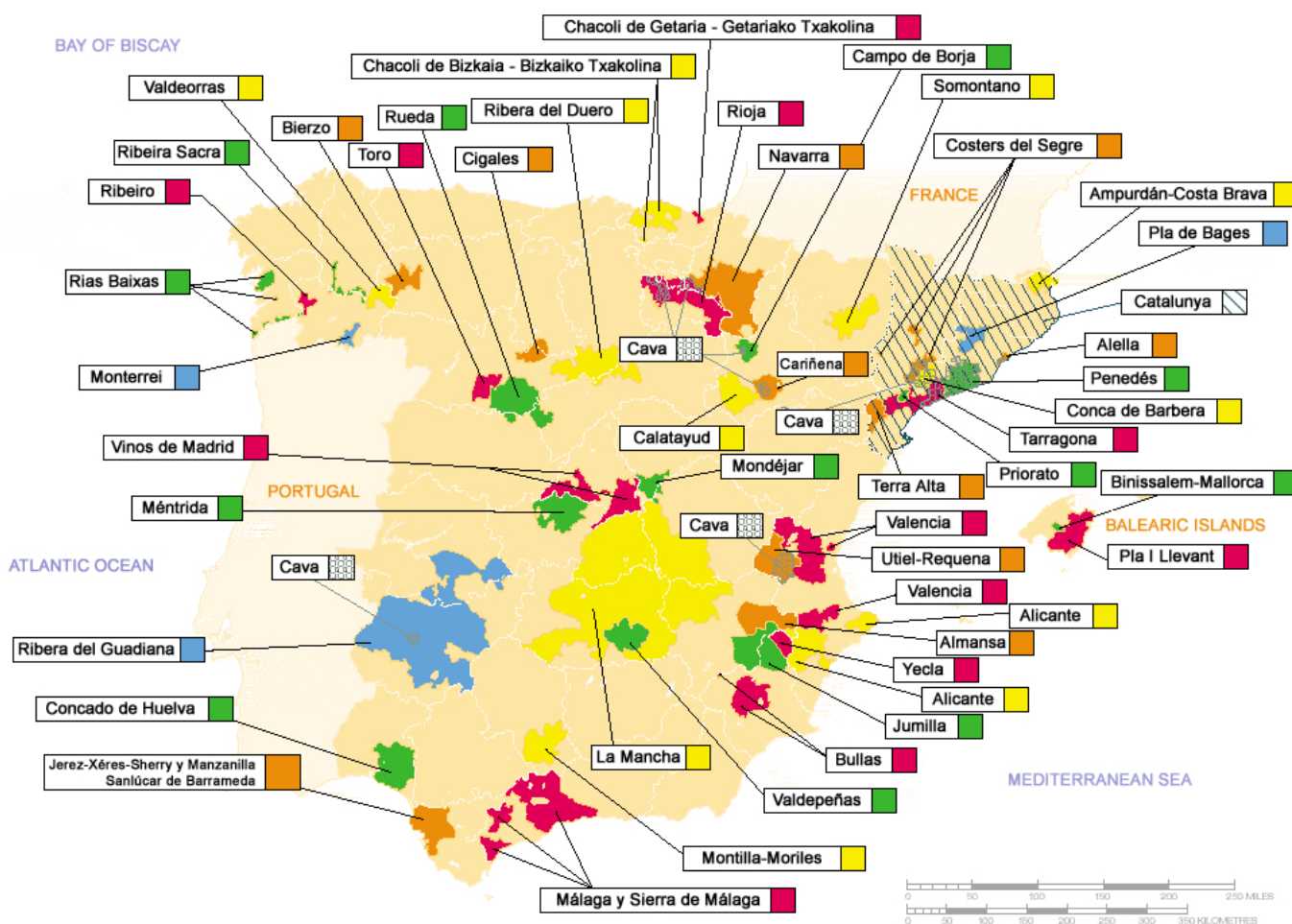


Le vin en Espagne.

