

VINS

# LES VINS LES PLUS CIVILISÉS DU MONDE



Les *vinos de Jerez* – appelés aussi Sherry et Xérès – sont-ils les vins les plus civilisés au monde ? C'est ce que prétendent leurs aficionados. Ce qui paraît évident, c'est leur complexité exceptionnelle : pouvant être très secs et très sucrés, ils sont surtout chargés d'intelligence, de courage et de foi.

PAR PATRICK FIÉVEZ. PHOTOS D.R.

Intelligence, courage, foi... L'intelligence, comme celle de la célèbre école andalouse réputée pour son génie de l'élevage (des chevaux, des taureaux). Le courage, car ces crus n'existeraient pas sans le travail auquel les vigneron s'astreignent quotidiennement sur une terre difficile et sous un climat torride, qui peut atteindre les 40° en été.

La foi, enfin, de tous ceux qui l'élaborent, qui espèrent que la *flor* (voir ci-dessous) s'y développera. Cette foi encore, qui se trouve au cœur de ses chais, de ces tonneaux placés en système de *solera*, un procédé particulier consistant à associer progressivement des vins jeunes à d'autres vieux.

Dans le triangle formé par les villes de Jerez

de la Frontera, El Puerto de Santa María et Sanlúcar de Barrameda, quand on se balade dans un vignoble bénéficiant d'une double appellation d'origine contrôlée (Jerez et Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda), on ne peut que constater une ressemblance étonnante avec ceux de Champagne et de Sancerre.

Le point de comparaison ? C'est le sol, la craie, ces *albarizas* qui confèrent aux vins, fraîcheur, légèreté et nervosité pour ceux déclinés en qualités Fino et Manzanilla. Surprenant dans cette Andalousie au climat très chaud qui ne connaît la neige qu'une fois par siècle et dont la moyenne des températures est de 17°5 annuellement.

## LA FLOR, LE MIRACLE DES VINS FINO ET MANZANILLA

Le vin de Jerez sec, ce sont les qualités Fino et Manzanilla. Ils doivent leur singularité tout d'abord d'un cépage, le Palomino, qui s'est très bien acclimaté au sol calcaire et au climat. Mais aussi, et peut-être surtout, à un événement qui, partout ailleurs (sauf rarissimes exceptions comme dans le Jura, avec le célèbre vin jaune), enverrait le vin directement à la vinaigrierie. Ce phénomène s'appelle la *flor*, un voile protecteur en surface de tonneaux (remplis seulement aux trois quarts) provoqué par un micro-organisme appelé *Saccharomyces* ou *Torulopsis*.

Dans cet environnement chaud et humide (surtout dans les caves proches de l'océan), cette levure consomme tout l'oxygène combiné du vin. Et curieusement, elle continue à transformer le sucre restant (non transformé en alcool suite à la fermentation) et rend le

vin parfaitement sec. Cette couche de *flor* est plus fournie dans les caves de Sanlúcar, où l'on produit la Manzanilla, car très proches de l'océan et de son humidité. Voilà ce qui fait la différence avec le Fino, élevé dans les caves de Jerez de la Frontera, sèches voire arides. Autre spécificité des deux appellations : le système de vieillissement par le système de *solera*. Ce mot est dérivé de *suelo* (le sol) et désigne un ensemble de barriques empilées le plus souvent sur quatre niveaux. Alors, maintenant, il s'agit de suivre le processus. On soutire généralement un tiers environ de la contenance des barriques de l'étage du dessous, le plus vieux vin (appelé *solera*), l'espace libéré étant comblé par un apport du "premier étage" et ainsi de suite. Au final, les vins ont été mélangés à l'infini. On associe donc des vins jeunes à d'autres vieux.

C'est le sol, la craie, ces *albarizas* qui confèrent aux vins leur fraîcheur.



Des compagnons idéaux pour l'apéro...

## TROIS GRANDES FAMILLES

Le Fino et la Manzanilla relèvent d'un élevage en tonneaux sous voile protecteur. Ils sont secs, très secs même. La Manzanilla provient exclusivement d'un élevage dans les caves de Sanlúcar, proches de l'océan et du fleuve Guadalquivir. On lui découvre des notes subtilement salées, iodées. Ces vins sont à boire *muy frío* (bien frais), à 8°.

