOP/DOP
41 IGP

France
308 AOP
74 IGP

Quelques chiffres

- **Champion du Monde!!** en terme de :
 - Surface plantée: près d'1 000 000 ha
 - Exportation: 55%



- **Volumes produits:**

environ 40 à 45 millions d'hl (juste derrière la France et Italie)

- 56% sans indication géographique (moins de 20% en France)

La Rioja



Priorat

Un peu d'Histoire



- ❖ Le vignoble espagnol s'est dessiné progressivement par les **conquêtes**, les croisades, et la succession des **différents peuples**.
- ❖ Les premières vignes cultivées seraient apparues sur la côte andalouse Sud-Ouest (Cadiz, Jerez) introduite par **les Phéniciens il y a 3000 ans**
- ❖ Ensuite les Romains ont étendu la viticulture et développé des techniques de vinification très variées et pointues pour l'époque, ce qui explique l'héritage d'une grande diversité de styles aujourd'hui.
- ❖ La prise du pouvoir des Arabes au VIII^e, n'a pas favorisé la vigne et le vin, la **loi coranique interdisant** de consommer des boissons alcoolisées. Mais certaines vignes ont continué à être cultivées cependant pour le raisin de table et le jus de raisin non fermenté.
- ❖ Puis vient l'heure de « la **Reconquista** » chrétienne, avec le règne de Ferdinand et Isabelle. Les vignes et la production du vin connaissent un nouveau départ grâce aux religieux (moines et frères) qui cultivent le vignoble autour des abbayes et monastères afin d'élaborer le vin utilisé lors des cérémonies religieuses ainsi qu'aux pèlerins et habitants.
- ❖ Les siècles suivants, le vin devient un **élément important dans l'alimentation**. Les échanges commerciaux s'intensifient et **la cour est approvisionnée** par les nombreuses régions viticoles qui sont apparues.

Un peu d'Histoire



❖ Le phylloxéra finit pas arriver en Espagne. Mais la contamination, plus tardive qu'au nord de l'Europe, permet au vignoble espagnol d'être **moins touché**, puisqu'à ce moment, **on connaît le remède!**

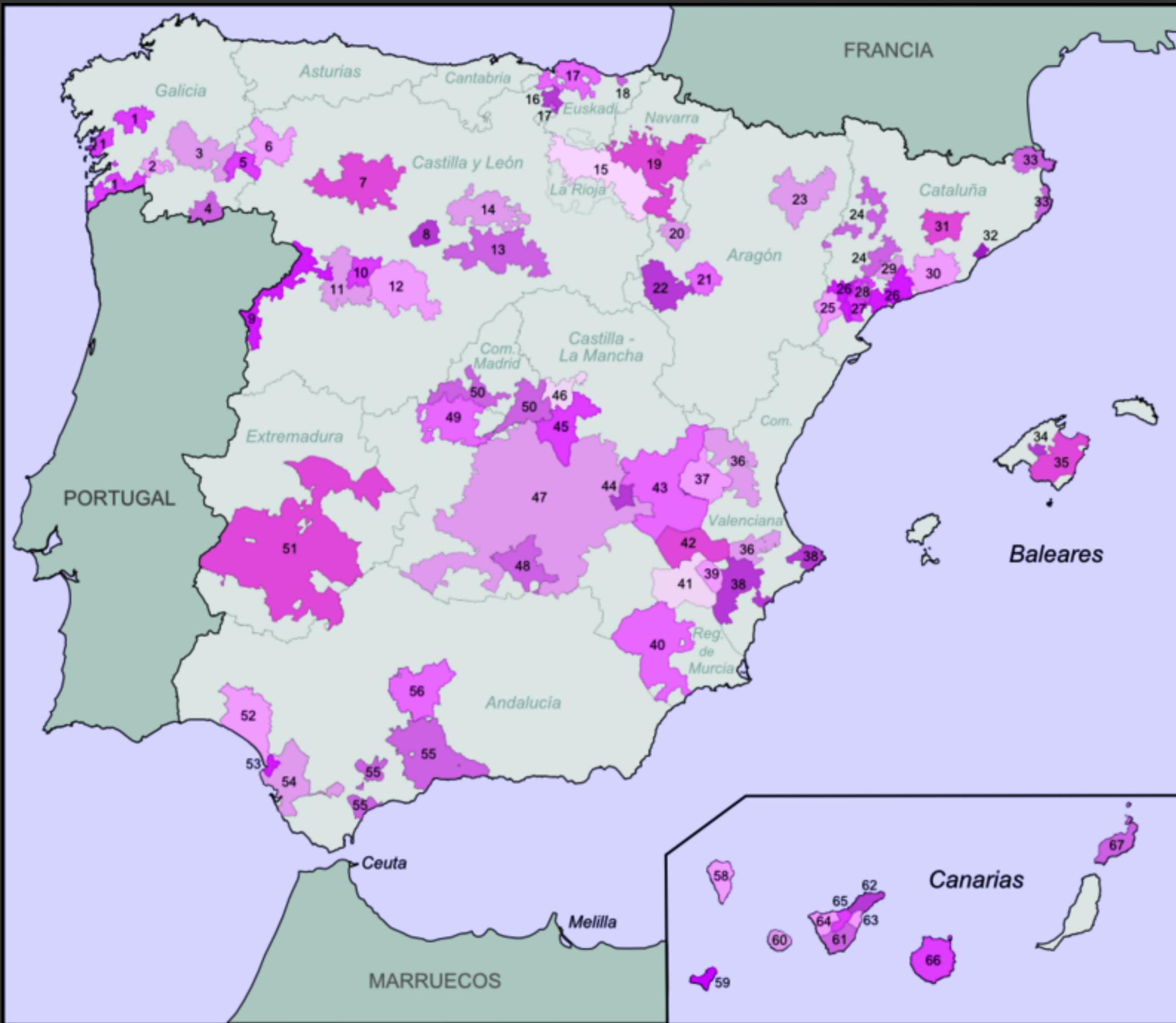
>>> Quelques **viticulteurs français se sont implantés en Espagne**, apportant leur savoir-faire, leurs cépages et leur matériel afin de pouvoir continuer à cultiver la vigne. On retrouve encore, aujourd'hui, des vignes de Cabernet Sauvignon et de Merlot qui ont été plantées dans la Rioja et à Ribera de Duero à cette période.

