

AIV

ACADÉMIE INTERNATIONALE DU VIN
INTERNATIONAL ACADEMY OF WINE

Symposium du Printemps 2015



Mardi 2 Juin 2014 - ELCIEGO

-----VISITE BODEGAS MARQUES DE RISCAL

Une des caves les plus emblématiques de la Rioja qui récemment a attiré beaucoup d'attention grâce à la remarquable construction d'un hôtel de luxe et restaurant conçus par Frank Gehry dans le style de son grandiose Musée Guggenheim de Bilbao.



Visite des installations et de la cave de cette maison historique avec Francisco Hurtado de Amézaga, directeur général et directeur technique.

Présentation sur l'histoire de la cave fondée en 1858 par Camilo Hurtado de Amézaga, Marques de Riscal. Le premier vin, d'un style fortement influencé par les méthodes Médocaines, est sorti en 1862. Le Marquis a eu la bonne idée de faire venir un œnologue bordelais pour enseigner les producteurs de La Rioja Alavesa sur les méthodes de production dans le Médoc. Il s'agissait de Jean Pineau, le maître de chai de Château Lanessan. Après quelques années au service de la région, Pineau devient le directeur technique, exclusivement dédié à l'élaboration des vins du Marques de Riscal.

Depuis Riscal produit des vins classiques de La Rioja avec de longs élevages en futs .Aujourd'hui, suite à l'achat des vignes de Bodegas Domecq, Riscal est propriétaire de

500 hectares de vignobles, surtout sur les communes de La Rioja Alavesa à Elciego et Laguardia. Par ailleurs, la cave a accès à la production de 1250 hectares de plus en achat de raisins.



Une autre curiosité de la cave est son utilisation du Cabernet Sauvignon dans ses cuvées depuis le 19^{me} siècle, bien que celui-ci est en déclin après 1950. Le Marques de Riscal



1945, considéré comme un des plus grands vins du 20^{me} siècle en Espagne, contient plus de 60% de Cabernet Sauvignon. Aujourd'hui Francisco est en train de rénover la tradition avec 15 à 20% de Cabernet dans sa cuvée Baron de Chirel.

Après la visite des caves, certaines modernes et d'autres centenaires, nous avons eu le privilège de déguster le Marques de Riscal 1958. Un grand moment, chaque bouteille sur un total de 5 étant ouverte avec des anciennes pinces en métal chauffés pour couper le goulot, évitant le travail délicat de sortir le bouchon d'origine. Un vin d'une qualité remarquable démontrant la grande capacité de vieillissement des grands Riojas.



Ensuite, lors d'un excellent diner servi dans les salles du restaurant conçues par Frank Gehry nous avons dégustés les vins suivants :

- Marques de Riscal - Sauvignon Blanc 2014 de leur cave à Rueda où sont produits tous les vins blancs de la maison.
- Marques de Riscal - Finca Montico - Rueda Blanco 2014
- Finca Torrea - Rioja 2011. Un vin moderne issu des vignes Tempranillo et Graciano autour de la cave et élevé 16 mois en bois neuf français.
- Marques de Riscal Gran Reserva 2005 - Rioja classique élevé en bois américain.
- Baron de Chirel - Rioja 2010 - Le grand vin de la maison avec 15 à 20% de Cabernet Sauvignon . Beau potentiel mais encore très jeune.

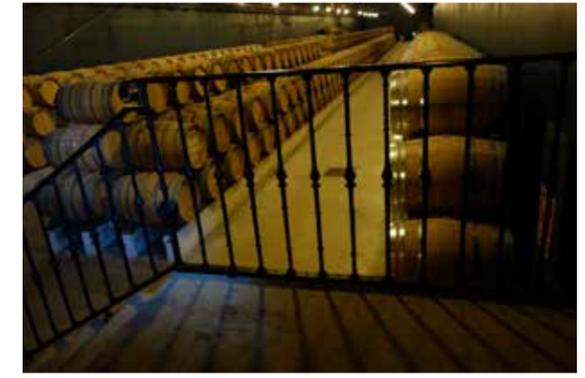
Jacques Puisais a fait un élogieux commentaire sur les vins avec deux phrases très évocateurs :

- «un petit cadeau que le vin nous offre.... »
- « Le vin ... qu'est-ce qu'il est capable de nous donner ? »

Mercredi 3 Juin 2014 - LAGUARDIA - LABASTIDA - BRIONES

VISITE BODEGAS TORRE DE OÑA - PAGANOS (LAGUARDIA)

Fondée en 1976 Torre de Oña fut une des premières caves à pratiquer la mise en bouteille au domaine dans La Rioja. En 1995 le domaine est acquis par la société La Rioja Alta S.A., une des caves emblématiques de La Rioja fondée il y a 125 ans.



