

**Ribera del Duero**  
**Vin rouge**

**Cépages :** tempranillo aux trois quarts, complété d'autres cépages.

**Millésimes**

**2014 :** très bon millésime, bons tanins, beaucoup de couleur, un peu chaud, avec de l'acidité et du volume.

**2013 :** millésime médiocre, pourriture au moment des vendanges, pas de vins de garde.

**2012 :** millésime très chaud.

**2011 :** meilleur que 2012, moins de chaleur; la maturation a été plus lente et c'est ce qu'il faut au tempranillo.

**2010 :** très grande année, des vins de garde, tanins plus frais, pas de surmaturation, assez austère.

**2009 :** un millésime qui évolue assez vite, opulent dans sa jeunesse mais sans doute moins de garde que 2010.

**2007 :** difficile. Les vins qui ont survécu sont de bons vins... Mois de septembre froid, il a même gelé le 17.

**Carte du vignoble page 213**



**Pedro Ruiz Pago de Carraovejas**  
(à droite) et son père.

**Pedro Ruiz Pago de Carraovejas**

Pago de Carraovejas S.A.

« On travaille de plus en plus avec la vigne et moins avec l'œnologie et la technique »

« Mon père voulait changer le concept de *vino de la casa* en vin de qualité pour son restaurant, à Ségovie. Il a commencé en 1987, avec 9 hectares et un petit bâtiment, et petit à petit il est arrivé à 160 hectares. Aujourd'hui, c'est le vin qui fait la publicité du restaurant. Ça fait huit ans que je suis ici. Ils disent que c'est moi qui dirige mais moi, je ne le sais pas... J'ai d'abord exercé pendant trois ans le métier de psychologue. J'accompagnais mon père au domaine, mais il y avait déjà trois œnologues, 60 personnes et donc je ne voyais pas la nécessité de venir. Un jour, mon père m'a demandé si je voulais travailler

ici. J'ai répondu : laisse-moi y penser. J'ai mis une semaine pour me décider. On a changé pour des vins moins surmûris, moins extraits. On travaille de plus en plus avec la vigne et moins avec l'œnologie et la technique. En technique, on recherche plus les détails avec les bouchons, les analyses... mais là où on progresse, c'est dans la vigne. Pour nous, ce qui est le plus important, c'est le travail du sol. On cherche à marier des raisins produits sur le calcaire pour la finesse, sur l'argile pour la puissance et sur les sables pour les arômes. On a 58 unités de sols différents. »

# Ribera del Duero, retour au naturel

Après la folie des années 2000 et la mode des vins trop extraits et boisés, l'appellation se recentre vers des rouges moins sophistiqués, plus terroir.

PAR JACQUES DUPONT

Il est assez paradoxal de constater la forte notoriété mondiale de cette appellation, qui pourtant n'en est qu'à ses débuts. Elle peut beaucoup mieux faire, et va beaucoup mieux faire... Ribera del Duero quitte lentement sa tumultueuse adolescence pour entrer dans l'âge de raison. Ribera abrite un mythe, Vega Sicilia, un domaine et un vin d'exception qui n'est sans doute pas pour rien dans l'engouement et la notoriété de l'appellation.

L'histoire est récente. A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, en 1864, don Eloy Lecanda y Chaves hérite quelques parcelles. Les vignes dominent le fleuve Duero (« d'or ») à une

altitude assez élevée (700 mètres) et ses raisins conservent de la fraîcheur. S'inspirant des grands crus médocains, il décide d'y planter, en plus du tempranillo, le grand cépage d'Espagne, du cabernet-sauvignon, de la carménère, du merlot et du malbec. Son vin n'est bu que dans des cercles très restreints et cette rareté crée curiosité, envie et renommée. Mais c'est près d'un siècle plus tard et après le rachat, en 1982, par les Alvarez, une famille d'entrepreneurs, que Vega Sicilia devient le plus prestigieux et le plus cher des vins d'Espagne. Entre-temps, d'autres bodegas se sont créées, ajoutant un certain éclat au vignoble. C'est le cas de Pesquera, créée dans les années 70 par Alejandro Fernandez et qui

rapidement acquiert une forte réputation en Espagne. Depuis, Ribera del Duero a continué de susciter les vocations.