Localisation de l'Espagne

L'Espagne occupe la majeure partie de la Péninsule Ibérique, ainsi que l'archipel des îles Canaries dans l'océan Atlantique et celui des îles Baléares en Méditerranée. Elle est comprise entre le 36° et le 43° parallèle. Elle est bordée par l'océan Atlantique et la mer Méditerranée. Elle fait frontière avec la France au niveau des Pyrénées, et avec le Portugal sur sa partie ouest. Plus de 80% de ses frontières sont maritimes. Il existe 12 grandes régions viticoles réparties sur l'ensemble du pays, la Mancha étant la plus importante.



Carte du vignoble espagnol

source carte : <http://www.spanishwine.com/information-wine/spanish-wine-regions-map/>

Histoire succincte de l'Espagne

Antiquité :

La vigne est présente assez précocement en Espagne, dès 1100 avant J.C, les Phéniciens établissent un comptoir à Gadir (future Cadix). La présence d'une route du vin est attestée dès 750 avant J.C, elle partait de l'Andalousie pour aller vers la province de Salamanque. Les phéniciens, les Grecs et les Carthaginois vont développer la culture de la vigne le long des côtes maritimes. 200 ans av. JC les romains créent un vignoble très important.

Moyen-âge :

Les invasions barbares du V^e siècle (vandales, Suèves, Alain, Wisigoths) freine l'expansion de la vigne. Les Wisigoths, une fois installée sur la place, vont commencer à apprécier la culture romaine et leur goût pour le vin. La vigne est replantée.

Du VIII^e au XV^e siècle : En 711, Les Maures chassent les Wisigoths et installent progressivement un califat à Cordoue. Leur présence a un impact sur le commerce du vin. Le vin est toléré dans pour les Mozarabes (Ibériques convertis à l'Islam) et pour les musulmans Omeyvades de Cordoue. La péninsule développe alors une grosse production de raisins secs et de raisin de table. Après la reconquête, une inquisition très agressive est mise en place sur de longs siècles. En 1492, les Espagnols catholiques chassent les Maures (puis les juifs, les morisques, les protestants...). La culture maure, alors à son apogée, a beaucoup apportée à l'Espagne.

Renaissance:

A partir du XVI^e siècle, le vignoble prend un nouvel essor sous l'impulsion des rois catholiques. La grande période de prospérité de l'Espagne débute. Grands voyageurs et colonisateurs, les Espagnols exportent la culture de la vigne dans leurs colonies qui se situent essentiellement sur le continent américain suite au traité de Tordesillas qui partage le Nouveau Monde en deux parties, une attribuée aux Espagnols et une autre aux Portugais. Les possessions de Charles Quint, premier vrai roi d'Espagne puis de son fils Philippe II sont impressionnantes. Charles Quint, issu de la Dynastie des Hasbourg régnera sur la Castille et l'Aragon en Espagne, l'Autriche, la Hongrie, la Bohême, la Moravie, la Silésie, la Lusace, la Carinthie, l'Artois, la Franche-Comté, le Charolais, les Pays-Bas (bourguignons puis espagnols), le duché de Milan, le royaume de Naples, le Mexique, le Pérou. Son fils, Philippe II, ajoutera le Portugal (1580-1640) et ses colonies puis les Philippines (1565-1898). Le vignoble est alors dans une phase de production de qualité. Un impôt spécifique est lié à la production de vin afin de pouvoir participer à l'effort de guerre incessant. Le remplacement de l'Empire Byzantin, grand pourvoyeur de vins sucrés auprès des cours royales Européennes par l'empire Ottoman, permet une ouverture vers l'export. Des vins sont élaborés pour le goût des Anglais, Ecossais et Irlandais lorsque ceux-ci se détournent des vins français pour cause de guerre ou autre. On élabore des vins pouvant résister au voyage en mer (Xérès, Manzanilla et Malaga). L'agressivité des Britanniques face aux Espagnols (annulation du mariage de Catherine d'Aragon et d'Henri VIII d'Angleterre en 1532, puis la destruction de la flotte espagnole (l'invincible Armada), rend le commerce avec eux plus aléatoire.