❖ Au XXe siècle, la production de vin en Espagne est victime de 2 évènements importants:

- La guerre civile, qui a laissé les vignes à l'abandon
- puis le seconde guerre mondiale qui a stoppé le commerce du vin en Europe.

❖ Retour à des conditions favorables à partir des 50's: grâce à une restructuration du vignoble, à la **modernisation des méthodes de vinification**, les vins espagnols peuvent rivaliser avec les vins étrangers sur le **marché intérieur** ainsi que sur le **marché mondial**.

❖ Au cours, de ces dernières années, les vins espagnols ont acquis une qualité et une **réputation mondiale** en raison du savoir faire traditionnel des viticulteurs allié à l'innovation des méthodes de vinification.

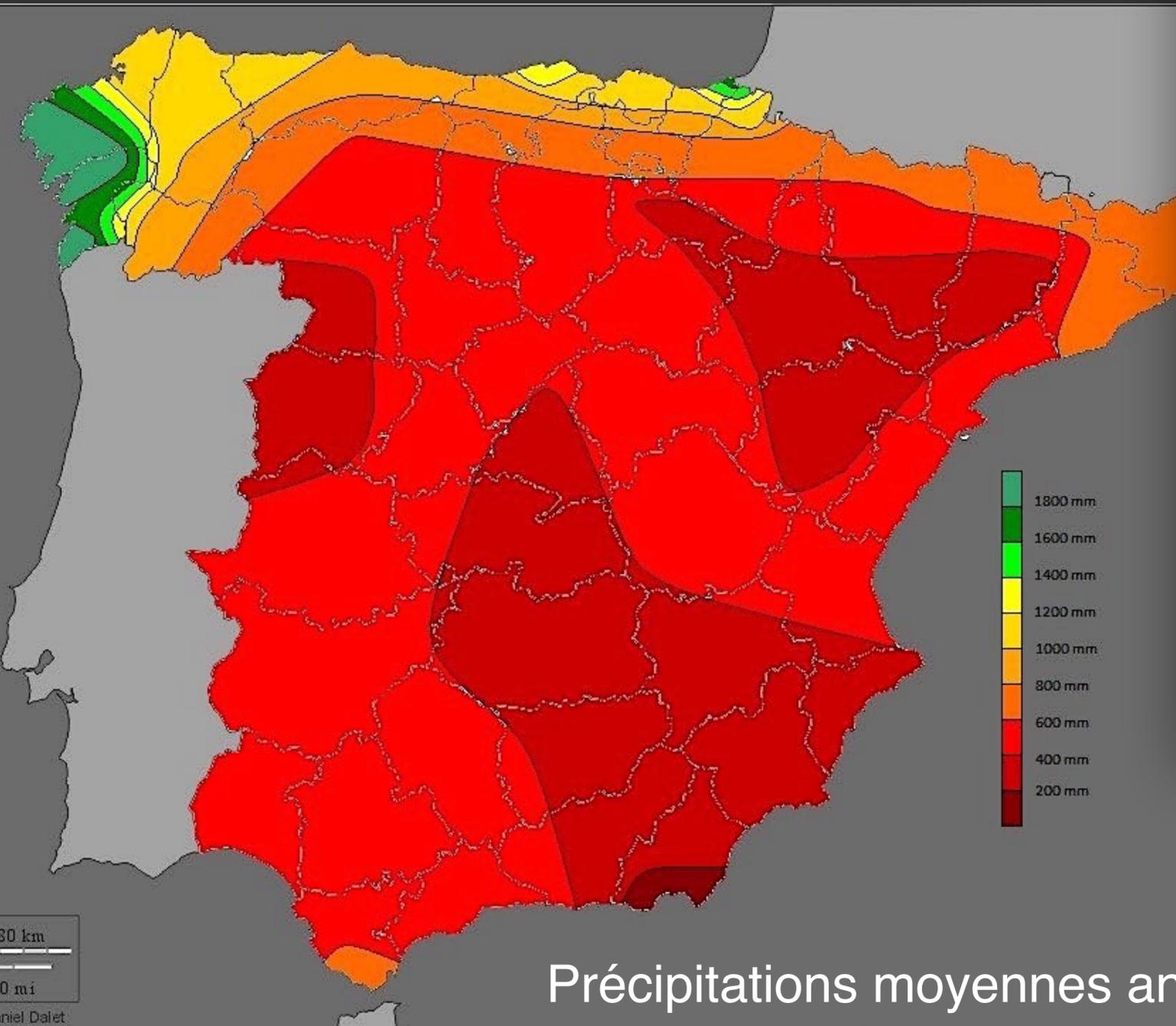


Quelques repères géographiques

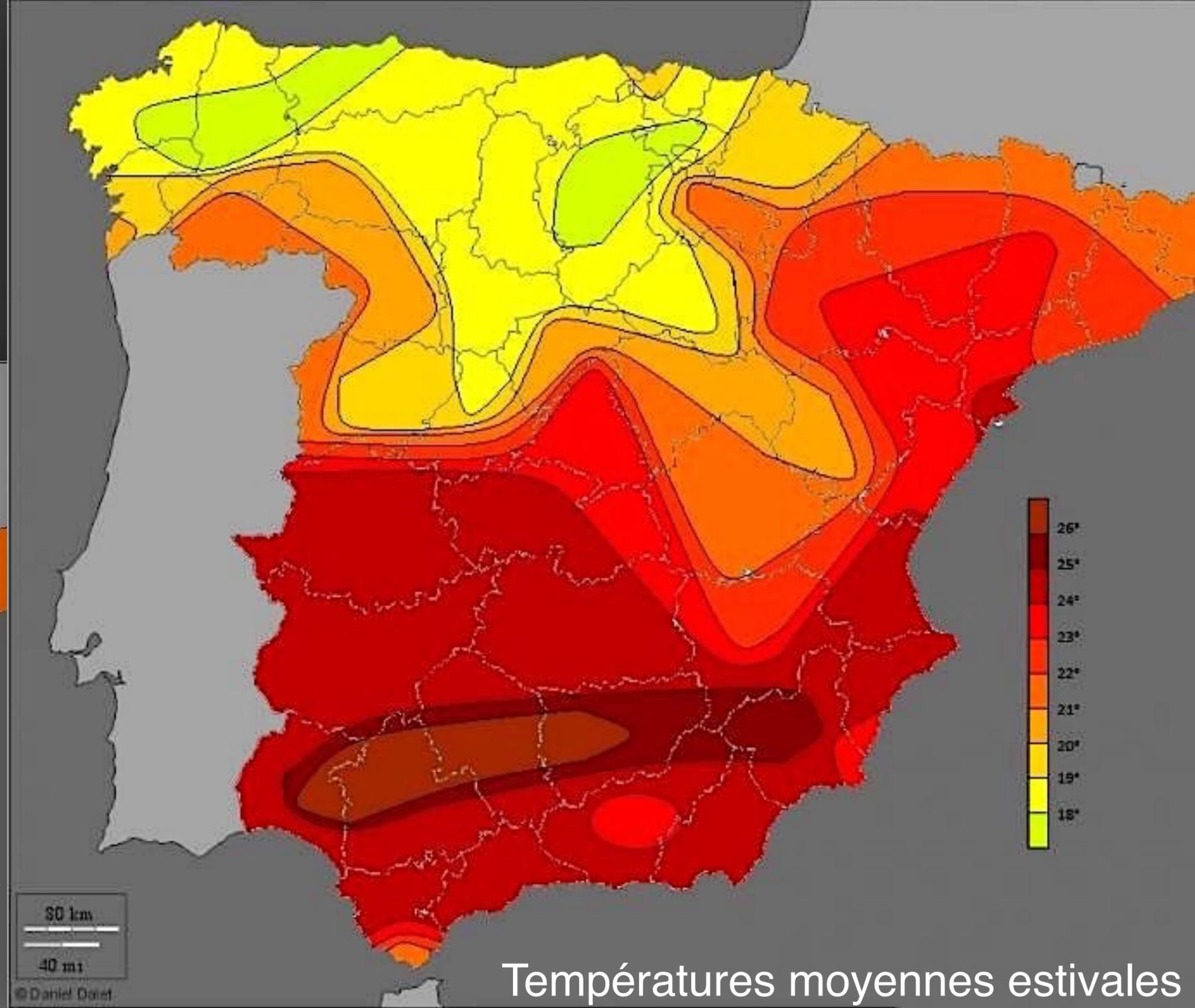


Situons les principales appellations

Influences climatiques diamétralement opposées