La famille Arzuaga a fait fortune dans l'hôtellerie et l'immobilier, à Ibiza, avant d'acheter une propriété ici pour le plaisir et de commencer à planter de la vigne en 1987. Elle possède aujourd'hui une bodega de 154 hectares dont le siège voisine avec un hôtel 5 étoiles et un spa de 1 000 mètres carrés... «*Demain on ouvre un nouvel hôtel, plus moderne, plus simple, et l'année prochaine on change le chai, car on veut travailler à 100 % en gravité*», commente Ignacio Arzuaga. Sa sœur, la créatrice de mode Amaya Arzuaga, dessine aussi les emballages en carton pour les bouteilles et participe à la décoration de la bodega et des hôtels.

**Bête à concours.** En 1982, officiellement, l'appellation d'origine est validée pour la région. Ribera del Duero porte le nom du fleuve (le Douro au Portugal) qui baigne la vallée, au cœur de la Castille, sur le plateau du centre de l'Espagne : la Meseta. Un socle ancien que les vents, les périodes maritimes et le fleuve ont modelé : «*Nous avons 32 types de sols, c'est un patchwork. C'est très vallonné, l'érosion a beaucoup joué dans cette vaste vallée. On trouve de l'argilo-calcaire, de la silice pure, des* ■■■



DU 25 AOÛT AU 05 OCTOBRE 2015

## FOIRE AUX VINS

GRANDS CRUS, PETITS PRIX, EXCLUSIVITÉS JUSQU'À -60%

**wineandco.com**

ACHETEZ LES MEILLEURS VINS LIVRÉS CHEZ VOUS AU MEILLEUR PRIX



34454 - 737



SÉLECTION DE CHOIX



LE PRIX JUSTE



EXPÉDITION EN 48H



CONSEILS & ASSISTANCE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Ricardo Rodero Calderari (dans le camion) et son frère, Juan Pablo.

■■■ sables mélangés à des argiles. C'est amusant : quand il pleut, on voit la couleur des sols changer partout », nous dit Agustin Alonso Gonzalez, directeur technique du Consejo Regulador de la Denominacion de Origen Ribera del Duero, le gouvernement de l'appellation. Du côté de Valladolid, le vignoble se trouve à 750 mètres d'altitude, avec les sols les plus sableux, les plus légers, « mais avec de la complexité dans les arômes ». Sur Burgos, il prend de la hauteur, entre 800 et 900 mètres, avec de l'argile et du calcaire, mais c'est là que sont produits les vins les plus puissants. Vers Soria à 900 et 1 000 mètres, les rouges se montrent les plus frais. « A Ségovie comme à Burgos, c'est beaucoup de petits cailloux sur fond d'argile, notamment sur les plateaux... » Par endroits, on a recours à l'irrigation, mais ce n'est pas ce qui domine dans ce vaste vignoble : « L'irrigation doit être vraiment maîtrisée. Elle est utilisée surtout sur les sols sableux. »

## Ricardo Rodero Calderari

Rodero Calderari Juan Pablo y Ricardo S.C.

« On a relevé le défi »

« On a 23 hectares de vignes, mais on utilise uniquement 1,5 hectare pour faire ce vin. Le reste est porté à la coopérative du village. On a des contrats avec la coop et on ne peut pas en sortir pour le moment. Le grand-père était un des fondateurs de la coopérative, nous sommes la troisième génération de vigneron. On représente l'exception en voulant partir car, au contraire, des vigneron désirent entrer dans la coopérative. Ce sont des producteurs qui vendaient leurs raisins aux bodegas, il se sécurisent avec la coopérative. En plus, c'est une coop un peu différente des autres, qui vendent les raisins. Elle élabore ses vins. Mais moi, ce qui m'intéresse, c'est de vinifier – même si je suis un autodidacte en la matière. On a commencé à faire des vins à la suite d'un pari. Une tante à Barcelone nous a dit, un jour, qu'on n'était pas capables à Ribera de faire un vin de liqueur, comme un porto. On a relevé le défi, pour démontrer qu'on pouvait faire un vin style porto, et c'est comme ça que tout a commencé. On est passé du vin de liqueur, même si on continue à en produire, au vin normal. Maintenant, c'est la tante qui commercialise notre vin à Barcelone. »