La période napoléonienne ne sera pas spécialement propice au commerce du vin espagnol.

Epoque contemporaine :

La partie nord du pays commence à s'industrialiser et la viticulture se modernise. Le vignoble sera touché par le phylloxéra et l'oïdium, mais plus tardivement que les autres pays voisins. Le pays en profite pour planter encore plus de vigne suite à la demande des autres pays européens (la France en particulier). Il sera replanté sur porte-greffe comme en France mais une bonne partie des régions les moins cotées ne sera pas replantée et laissera la place aux céréales ou à d'autres culture. Lors du gel de 1956, la France se tourne vers l'Italie et l'Espagne pour se procurer du vin qualitatif qui lui fait défaut. La Rioja va en profiter. Les cépages français sont introduits, en particulier le cabernet sauvignon et le merlot. Durant les années 1950 et 1960, le vignoble retrouve sa vigueur, les caves coopératives se développent. Les vins produits sont majoritairement des vins d'entrée et moyens de gamme, en particulier dans la Mancha autour de Madrid, mais certains vignobles sont très cotés (xérès, Rioja, Cava, Navarre...).

Années 1990 :

l'Espagne comprend l'enjeu de la mondialisation du vin. Une production de bonne qualité, à prix peu élevé est mis en place, avec une politique commerciale assez offensive. La politique agricole commune européenne est très visible. Elle se traduit par une modernisation des vignobles, arrachage massif sur certaines zones, changement des cépages avec introduction des cépages à la mode en particulier français, irrigation, palissage, augmentation des rendements...

Des appellations comme celles de la Ribera del Duero ou de la D.O Toro sont devenus la coqueluche des grands amateurs de vins internationaux. Les prix des vins peuvent facilement dépasser les 25 euros et monter à plusieurs centaines d'euros pour les plus prestigieux. Des efforts importants sont faits en œnotourisme, mais sur le terrain cela reste encore assez compliqué car l'anglais reste peu parlé et visiter un domaine sans réserver à l'avance est mal vu et presque impossible.

Période	superficie de vigne arrachées	région
2008	44 000 ha arrachés	Castille-la-mancha majoritairement + autres régions non connues
2009 -2010	53 000 demandés, 28 000 ha acceptés.	3/4 hectares de Castille-la-mancha, 1480 ha Région de valence (monastrell) 856 ha Région de Murcie (monastrell)

En France, l'arrachage est très important également, pour la période 2009-2010, 74 % des demandes (11500 ha) proviennent du Languedoc-Roussillon. La prime à l'arrachage est de 6400 euros/hectares en moyenne, elle est donnée prioritairement, partout en Europe, aux exploitants de plus de 55 ans et arrachant définitivement la totalité de leurs vignes. Il y a plus de demandes que d'aides accordées.

Economie

- 947 000 d'hectares (2014) : première surface mondiale en vigne
- 13,5% du vignoble mondial en 2013
- Consommation par habitant : 21,3 litre par an
- Entre 28 et 44 millions d'hectolitres selon les millésimes : Troisième position mondiale après l'Italie et la France. L'irrigation autorisée depuis 1996 a fait augmenté considérablement la production (+ 50% en dix ans, les rendements passant de 20hl/ha à 40hl/ha).
- 150 000 viticulteurs, taille des exploitations 3,3 hectares en moyenne.
- 4 grands groupes commercialisent 30 % des vins tranquilles (Arco, Pernod Ricard Bodegas, Felix Solis et Miguel Torrés). Le secteur tend à se concentrer.
- 4000 Bodegas comprenant 820 caves coopératives et le reste en «Bodegas familiare».
- Les caves coopératives assurent 60% de la production en 2014