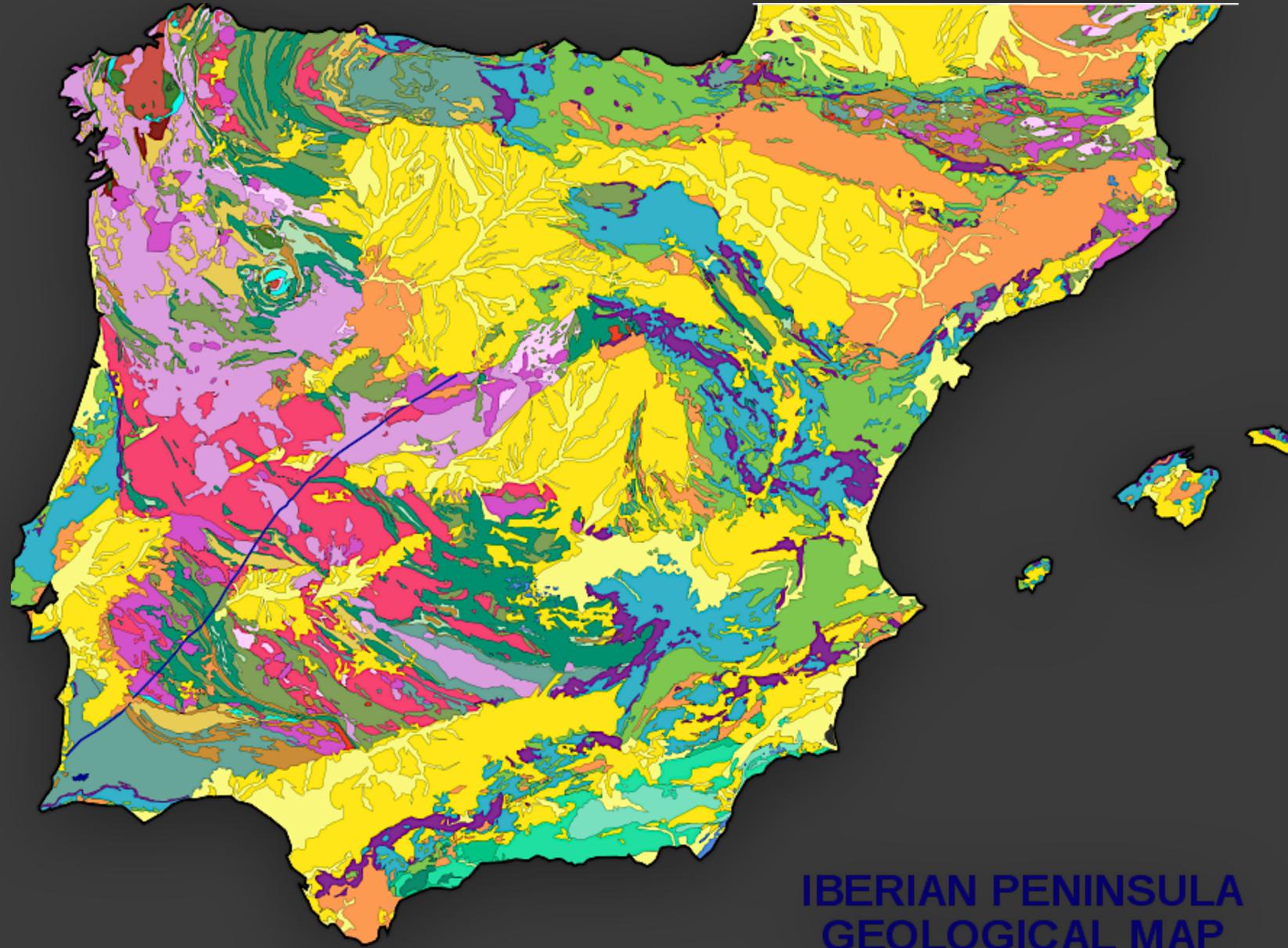
Précipitations moyennes annuelles



Températures moyennes estivales

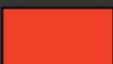
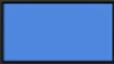
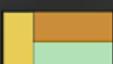
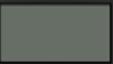
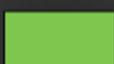
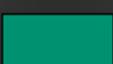
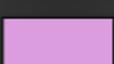
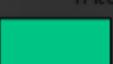