Le tempranillo domine largement, complété, surtout autrefois, par d'autres cépages. C'est toujours le cas, mais les cuvées de tempranillo pur sont désormais plus fréquentes. « On est à 86 % de tempranillo en moyenne dans les planta-

tions. On peut ajouter cabernet-sauvignon, grenache, malbec, mais, de plus en plus, le tempranillo domine. On l'appelle aussi tinto fino ou tinto del pais, car ce n'est pas exactement le même tempranillo qu'en Rioja », ajoute Agustin. Mais le vrai ■■■ ☞

DEPUIS 1970

# VINS GUY JEUNEMAÎTRE

L'Expertise d'un Professionnel  
Vins - Champagnes - Spiritueux



Selection

Valeurs sûres

Faire des vins

Grands Crus

Codeaux d'entreprise

Directeurs

Partners 2014

Découvertes

Vins Bios

Cavistes passionnés



## WWW.NETVIN.COM

Livraison gratuite pour votre 1ère commande

CODE : **FREELIV15**



netvin@netvin.com



05.56.95.54.98

0 Livraison gratuite to all (excepté dans nos zones partielles) :

Cote d'Ivoire : 24 Rue de l'Indépendance / Cote d'Ivoire : 11 Rue Paul / Cote d'Ivoire : 101 Rue L'Indépendance / Côte d'Ivoire : 24 Rue Pierre D'Esmeron



Tous droits réservés. Toute réimpression est formellement interdite.

© Credit Photo / Christine Pichon-Duval

■ ■ ■ grand changement qui s'opère dans l'appellation se déroule davantage dans les mentalités. Vénérés dans les années 90 et 2000 par la critique internationale et notamment par l'Américain Robert Parker et ses représentants locaux, les vins rivalisaient en densité, boisé imposant et sucrosité. Des bêtes à concours souvent, plus que des vins de gastronomie, de ceux qui peuvent accompagner un repas sans fatiguer le palais ni assommer le consommateur.

**Simplicité.** Il semble qu'aujourd'hui on assiste à une petite révolution des goûts et des pratiques, ce que préconise avec patience mais obstination Agustín González : « *On a des terroirs merveilleux, il faut les laisser parler. Ici, on a trop longtemps fait des vins au goût international, avec des raisins surmûris, des extractions trop fortes et du boisé qui écrasait les saveurs. Il faut revenir à des choses simples, laisser le tempranillo, notre fantastique cépage, et nos terroirs s'exprimer sans chercher à maquiller. On n'a aucun intérêt à faire des vins qui ne ressemblent à rien, alignés sur un style international et qu'on peut produire partout dans le monde. La simplicité est à réinventer...* » Dans certaines bodegas, comme Pago de Carraovejas ou des leaders comme Pingus, un domaine très en vogue mais jusqu'ici marqué par le bois et la concentration, le retour à des « choses raisonnables » est en cours. « *Il faut s'appuyer sur une très bonne viticulture et laisser les raisins s'exprimer, en supprimant tous les excès...* » poursuit Agustín.

On retrouve ici, comme ailleurs en Espagne (en Rioja), les classifications en fonction des durées d'élevage. Ainsi, le Crianza doit vieillir au minimum douze mois en fût de chêne, le Reserva doit passer trente-six mois entre barrique et bouteille, dont au moins douze en barrique, et le Gran Reserva doit demeurer dans la bodega au moins soixante mois dont au minimum vingt-quatre en barrique. Mais on peut aussi commercialiser un « vin jeune » un rouge qui n'a pas suivi d'aussi longs élevages ■



**Ribera del Duero, les accords**

Denses et épicés, ces vins s'accordent avec un steak de thon au chorizo, des brochettes d'abats grillées à la braise, des travers de porc sauce aigre-douce ou une estouffade de bœuf aux anchois. De bonne capacité de garde, ils gagnent en finesse avec le temps et peuvent se marier à un filet de chevreuil braisé au vin rouge, une tomme de vache ou un ossau-iraty, fromage à pâte dure des Pyrénées à base de lait de brebis, traditionnellement accompagné de confiture de cerises noires.