L'industrie vinicole espagnole a réalisé de gros efforts en termes d'investissement et d'innovation ces dernières années dans le but d'améliorer la production et la qualité de ses vins. Dans le cadre du programme d'aide destiné au secteur vitivinicole en Espagne, un investissement de 16 millions euros vient d'être réalisé dans la province de Castille et Léon afin d'appuyer 177 projets d'un investissement total de 70 millions d'euros relatifs à la production et à la commercialisation du vin

espagnol . Le résultat des investissements passés est assez probant puisque les ventes espagnoles ont considérablement augmenté, notamment sur les marchés extérieurs.

Evolution de la production de vin	2005	2006	2007	2014
Production de vin (milliers d'hectolitres)	33 000	41 119	43 676	38 204

Vente :

- 75 % marché espagnol
- 25 % à l'export
- 85% des ventes réalisées par les «Bodegas familiare», surtout représenté par le négoce.
- Très peu de vente directe

La majorité des vins exportés (50% du volume) en 2013 étaient des vins en vrac. Les vins embouteillés représentaient 40% du volume des exportations et les vins effervescents comptaient pour 10%.

Le vin représente le troisième produit agricole du pays. 50% du vignoble se trouve au niveau de Castille-la-Mancha. Les AOP représentent 40% de la production, les IGP et les vins d'Espagne : 60%

Les espagnols exportent surtout vers la CEE, la France étant le premier client (309 millions litres achetés en 2009, suivi de l'Allemagne, du Royaume-uni, des Etats-unis...). Depuis une dizaine d'années, ils ont amorcé une politique commerciale mondialisée offensive qui leur donne un atout face à la crise. Néanmoins, les viticulteurs les plus modestes sont très touchés par la crise (baisse de la consommation à l'intérieur du pays et des vins bas de gamme à l'exportation). A Jumilha, dans la région de Valence, les vigneron coopérateurs sont payés de 15 centimes du litre. On comprend que l'arrachage soit alors massif et que la pression immobilière très forte avant la crise de 2008 ait touché le vignoble. On assiste à un mitage du territoire, avec de nombreuses maisons nouvelles au milieu des vignes...

Les vins blancs ont tendance à diminuer, quand les vignes sont reconverties après arrachage, c'est en vigne rouge, avec des densités plus élevées qu'auparavant (2000 pieds/ha à 3000 pieds/ha), du palissage subventionné et de l'irrigation subventionné également. Le monastrell tend à fortement diminuer dans sa région historique

Géographie des terroirs

Le climat

En raison de sa latitude, de sa position péninsulaire et de l'existence de nombreux plateaux élevés, il existe trois grands types de climats :

- Méditerranéen : Il est localisé sur le centre et les bordures de la Méditerranée. C'est le climat dominant en Espagne.
- Semi-aride : On le trouve dans le Sud-est, il correspond à un climat plus chaud et dont la période de sécheresse est plus longue que le climat méditerranéen ((région de Murcie de de Valladolid)
- Océanique modifié : Le climat est plus chaud et plus orageux que le climat océanique classique : Région Nord, (vignoble Ribeiro, Valdeorras).

Le climat chaud et sec induit des rendements faibles, et la possibilité de produire des raisins secs ce qui explique que bien que la superficie soit la plus importante du monde, la production de vin n'est qu'au troisième rang mondial.

Le sol

La péninsule Ibérique constitue un plateau massif, d'une altitude moyenne de 700m, parcouru de chaînes beaucoup plus élevées (Sierra Nevada : 3554 m, nombreux monts à plus de 2000 m d'altitude). La géologie de l'Espagne est complexe, car touchée par 2 évènements géologiques majeurs : formation d'une chaîne de montagne au primaire (orogénèse hercynienne), puis érosion de cette montagne, ouverture d'un fossé, puis rapprochement des deux bords au moment de la formation des Alpes au secondaire, avec création des Pyrénées. Le vieux socle hercynien aplani est porté en altitude, écrasant les sols qui l'avaient recouvert et qui glissent les uns contre les autres. Le climat chaud et humide de l'époque tertiaire, favorise l'érosion et dépose une quantité considérable d'alluvions de part et d'autres de la chaîne pyrénéenne.