Nous sommes reçus brièvement par Guillermo de Aranzabal, propriétaire et membre de la famille fondatrice de La Rioja Alta S.A. Ensuite Julio Saenz, directeur technique, nous a montré le vignoble de 60 hectares autour d'une jolie maison de maître et la cave.

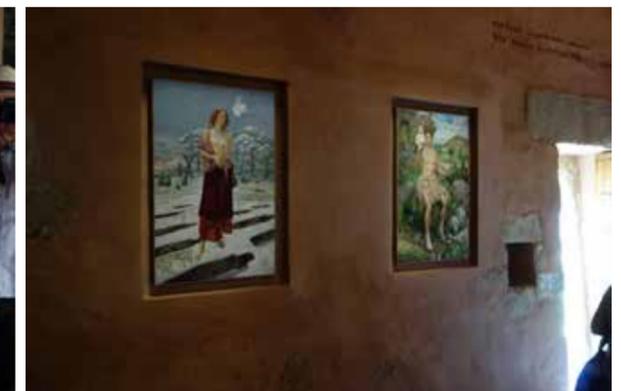
Le vignoble est divisé en deux parties chacune produisant un vin différent. La partie nord, plus plate, produit environ 150 000 bouteilles de Finca St. Martin. La partie sud, sur des terrasses, produit environ 100 000 bouteilles de Torre de Oña Reserva .

Nous avons dégustés deux vins :

- Finca St. Martin - Rioja 2012 : 100% Tempranillo élevé en bois français (70%) et bois américain (30%)
- Torre de Oña - Rioja Reserva 2010 : 95% Tempranillo, 5% Marzuelo .

Visite assez courte et décevante sans possibilité de déguster des vins plus anciens pour voir l'évolution et le potentiel du terroir. Egalement dommage que nous n'ayons pas pu déguster les grands vins de la maison mère, La Rioja Alta S.A., parmi les plus prestigieux de La Rioja dans le style ancien (dans le bon sens du terme), élevés 100% en bois américain

VISITE LA GRANJA NUESTRA SEÑORA DE REMELLURI - LABASTIDA



Situé sur le site d'un ancien monastère sur le Sierra de Toloño, La Granja Remelluri est parmi les plus beaux et, à plus de 700 mètres, le plus en altitude des vignobles de La Rioja. Le domaine de 80 hectares fut acquis par la famille Rodriguez en 1967 et le premier vin était produit en 1971.

Nous sommes reçus par Telmo Rodriguez et sa soeur Amaya. Telmo nous a fait une présentation de la riche histoire du domaine depuis le temps des romains, la philosophie du domaine au sujet de la culture organique et le désir de devenir un domaine entièrement en biodynamie, ainsi que sur son activité dans d'autres vignobles espagnols. Ensuite nous avons visité une petite chapelle, un bijou du 13ème siècle restauré par le peintre Basque, Vicente Amestoy, avec des tableaux modernes évoquant l'histoire du domaine. Dehors nous avons dégusté un Remelluri Blanco 2010 en magnums, bien rafraichissant par une chaleur intense.

Dans la cave nous avons assisté à une conférence fort intéressante donnée par l'historien allemand Ludger MEES. Il nous a décrit l'histoire des vins et vignobles de La Rioja, surtout depuis la fin du 18ème siècle et tout le 19ème siècle, en évoquant les rôles des Marquis de Murrieta et Riscal, ainsi que d'autres événements tels que les cycles économiques, les conséquences du phylloxéra et les guerres.



Ensuite nous avons pu profiter d'un buffet somptueux dans les jardins de Remelluri avec des produits frais, locaux et de grande qualité.

Pendant le repas nous avons pu déguster les vins suivants :

- Remelluri Reserva 2010
- Remelluri Gran Reserva 2009
- Remelluri Reserva 2009 en magnums
- Lanzaga - Rioja 2008 (Rioja fait par Telmo avec des raisins d'autres origines de La Rioja)
- Altos Lanzaga - Rioja 2007
- Remelluri Rioja Reserva 2005
- Remelluri Rioja Blanco 2012
- Molino Real - Malaga 2010 (Vin doux de Moscatel « Mountain Wine » fait par Telmo)



Tous les vins étaient de grande qualité, bien faits avec une grande précision, équilibre, élégance et fraîcheur, en reflétant la personnalité des grands vins de La Rioja.