Observons le relief ibérique

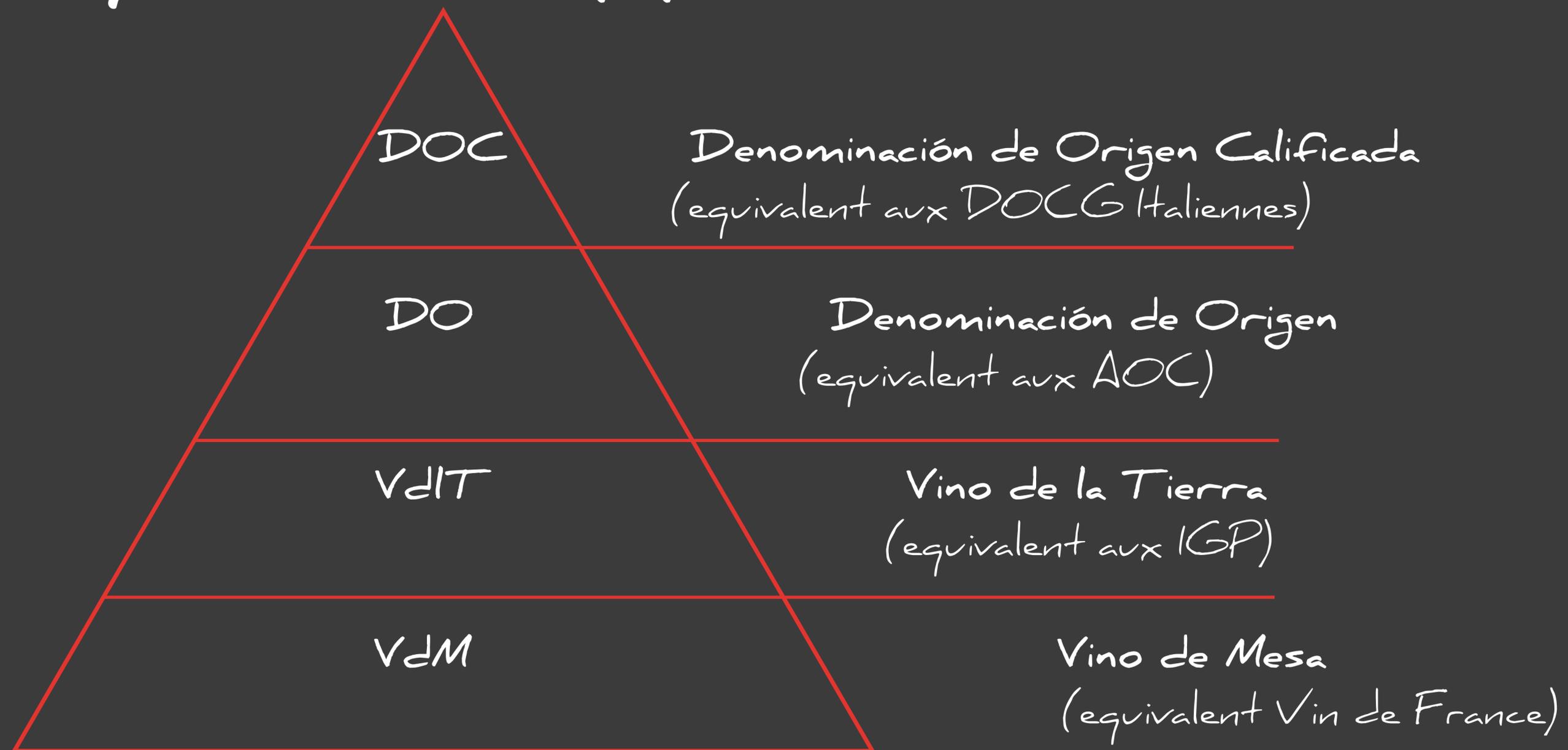


Un sous-sol aux
allures très
variées d'une
région à l'autre

MAP LEGEND

 Quaternary	 Permian	 Cenozoic volcanism	 Upper metasediments
 Neogene	 Carboniferous	 Mesozoic plutonic rocks	 Basal metasediments
 Paleogene	 Devonian Silurian	 Messejana – Plasencia dyke	 Mafic and ultramafic rocks
 Cretaceous	 Ordovician	 Variscian post- cinematic granitoids	 Orthogneisses
 Jurassic	 Cambrian	 Variscian sin- cinematic granitoids	 Internal Betics
 Triassic	 Precambrian	 Prevariscian granitoids	 Maláguide Thrust Sheet