On trouve donc des sols très variés, pouvant être granitiques, alluvionnaires, argilo-ferrugineux, calcaire, argilo-calcaire, schisteux,...plus ou moins entremêlés. La vigne occupe les terrains les moins fertiles.

ex : le vignoble de Xérès est situé sur un terroir de craie (entre Cadix et Séville).

Les cépages

Les cépages sont très nombreux, il y en a plus de 1000 différents. Certains sont conservés à l'état de traces. 20 cépages occupent les 4/5 du vignoble.

Les cépages blancs (60%):

Airén : 450 000 hectares : qualité vin entrée de gamme

Maccabeu : Nord de l'Espagne, cépage de la Rioja. Vin léger avec une bonne acidité.

Palomino : utilisé pour faire le xérès

Pedro ximenez : cépage du sud de l'Espagne

Xaerel-lo : cépage utilisé pour les vins effervescents

Grenache blanc : en Catalogne

sauvignon, viognier (introduit)

Les cépages rouges (40%):

Grenache rouge : 250 000 hectares, partout en Espagne. Vins riches en alcool et épicés.

Monastrell (mourvèdre en France) : Nécessite de la chaleur, mais s'adapte à de nombreux sols, résiste bien aux maladies et au phylloxéra. Il était très cultivé en Espagne où il donne des vins de qualité très bonne à moyenne, sans nécessité d'irrigation.

Bobal : 100 000 ha cultivés surtout dans la région de Valence.

Mencia : cépage de qualité, cultivé en Galice

Tempranillo : 33 000 hectares - cépage de la région de Valdepenas (synonyme cencibel et tinto fino)

Graciano : cépage donnant des vins de qualité et de bonne garde.

Carignan : cépage originaire d'Espagne, que l'on retrouve beaucoup en Corbières et Fitou et que l'on trouve en Catalogne (Penedès, Triorato, Terra Alta), les vieux ceps non irrigués donnent de vins de qualité remarquable.

Cépages introduit récemment: Cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, syrah....

Certaines régions, sous climat semi-arides ont droit à l'irrigation. Les cépages français sont de plus en plus présents en monocépage ou associés aux cépages locaux. L'irrigation de plus en plus courante permet cette introduction de cépages pas forcément adapté au manque d'eau.

DO, DOC, AOP et autres dénominations

L'Espagne compte 63 appellations d'origine protégée. La viticulture espagnole dépend de la législation de l'union européenne. Depuis 2009, la classification se répartie en trois catégories comme en France :

- Vin d'Espagne : Ex «vino de mesa» correspondant à nos vins de table.
- IGP : Ex «vino de la tierra», équivalent à nos vins de pays
- AOP : rassemblant les DO (denomination de origen, équivalent AOVDQS français) et les DOC (dénomination de origen controlata, équivalent à nos AOC).

Histoire des appellations :

1933 : La filière est régie par des conseils régulateurs. Chaque région a son organisme propre.

1970 : Les DO ont été créé sur le modèle français (INDO équivalent à INAO)

1988 : mise en place des DOC

2009 : mise en place des AOP et IGP

56,2 % des vignes produisent des AOP.

Les vins espagnols sont définis par leur âge, qui n'est pas un millésime mais un âge minimal comme en Cognac.

- Joven ou sin crianza : vins jeunes, non vieillit sous bois
- Vinos robele : vins ayant moins de 12 mois de fût de chêne (souvent 6)
- Vinos de crianza : + de 2 ans de vieillissement, au minimum 12 mois en fût de chêne
- Vinos de reserva : 3 ans de vieillissement : 1 an en fût de chêne et 2 ans en bouteille.
- Vinos de gran reserva : 5 ans de vieillissement : 2 ans en fût et 3 ans en bouteille.