**Sélection sur 52 vins goûtés à l'aveugle**

Ces vins ne se trouvent pas facilement en France. Pour ceux qui voudraient en savoir plus, nous indiquons le nom de la personne à contacter au sein de la bodega, son téléphone et son mail.

**2014**  
**14 - Premora**  
Bodegas y Viñedos Alilian  
Cote García Díez ou Tamara Melero Antunez : (34) 947.506.659.  
cote@bodegasalilian.es.  
tamara@bodegasalilian.es.  
Nez fruits rouges, fraise, bien parfumé, rose, bouche tendre, souple en attaque, tanins onctueux, finale nerveuse, très gourmand.

**2013**  
**13,5/14 - Raiz de Guzman**  
Bodegas Raiz y Quesos Paramo de Guzman  
Cayetana Santos : (34) 947.541.191.  
cayetana.santos@raizyparamodeguzman.es.  
**Vin jeune.** Nez boisé discret, fruits rouges, bouche assez tannique mais sans dureté, plaisant, équilibré, finale fruits noirs.

**2012**  
**15,5 - MN**  
Rodero Calderari Juan Pablo y Ricardo  
Ricardo Rodero Calderari (voir portrait)  
(34) 615.919.480.  
mnvinos@gmail.com.  
**Vin jeune.** Boisé discret, fruits noirs, prune, bouche souple, ronde, déjà agréable, tanins fins.

**14 - Conde de San Cristobal**  
Grupo Vinicola Marques de Vargas  
Diana Fernandez : (34) 670.981.921.  
bodega@condesanricristobal.com.  
Nez racinaire, séveux, bouche ample, généreuse, tanins souples, assez frais, tanins présents en finale.

**14 - Tabula**  
Bodegas y Vinedos Tabula  
Victor Conde : (34) 609.125.785.  
victor@bodegastabula.es.  
Nez chocolat noir, cognac (bois français), bouche tendue, tanins présents, assez long, plaisant, fondu en attaque et finale tannique, cerise noire.

**14 - Torrederos**  
Bodegas Torrederos  
Sylvie Ziegler : (34) 646.168.510.  
export@torrederos.com.  
**Crianza.** Nez anisé, floral, framboise, bouche souple, fraîche, élégante, tanins fins, fini sec.

**13,5/14 - Yotuel Finca La Nava**  
Bodegas y Viñedos Gallego Zapatero  
Bienvenido Gallego Zapatero :

(34) 648.180.777.  
bodega@bodegasgallegozapatero.com.  
Nez floral et boisé, bouche tendue, épicée, poivrée, serrée, tanins présents. Demande du temps.

**13,5 - Cantaburras**  
S.A.T. San Pablo  
Alvaro Delgado : (34) 947.501.302.  
sat.san.pablo@cantaburras.es.  
Fruits noirs, mûre, boisé, fruits confits. Porto jeune, bouche souple, boisée marqué mais tanins souples.

**2011**  
**16 -** Dominio de Atauta  
Bodegas Dominio de Atauta  
Ana Belen Hernandez : (34) 915.942.076.  
abhernandez@avanteselecta.com.  
Nez sanguin, fruits noirs, bouche ample, souple, raisins mûrs, complexe, long, fin, frais, droit.

**14,5 - Felix Callejo**  
Bodegas Felix Callejo  
Cristina Callejo : (34) 947.532.312.  
callejo@bodegasfelixcallejo.com.  
Fruits noirs, prune, bouche souple, fraîche, élégant, assez fin, tanins délicats, bonne longueur, un peu serré en finale.

**14 - Valsotillo**  
Bodegas Ismael Arroyo  
Ramon Arroyo : (34) 947.532.309.  
**Crianza.** Fruits noirs, fumé, épices, séveux, bouche douce, fraîche, tanins délicats, droit, fondu, élégant, équilibré, longueur moyenne.