		 Paleozoic ophiolites	 Alpujárride Thrust S. Ronda peridotites
			 Nevado-Filábride Thrust Sheet

Le système d'appellations



Plus récemment:

VC : Vino de calidad con indicacion geografica. (vins exceptionnels hors DO)

Le système d'appellations

Pour chaque appellation, il existe un conseil régulateur qui possède une estampille particulière obligatoirement apposée sur la bouteille, c'est la garantie de la DO



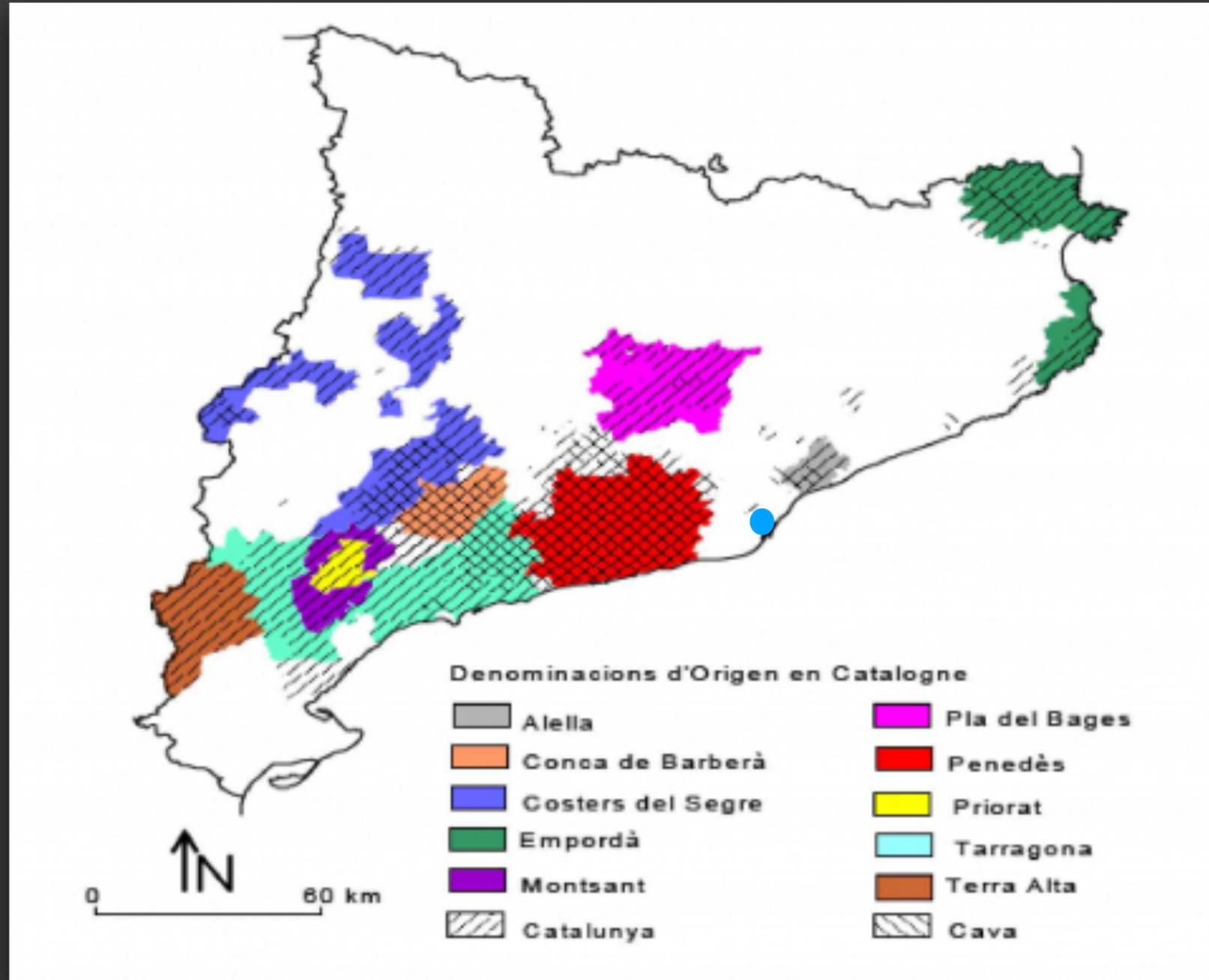
Mentions supplémentaires couramment rencontrées concernant l'élevage des vins:

