

La région de la Rioja a largement dominé l'histoire viticole espagnole jusque dans les années 1980.



La formidable affirmation des grands vins d'Espagne

Du modèle français des débuts aux actuelles expérimentations stylistiques et aux explorations de terroirs nouveaux, la viticulture espagnole s'illustre au travers de ces cuvées marquantes, fiertés d'un vignoble qui affirme son indépendance. Par Pierre Citerne

Les Dégustations de 1870 à nos jours

Le paradigme du vigneron remplace celui de la bodega, celui-là s'affranchissant de celle-ci pour créer sa propre trace (Mariano García, le précurseur, quittant Vega Sicilia, puis Álvaro Palacios et Telmo Rodríguez quittant les bodegas familiales pour devenir eux-mêmes, Benjamín Romeo quittant Artadi, Peter Sisseck quittant Hacienda Monasterio...).

PESQUERA

Ribera del Duero Tinto Gran Reserva

Avec Pesquera, l'histoire semble s'accélérer. Ce domaine clé de l'affirmation internationale du vin espagnol est créé par Alejandro Fernández et Esperanza Rivera au début des années 1970 ; le premier Pesquera commercialisé sera le millésime 1975. 1982 voit la création de la cuvée Janus, qui enthousiasmera Robert Parker et, par son truchement, attirera les regards du monde du vin sur la Ribera del Duero de façon beaucoup plus large que le confidentiel et fantasque Vega Sicilia. On retrouve dans les millésimes des années 2000 le style démonstratif et vigoureux qui avait marqué les dégustateurs des décennies précédentes, mais avec peut-être davantage de subtilité dans l'élevage. L'âge de raison ? Convaincant, le 2008 (91/100, 60 €) affiche toujours, après quelques années, une grande densité, des notes empyreumatiques puissantes qui irriguent un fruit noir profond, une force tannique et alcoolique bien cadrée par un élevage qui reste en retrait du fruit. La saveur pimentée et poivrée prend, dans ce millésime plus frais, des tonalités presque atlantiques.

HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL

Rioja Reserva Barón de Chirel
Bodega pionnière, d'emblée tournée vers le modèle borde-

Les vins de dessert espagnols, une tout autre histoire

Pas de xérès dans notre panorama, absents comme les autres grands "vins de méditation" espagnols, mutés ou non. Le pays peut s'enorgueillir pourtant de vins de dessert dont le renom est bien plus ancien que celui de ses vins de table : vins d'Alicante, de Malaga, de Montilla, de Catalogne... Ce sont sans doute eux les plus grands vins d'Espagne ! Mais ils n'ont pas eu la chance d'accompagner le renouveau économique, le désir de modernité qui traverse par à-coups l'Espagne depuis 150 ans... Ils s'inscrivent dans des cycles plus longs. Nous sommes persuadés que leur heure viendra. Qui a goûté un grand oloroso sec, la rarissime tintilla de Rota, un véritable fondillon d'Alicante, un rancio centenaire du Priorat (le priorat d'avant le priorat...) ne l'oubliera jamais ! P. Ci

lais, Marqués de Riscal voit le jour en 1858. Le cabernet-sauvignon constituait encore le fondement du vin le plus célèbre de Riscal durant la première moitié du XX^e siècle : la Cuvée Médoc. Créée en 1986, la cuvée Barón de Chirel renoue avec cette histoire, dans son ambition internationale comme dans son recours au grand cépage médocain (on compte près de 20 % de cabernet-sauvignon dans l'assemblage). Ce propos, cet élan, trouvent un écho vingt ans plus tard dans le geste architectural déconstructiviste de Frank Gehry : l'hôtel Marqués de Riscal. Cuvée premium et métal froissé convergent dans l'affirmation du goût que partage l'Espagne avec le Nouveau Monde viticole pour une certaine post-modernité. Revenons au vin. Le Barón de Chirel 1996 (92/100, 80 €), malgré une bordure brunissante, montre une robe encore intense, au centre très sombre, sang caillé. Le boisé lactique est toujours aux avant-postes, amalgamé à un fruit confituré, très épicé et chocolaté, girofle, camphre, goudron... Le vin retrouve dans l'âge mûr la tenue, l'allonge et la sveltesse d'un rioja classique, même si les tanins sollicités marquent une certaine sévérité.

CLOS MOGADOR

Priorat Clos Mogador

René et Isabelle Barbier s'installent au Clos Mogador en 1979. Avec Álvaro Palacios, José-Luis Pérez (Clos Martinet), Carlos Pastrana (Clos de l'Obac) et Daphne Glorian (Clos Erasmus), ils font partie des pionniers dont le premier millésime commun, fondateur, 1989, marquera la renaissance tant commentée, tant admirée, du Priorat. Le terroir classique de schiste ardoisier du Clos Mogador est exploité de façon attentive par une famille attachée au respect de son environnement. Fondé sur le grenache et le carignan, le vin inclut aussi syrah et cabernet-sauvignon dans son assemblage. Le millésime 2015 (93/100, 75 €) se montre d'emblée très expressif, balsamique et résineux, très maquis : ciste, myrte, menthol... fumé aussi, épicé, avec des notes de viande fraîche, un panache mis en relief par l'acidité volatile. La matière est sonore, pleine, puissante, portée par des tanins virils et un alcool généreux. Fidèle à l'identité sauvage du Priorat, le vin regorge de caractère, sans accuser rudesse ni lourdeur. Et il vieillit très bien, comme en attestent les millésimes des années 1990 encore délicieux aujourd'hui. Sa continuité stylistique en fait le plus emblématique des priorats.

ARTADI

Rioja Viña El Pison

Issu d'un projet coopératif, piloté par le clairvoyant agronome Juan Carlos López de Lacalle, Artadi s'est fait un nom grâce aux ambitieuses cuvées vinifiées par Benjamín Romeo dans les années 1990. Après avoir abandonné le système de dénomination classique (Crianza, Reserva, Gran Reserva), Artadi a cessé de revendiquer l'appellation Rioja en 2015. Mettant en valeur un tempranillo planté en 1945, le vin de la Viña El Pison (premier millésime en 1991) est le plus emblématique de cette modernité qui, au travers d'une approche monocru et d'un élevage exigeant en barriques de chêne français, a retenu l'attention de la critique internationale. Le millésime 1995 (89/100, 400 €) illustre ce désir de briller au firmament du gotha vineux : une densité de fruit sans doute jamais vue dans la Rioja auparavant, de la prunelle, de la mûre, beaucoup de cerise confite, le tout généré-



Fidèle à l'identité sauvage du Priorat, le Clos Mogador est le vin le plus emblématique de cette région.

T. Legacy