Pour terminer la visite Angelo Gaja a fait un discours sur la situation mondiale du vin sous le titre « Où en sommes nous ? » en parlant de la quantité de vin produite dans le monde, les conséquences des changements climatiques, la nécessité de protéger l'environnement et les cépages locaux. Avant tout l'importance des propriétés familiales tels que Remelluri (et Gaja), les gardiens de l'histoire, pour transmettre la philosophie suivante :

« Faire, savoir faire, savoir faire faire et faire savoir ! »

VISITE BODEGAS DINASTIA VIVANCO - BRIONES



La famille Vivanco est bien connue dans le monde du vin espagnole. L'affaire de négoce est fondée par Pedro Vivanco Gonzalez en 1915 dans le village de Alberite au sud de Logroño. A la fin des années '60 la troisième génération, Pedro Vivanco Paracuellos, a pris le contrôle de la compagnie. Il a augmenté le volume d'affaires d'une façon considérable, à tel point qu'on dit que 1/3 de la production de La Rioja est passé par les mains de la société dans les années '70 ! Ayant fait fortune à cette époque, Pedro, passionné d'art et d'histoire, a commencé une collection d'objets, tous en relation avec le monde du vin. Aujourd'hui, Dinastia Vivanco possède le plus impressionnant et prestigieux musée du vin en Espagne et peut-être dans le monde ! La cave à Briones a été construit pendant les années 1990 avec l'objectif de produire des grands vins de La Rioja.

Nous sommes reçus par les fils de Pedro Paracuellos, Rafael et Santiago. Rafael nous montre la cave moderne et exemplaire avec 5000 barriques contenant la production des 500 hectares de vignes dont ils sont propriétaires dans les communes de Briones et San Vicente de Sonsierra. Le premier millésime provenant de cette nouvelle cave était du 2005 présenté dans une bouteille d'une forme distinctive datant du 18^{me} siècle.

Ensuite nous avons visité le musée, ouvert en 2004 par le roi Juan Carlos 1, avec sa collection remarquable de machines agricoles anciennes, peintures par des artistes renommés, 6000 tire-bouchons, dont 4000 exposés, mosaïques et amphores datant des époques égyptiennes, grecques, romaines, etc.

Après cette visite nous avons assisté à un « Master Class » fort intéressant présidé par Victor Pascual, Ex- Président de la DO Rioja de 2004 à 2013, Pedro Baldo, agronome et professeur à l'Université de La Rioja, Basilio Izquierdo, œnologue et directeur technique de Bodegas CVNE entre 1974 et 2006, et Alvaro Palacios.

Pedro nous a parlé du changement climatique et l'impact sur La Rioja, les problèmes liés au contrôle de la végétation et les volumes excessifs, ainsi que les changements dans la vinification par plus petites quantités et pour valoriser des parcelles individuelles.

Basilio nous parle de l'évolution depuis les années 1970 pour faire plus de recherches sur la vigne, les clones et les terroirs de La Rioja. Dans les années 1970 la sélection et coupages étaient fait par rapport aux contenances des cuves. Aujourd'hui les vignobles et parcelles individuelles sont pris en compte. A noter qu'en 1970 le vignoble était composé de 60% Grenache et 40% Tempranillo. Fin des années 1990, 5% Grenache et 95% Tempranillo plus une petite quantité de Mazuelo et Graciano !

Victor nous fait un exposé détaillé sur l'histoire de La Rioja, en focalisant sur les évolutions récentes : La création du DO en 1926, les années difficiles entre 1926 & 1950 en raison des problèmes politiques et de la guerre civile, ensuite l'ouverture des marchés entre 1950 et 1964. Fin des années 1960 il y avait seulement 25 bodegas. Aujourd'hui il y en a 700 ! La Rioja reçoit la convoité DOC (Denominacion de Origen Calificada) en 1991. Depuis le début du 21^{me} siècle il y a énormément d'investissements dans La Rioja. Actuellement en 2015 il y a environ 61 000 hectares de vignes (14 000 La Rioja Alavesa, 24 000 La Rioja Alta, 23 000 La Rioja Baja). Environ 120 000 parcelles et 16 500 producteurs.

Alvaro nous confirme la nouvelle tendance dans La Rioja Baja avec l'augmentation des plantations de Grenache à nouveau, emmenant le total dans La Rioja en 2015 de 17% Grenache, 78% Tempranillo et 5% autres.

Une dégustation comparative entre les différentes régions de La Rioja a suivi et mettant en valeur les caractéristiques de chaque zone avec des terroirs et sols spécifiques. Nous avons pu apprécier le charme des Grenaches de La Rioja Baja, la richesse et le fruit éclatant de La Rioja Alavesa, ainsi que l'élégance et finesse de La Rioja Alta.