De la seconde famille, de couleur ambrée, l'Amontillado présente des arômes plus soutenus et peut provenir d'un vieillissement de Fino dont la *flor* n'évolue pas tout à fait comme prévu. Il est généralement moins sec et titre davantage en alcool (17°5) alors que Fino et Manzanilla titrent à 15°. Autre déclinaison de la famille, l'Oloroso. Secs ou doux, ils ne sont pas élevés sous *flor* et titrent entre 18 et 20°. Ils offrent davantage encore de corps que l'Amontillado. Deux types de vin à déguster autour des 12° à 14°.

Enfin, troisième famille, les exclusivement *dulces*, issus de raisins séchés (*passerillés*) et contenant une importante proportion de sucre dû à l'arrêt prématuré de la fermentation alcoolique par adjonction d'eau-de-vie. Ils proviennent des cépages Palomino mais aussi de Pedro Ximenez et de Moscatel. Température de dégustation: 12 à 14°.

## ET POUR LES ACCOMPAGNER ?

Le Fino et la Manzanilla sont des compagnons idéaux à l'heure de l'apéritif avec des tapas, qui conviennent idéalement à leur esprit andalou: olives, amandes salées, calamars frits, palourdes et coques au vinaigre (de Jerez évidemment), jambon cru (serrano, ibérico). Ou encore en déclinaison du célèbre *Bloody Mary*, en remplacement de la vodka. Amontillado et Oloroso sont de parfaits compagnons avec des rognons à la liégeoise, une queue de bœuf cuite longuement et des fromages bleus.

Un cigare cubain magnifiera Oloroso et Amontillado. Choisissez-en un de force moyenne à corsée selon l'opulence du vin: H.Upmann magnum 46, Edmundo de Montecristo, Churchill de Romeo y Julieta, série E2 de Partagas.

## OÙ LES TROUVER ?

### À LA BUENA VIDA

La Buena Vida est l'un de nos meilleurs distributeurs de vins espagnols. Parmi ceux-ci, Fino (9,47 €), Amontillado (15,39 €) et Oloroso (15,39 €) de la bodega Gutiérrez Colosia. Ce producteur dispose de chais à El Puerto de Santa María, dans la baie de Cadix. Producteur de taille moyenne, il est très apprécié et notamment référencé par de nombreux restaurants andalous. Cet importateur propose aussi la gamme Jiménez-Spínola dont l'exceptionnel *Old Harvest*, issu d'une solera de 1964. De type *medium dry*, il est produit avec le seul cépage *pedro ximenez* (26,23 € la bouteille de 50 cl). Excellent avec un fromage bleu.

La Buena Vida, Lichtstraat (sans numéro) 2400 Mol. Livraisons dans tout le pays. [labuenavida.be](http://labuenavida.be)

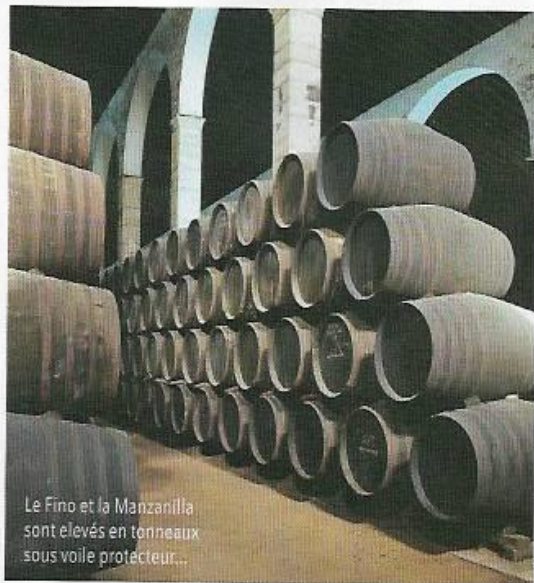
### CHEZ VINESPA

Barbadillo est le plus important producteur de la Manzanilla. Ses chais se trouvent sur les hauteurs de Sanlúcar de Barrameda, bien exposés aux vents et aux embruns de l'océan. Elle est produite avec une solera de six ans d'âge.

Manzanilla Solear. 11,30 € chez Vinespa, 84 rue Verheyden, 1070 Bruxelles. [vinespa.eu](http://vinespa.eu)

### CHEZ DELHAIZE

Vous y trouverez le *Fino Dry Sack Williams & Humbert*: un grand classique. Léger, très sec, aux évocations de fruits secs (amandes). (6,99 €). ●



Le Fino et la Manzanilla sont élevés en tonneaux sous voile protecteur...