- Joven : Vins mis presque immédiatement sur le marché.
- Crianza: Elevage de 24 mois minimum (rouges) et 18 mois (blancs et les rosés)
- Reserva: 36 mois minimum (rouges) et 24 mois minimum (blancs)
- Gran Reserva: Millésimes exceptionnels avec 60 mois minimum d'élevage (rouges) ou 48 mois (blancs)



Zoom sur 4
régions clés

Zoom sur La Catalogne



- A la différence des autres régions administratives, elle possède une DO régionale
- Concentration des vignes au sud de Barcelone
- Penedès & Priorat sont les 2 DO principales
- Production de la quasi-totalité du Cava



Priorat



La llicorella du Priorat

Zoom sur La Rioja



- En fait, pas 1 mais 3 Riojas !!
- 3 sous-régions autour de Logroño: *Haute, Alavesse, et Basse*, aux terroirs assez différents.
- Terroir de prédilection du Tempranillo, garnacha et mazuelo, souvent assemblés
- Les riojas peuvent être vinifiées de manière très variées en fonction du style recherché

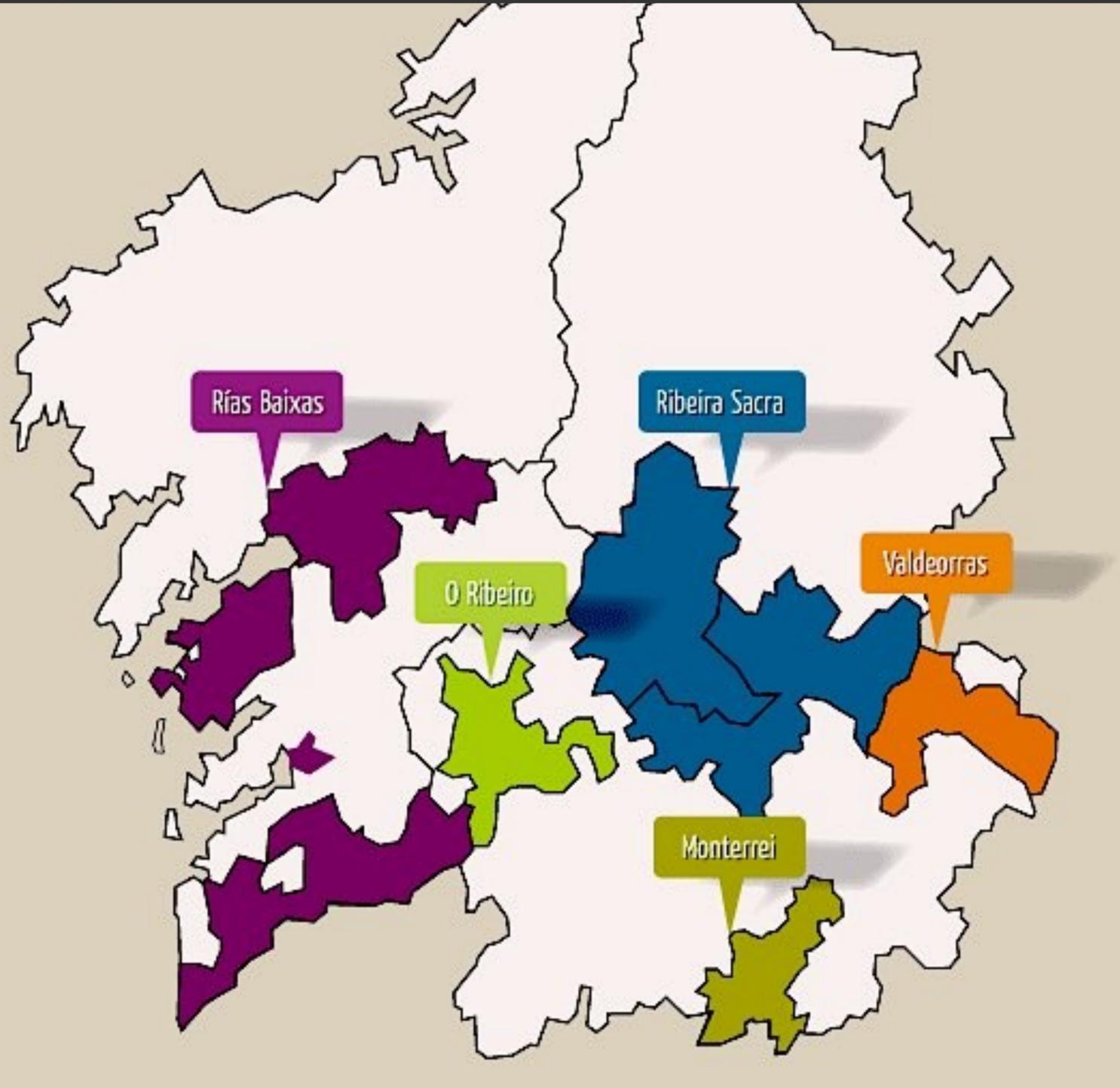
Haro, capitale vinicole de Rioja Alta



Haro, capitale vinicole de Rioja Alta



Zoom sur La Galice



- Grosse influence atlantique = temps frais et humide
- Production des meilleurs vins blancs espagnols
- Le plus prisé étant l'**albariño** de la DO *Rias Baixas*
- Palissage sur treilles souvent utilisé, pour favoriser la circulation de l'air (vs mildiou)
- *Ribera Sacra* et *Monterrei* jouissent également d'une belle réputation



Ribeira Sacra



Palissage sur treilles a Rias Baixas

Zoom sur L'Andalousie



- Surtout réputée pour ses fameux vins mutés:
 - Xérès
 - Manzanilla
 - Malaga
 - Montilla Moriles



Sol crayeux d'Albariza
de Sanlúcar de Barrameda



Sanlúcar de Barrameda



Les principaux cépages & styles de vins

- L'une des grandes qualités du vignoble espagnol est de s'appuyer sur une belle variété de **cépages autochtones**, bien que les cépages internationaux se soient progressivement implantés, comme partout finalement!