Jacques Puisais a fait un commentaire sur la dégustation en parlant de la tête et la queue du vin avec le corps en équilibre.

Avant et pendant le diner offert par Dinastia Vivanco nous avons dégustés les vins suivants de la cave :

- Blanco Vivanco 2014 (Viura, Malvoisie et Tempranillo Blanco) avec l'apéritif.
- Coleccion Vivanco - 4 Varietales 2012 (16 mois de barrique français sans soutirage)
- Coleccion Vivanco - Parcelas de Maturana Tinta 2012 (Maturana, cépage rare, assez végétale et poivré, nommé « Castets » en France.
- Coleccion Vivanco - Parcelas de Graciano 2009 (Assez serré et boisé comme vin mais prometteur avec élégance).
- Coleccion Vivanco - 4 Varietales - Dulce de Invierno 2011 (couleur rosé, récolté fin janvier avec 115 grammes de sucre).

Impression générale de la dégustation: Nous sentons une volonté de progresser. Actuellement les vins sont assez serrés avec une bonne acidité et un bon potentiel de vieillissement. Le « Parcelas de Graciano » montre déjà une très bonne évolution.

Visite passionnante à plusieurs points de vue !

Jeudi 4 Juin 2015 - LOGROÑO - ALFARO

VISITE MARQUES DE MURRIETA - FINCA YGAY - LOGROÑO



Une des caves les plus emblématiques et anciennes de La Rioja. Fondé en 1852 par Luciano Murrieta, d'une famille fortunée d'origine espagnole / bolivienne. Murrieta a suivi une carrière militaire en même temps que la poursuite de ses intérêts pour le vin. En 1870, après d'être nommé Marquis par le roi d'Espagne, il consolide son domaine et fait de sa cave une réputation le positionnant parmi les meilleurs de La Rioja. Comme d'autres il a profité des problèmes en France avec le phylloxéra et le mildiou à la fin du 19^{me} siècle, ainsi que de la construction du chemin de fer qui lie La Rioja avec le port de Bilbao. La bodega reste propriété de sa famille jusqu'à 1983 quand une autre famille noble achète le domaine, dont Vicente Dalmau Cebrian qui est le représentant actuel à la tête de l'entreprise.

Ce magnifique vignoble de 300 hectares, à une altitude de 450 mètres, entoure la cave qui vient d'être entièrement rénovée.

Nous sommes reçus par João Machete, directeur export, et Maria Vargas, directrice technique, qui nous ont fait visiter des vignobles très bien tenus avec des plantations de 90% Tempranillo, un peu de Mazuelo, Graciano, Garnacha et Viura. Il y a également un peu de Cabernet Sauvignon de 60 ans dans la parcelle caillouteuse de Canajas. Les vignes doivent avoir 15 ans d'âge avant de produire du vin. Les vendanges sont manuelles et l'irrigation se fait seulement en hiver. Maria Vargas nous fait une présentation technique sur l'effeuillage et la vinification de 100 parcelles séparément afin de juger le potentiel de chaque parcelle.

Ensuite nous avons visité la cave rénovée après 10 ans de travaux et inaugurée par Juan Carlos 1^{re}, le roi d'Espagne, en Octobre 2014. Le parc des barriques de bois français pour le Mazuelo et bois américain pour le Tempranillo.

La dégustation de 4 vins commentée par Vicente Cebrian :

- Capellania Rioja Blanco 2010 - 100% Viura, élevé en bois neuf français pendant 17 mois. Un vin complexe avec une grande capacité de vieillissement, élégance et équilibre. Production 40 000 bouteilles par an.
- Marques de Murrieta Rioja Reserva 2010 : 93% Tempranillo, 4% Mazuelo, 2% Graciano, 1% Garnacha, élevé 21 mois en barriques de bois américain et 24 mois de bouteille. Plus de 1 million de bouteilles produites de ce joli vin avec un fruit

éclatant, une certaine complexité et un style assez moderne mais gardant la personnalité de La Rioja.

- Castillo Ygay-Rioja Gran Reserva Especial 2005 : 89% Tempranillo, 11% Mazuelo, élevé 30 mois en barriques (américain pour le Tempranillo, français pour le Mazuelo) suivi d'un minimum de 36 mois en bouteille. Un grand vin de La Rioja, élégant, très frais et un bon équilibre avec le bois.
- Castillo Ygay- Rioja Gran Reserva Especial 1968 : 70% Tempranillo, 15% Mazuelo, 12% Garnacha, 3% Graciano. Elevage en bois américain pendant 13 ans et demi. Un grand Rioja classique dans l'ancien style, encore très frais avec complexité et un bel équilibre entre le fruit et le bois. Magnifique !