Le système français tend à être de plus en plus présent et l'on voit apparaître de plus en plus la notion de millésime.

Il y a 12 grandes régions viticoles :

Andalousie : AOP Malaga, Condada de Huelva, Montilla, Moriles, Xéres

On y produit du blanc, du rouge, des vins d'apéritifs (xéres) ou de dessert (vin doux naturel). En rouge le grenache noir est dominant, en blanc : le pedro-ximénez, le palomino, l'airèn.

Aragon : AOP Campo de Borja, Somontano, Calatayud, Somontano. Les cépages rouges sont à base de grenache N , de tempranillo et de moristell, en blanc on a le maccabeu et le grenache blanc.

Navarre : AOP Navarra. Le grand cépage de cette région est le tempranillo.

Rioja: AOP Rioja alta, rioja baja et rioja alavesa. Le grand cépage de cette région est le tempranillo accompagné du grenache. Les rouges sont faits selon le modèle médocain avec fréquemment du cabernet sauvignon.

Pays basque : Chacoli de Getaria.

Catalogne : AOP Allela, Pénèdes, Tarragona, Terra Alta, Cava, ampurdan costa brava, conca de barbera, costers del segre. C'est une région assez moderne où l'on produit des vins de bonne qualité et des effervescents (cava). le grenache rouge , l'ull de llebre et le carignan sont les cépages rouges majoritaires.

Castille -la-mancha : 600 000 ha en 2008, plus grande zone de production - AOP La Mancha, Valdepenas, Ribera del Duero, Toro. La mancha produit une très grande quantité de vins de

qualité faible à moyenne, surtout du blanc à base d'airèn. Du côté de Ribera del duero, les rouges à base de tempranillo sont de très bonne qualité.

Madrid : Vinos de madrid

Valence : AOP Alicante, valencia, utiel requena : autre région, proche de la méditerranée ou l'on cultive le monastrell ou le bobal en rouge.

Murcie : AOP Jumilla, Yecla : c'est une zone qui produit de bons vins à base du cépage mourvèdre appelé monastrell là-bas.

Galice : AOP Ribeiro, Rias Baixas, Valdeorras et Monterrey . On trouve les cépages cainno tinto, souson, grenacheN, Mencia, Grau negro en Blanc : albarino, treixadura, godello.

Baléares : AOP Binisalem.

Typicité des vins, particularité de vinification

L'Espagne produit majoritairement des vins blancs, l'airèn étant le cépage dominant (ugni blanc utilisé pour le Cognac en France) mais est plus connu pour ses vins rouges.

Le vin rouge (vino tinto) : Les vins sont très alcoolisés, peu acides, aromatiques, souvent vieillis en fût âgé. Certains sont jeunes et sur le fruit (joven, crianza), d'autres passent en fût de chêne neuf (reserva, gran reserva) et développent des arômes rancio. La qualité de ces vins peut -être excellente. Les vins sont généralement aromatiques, peu acides, l'alcool est bien présent, les tanins plus ou moins fondus. La difficulté en Espagne est le manque d'eau et les phénomènes de surmaturité qui donnent un goût confituré au vin. ils peuvent être vinifiés en macération carbonique ou en vinification traditionnelle. L'élevage en fût neuf est plus présent dans les quinze dernières années, il y a souvent un assemblage de chêne américains (moins chers) et de chêne français.

Le vin blanc (vino blanco) : les vins blancs sont très variables, certains peuvent être peu aromatiques, peu acides et de qualité faible, d'autres peuvent être très aromatiques, frais et très intéressants.

Le vin rosé : L'Espagne produit de nombreux rosés surtout dans la région de la Mancha et de Valence.. On en trouve également dans le Douro, Castille-léon, Aragon, Navarre, Catalogne. Les rosés sont élaborés à base de cépages très différents. Souvent le rouge dominant de la région sert également à faire du rosé.