**13,5/14 - Vizarra-Torralvo**  
Bodegas Vizarra  
Juan Carlos Vizarra : (34) 947.540.340.  
bodegas@vizarra.es.  
Fruits noirs, boisé, bouche large, puissante, extrait, long, pas très équilibré, chaud, tannique.

**2010**  
**15,5 - El Anejon de la Cuesta de las Liebres**  
Pago de Carraovejas (voir portrait de Pedro Ruiz Pago de Carraovejas)  
Gema Pastor : (34) 655.549.665.  
desarrollo@pagodecarraovejas.com.  
Nez réglissé, poivre, sous-bois, bouche épicée, fraîche, tendue, puissante. Vin chaud de calcaire pur. A attendre. (Voir aussi en millésime 2009.)

**15,5 - Hacienda Ernestina Solano**  
Hacienda Solano  
Nuria Cubillo Solano : (34) 692.157.598.  
hacienda\_solano@yahoo.es.  
Fruits noirs, discret, silex, bouche puissante mais fondue, longue, savoureuse, un peu extraite, mais vin bien équilibré.

**14,5 - Protos**  
Protos Bodega Ribera Duero de Peñafiel  
Fernando Villalba : (34) 983.878.011.  
fvillalba@bodegasprotos.com.  
Cette bodega appartient aux créateurs de la marque Ribera del Duero. Ils l'ont ensuite offerte

au collectif, pour l'appellation. **Reserva.** Nez sanguin, épicé, bouche souple en attaque, assez soyeux, droit, élégant, fin. Classique.

**14 - Trus**  
Bodegas Trus  
Rafa Garcia : (34) 630.677.484.  
angela@palaciosvintoteca.com.  
**Reserva.** Nez goudron chaud, sanguin, bouche souple, fondue, épicée, rond, note de cerise, long, gourmand.

**14 - VT**  
Bodegas y Viñedos Valtravieso  
Pablo Gonzales Betere : (34) 636.828.640.  
pablogonzales@valtravieso.com.  
Fruits noirs, cerise, bouche ronde, souple, épicée, fruits noirs, bonne matière.

**13,5/14 - Parcela El Nogal**  
Pago de las Capellanes  
Rebeca Villacorta : (34) 947.530.068.  
bodega@pagodeloscapellanes.com.  
Figue, poivre blanc, frais, élégant, fruité, s'ouvre à l'aération, souple, mûr, élégant, relevé en finale.

**13,5 - Resalte**  
Bodagas Resalte de Peñafiel  
Sergio Nieto : (34) 638.032.377.  
s.nieto@resalte.com.  
**Crianza.** Fruits noirs, menthe, épices, bouche douce, fondue en attaque, tendue ensuite, un peu séchante.

**2009**  
**17 - La Cuesta de las Liebres**  
Pago de Carraovejas  
Gema Pastor : (34) 655.549.665.  
desarrollo@pagodecarraovejas.com.  
Vingt-quatre mois en barriques neuves françaises et vingt-quatre en bouteilles avant la commercialisation. 96 % tinto fino, 3 % cabernet-sauvignon, 1 % merlot.  
Note truffe, fruits noirs, chocolat, bouche savoureuse, épicée, long, plein, frais, puissant en finale, tanins encore vifs. Classe!

**14,5/15 - Arzuaga**  
Bodegas Arzuaga Navarro  
Maria Bartolomé : (34) 983.881.146.  
comercial@arzuaganavarro.com.  
**Reserva.** Cacao, eau-de-vie de figue, garrigue, épices, bouche ronde, gourmande, tanins encore frais, finale chocolat noir.

**14,5 - MB Martin Berdugo**  
Bodega y Viñedos Martin Berdugo  
Marie Keary : (34) 670.369.070.  
export@martinberdugo.com.  
Nez sanguin et fruité, cerises en bocal, bouche boisée, assez fraîche, du fruit, bonne longueur, frais, fin, gourmand.

**14 - Pradorey Elite**  
Real Sitio de Ventosilla  
Silvia Pascual : (34) 947.546.900/119.  
silvia@pradorey.com.  
Nez brioche, biscuit à l'amande, bouche souple, fine, bonne longueur, droit, bien fruité, sèche en finale.