- Le **tempranillo**, cépage roi de la Rioja, est capable d'une grande finesse, et apporte un fruité inimitable. Il se décline en **tinto fino** en Ribera del Duero et en **tinto del país** à Toro.
- Le **grenache** (**garnacha tinta**, **garnacha blanca**), originaire d'Aragon, âme de Cariñena, de Campo de Borja ou de Calatayud, a ensuite conquis tout le pourtour méditerranéen français, avec le **carignan** (ici appelé **graciano**), également originaire de ces contrées.
- Dans la partie atlantique, la **mencia** est remis en avant pour une démonstration de personnalité. Dans le sud, c'est le **monastrell** (notre mourvèdre) qui reprend le chemin de la qualité un temps oubliée.
- Les cépages blancs ne sont pas en reste: le **verdejo** à Rueda, l'**albariño** et le **godello** en Galice, la **viura** ou **macabeo** (notre Macabeu) en Rioja et Penedès, ainsi que le **palomino**, cépage traditionnel servant à l'élaboration du xérès, ce vin blanc muté, qui assure la renommée de la ville de Jerez.



Les principaux cépages & styles de vins

- N'oublions l'**airén**, cépage blanc le plus planté en Espagne, et même en Europe!! Notamment dans la Mancha (très résistant aux fortes chaleurs et sécheresses de la Meseta Central. Bien qu'il puisse produire des blancs secs acceptables, il sert surtout à l'élaboration du brandy espagnol
- Les cépages catalans **parellada**, **xarel-lo** (ainsi que le **macabeo**) produisent le Cava.
- Enfin, parlons des cépages internationaux qui sont souvent assemblés aux cépages locaux listés juste avant, tels que le cabernet **sauvignon**, le **merlot**, le **sauvignon blanc** ou le **chardonnay**



Révisions ?





... Merci de votre attention



Une autre idée du vin