Vin doux naturel : on trouve beaucoup de vin doux naturel en Espagne. Certains sont à base de moscatel (muscat) élaboré avec ajout d'alcool sur du moût en pleine fermentation.

Vin doux : Malaga. C'est un vin à base de pedro-ximenez et moscatel. Il titre 18% alc.vol sans mutage, il l'acquies par surmaturité. Le vin n'est pas mis à oxyder comme dans le cas du Xérès, par contre, il subit le vieillissement dans la criadera. L'élevage dure de 6 à plus de 60 mois.

Cava : Vin effervescent, similaire à la méthode champenoise, élaboré à partir du 19ième siècle. avec les cépages locaux maccabeu, xarel-lo, paradella ou introduit , chardonnay. et en rosés : grenache, mourvèdre, pinot noir.

Xérès : L'encépagement est dominé par le palomino à 90%. On élabore un vin sec d'environ 11,5 à 12% alc. vol. Puis Les vins mutés à l'alcool et sont classés dans les criaderas selon leur qualité (légères, corsés, excellent, bons...); Ils sont soit :

- mis en vidange dans des fûts de 500 l, pour ceux qui peuvent supporter l'oxydation ménagée : ce sont les futurs Finos (15,5%) et Amontillados qui vont subir une oxydation ménagée par la flor (levures faisant un voile sur le vin, comme pour le vin jaune du Jura).

- mis en fût plein après avoir subi un ajout de jus de raisin non fermenté et être vendus comme oloroso (18%)

Après 3 ans, les vins vont subir un autre type de vieillissement et un assemblage. Il y a 3 ou 4 rangées de fût de 500 l. La rangée du bas est la plus ancienne (solera), quand celui-ci est assez vieux, on en soutire 1/3 et on récupère 1/3 du fût au dessus et ainsi de suite.

Accords mets et vins :

Tapas : les tapas sont très variés, mais c'est souvent du vin rouge qui est proposé dans les bars.

Gaspacho andalou (potage glacé) avec les vins rouges ou la sangria

Poisson : Zarzuela pescado, calmars farcis, paella morue : Rioja blanc, Valdepenas blanc

Viande blanche : valdepenas, navarre rouge ou autre vin rond

Viande rouge : Rioja gran reserva, Ribera del duero gran reserva, Navarra reserva ou gran reserva

Dessert : Cava, Malaga, xérès.



Photo : Bodegas Pérez Pascuas en Ribera del Duero
source photo : Jean-Luc Pujols

Bibliographie :

Echanges avec différents oenologues, techniciens et producteurs espagnols.

Livres :

Le vin et les vins étrangers - Paul Brunet . Edition BPI - 1995

Le vin - André Dominé - Editions place des victoires 2003

Histoire de la vigne et des vins dans le Monde- Michel Vidal Editions Féret 2001

Une histoire mondiale du vin - Hugh Johnson

Atlas mondial du vin - Hugh Johnson et Patricia Robinson - Flammarion 2008

Les terroirs du Vin Jacques Fanet Hachette 2001

Espagne méditerranéenne - guide michelin 2011 (pour se loger, se restaurer et faire des visites culturelles, rien sur le vin malheureusement).

site internet :

- www.oiv.int
- www.franceagrimer.fr
- www.vitisphere.com
- www.lafranceagricole.fr
- www.winetourismspain.com
- www.rutadelvinodealicante.com
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Viticulture_en_Espagne
- <http://www.wineroutesofspain.com/>
- <http://www.suddefrance-developpement.com/fr/fiches-pays/espagne/vin/production-de-vin-et-exportations.html>
- <http://www.vignevin-sudouest.com/publications/voyage-etude/voyage-espagne.php>
- <http://www.spanishwine.com/information-wine/spanish-wine-regions-map/>