Vicente Cebrian a parlé un peu de l'histoire du domaine et les projets pour l'avenir. Depuis le décès prématuré de son père à 47 ans, Vicente a modernisé Murrieta tout en respectant la tradition. Le prochain projet est un centre de vinification qui sera prêt pour les vendanges 2017.

En parlant des vins Vicente confirme la stratégie de faire un vin blanc avec une grande capacité de vieillissement. Pour les rouges seulement des Reservas et Gran Reservas sont produits et le Castillo Ygay seulement les grandes années.

Pour terminer Dominique Piron a fait des commentaires élogieux bien mérités sur les vins dégustés.

En résumé nous avons été bien reçus dans cette grande maison qui a su mettre en valeur le prestige qu'elle mérite.

VISITE BODEGAS FRANCO ESPAÑOLAS - LOGROÑO

Une autre cave historique de La Rioja fondée en 1890 par un français, Frédérik Anglade Saurat de Bordeaux avec des associés espagnols. Dans les années 1930, au sommet de son prestige, la cave fut visitée par Ernest Hemingway à plusieurs reprises. Depuis 1983 Franco Españolas est dans les mains de la famille de Marcos Eguizabal, originaire de Jerez.

Nous sommes reçus par Carlos Estecha, le directeur technique, pour une visite de la cave avec 15 000 barriques dont 90% sont en bois américain. Une cave bien ordonné décoré avec des photos historiques et des tableaux dont un peint par Carlos Estecha. Franco Españolas est bien situé au bord de l'Ebre près du centre de Logroño. Ils reçoivent un grand nombre de touristes. La bodega est surtout connus pour son vin blanc demi sec « Diamante » et son Rioja rouge « Rioja Bordon », des vins qui se trouvaient sur toutes les cartes de restaurants en Espagne entre les années 1930 et 1970.

Pendant le déjeuner offert par Franco Españolas et préparé par le Restaurant La Cocina de Ramon de Logroño nous avons dégustés les vins suivants :



VISITE FINCALA MONTESA - BODEGAS PALCIOS REMONDO - ALFARO (ALVARO PALACIOS)

Nous sommes reçus par Alvaro Palacios dans son magnifique vignoble de « La Montesa » situé sur la montagne Yerga près d'Alfaro dans La Rioja Baja. Le vignoble, planté à la fin des années 1980 par le père d'Alvaro, couvre 90 hectares à une altitude de plus de 500 mètres, dominant la vallée de l'Ebre et la ville d'Alfaro.

Alvaro nous reçoit dans une pagode en plein milieu du vignoble spécialement mise en place pour notre visite. Avant la dégustation, Alvaro nous raconte l'histoire des vins en Espagne depuis la fin du 19^{me} siècle et surtout l'histoire de la maison Palacios Remondo depuis sa fondation en 1948 par José Palacios, le père d'Alvaro. Il parle également de son passé, sa formation à Château Petrus et en Californie, la création de ses projets dans le Priorat en 1989 et à Bierzo avec son cousin en 1999.

Depuis 2000, après le décès de son père, Alvaro a pris en main la gestion de Palacios Remondo et le vignoble de La Montesa. Dans le vignoble il a fait quelques transformations, notamment la conversion en taille de palissage en gobelet sur une partie des vignes et le greffage des cèpes de Graciano et certains Tempranillos en Garnacha. Alvaro croit beaucoup dans l'avenir du Garnacha dans cette région. Autrefois la majorité des vignobles en Rioja Baja étaient plantés avec la Garnacha mais depuis les années 1970 les propriétaires ont surtout planté du Tempranillo alors que le climat et les terroirs sont mieux adaptés pour la Garnacha. Alvaro a également arrêté l'irrigation pour la Garnacha.

La Montesa consiste de plusieurs terroirs différents dont du calcaire, des argiles ferreux, des grès, des limons et de quartz. Les plantations sont surtout en Grenache avec un peu de Tempranillo, Mazuelo et 4 hectares de Viura pour le vin blanc. Par ailleurs Alvaro est propriétaire d'un autre vignoble voisin, Valmira, à 650 mètres, planté avec du Tempranillo.

Une dégustation superbe a suivi avec les vins suivants :

- Graciela - Rioja Reserva Blanco - Semi-Dulce 2003 : 95% Viura, 5% Malvoisia. Bon vin d'apéritif élevé en bois américain. Pas trop sucré avec 35 grammes et des notes florales.
- Viña Soledad - Rioja Reserva Blanco - Tête de Cuvée 2005 : 100% Viura. Un style traditionnel de La Rioja mais encore frais malgré 24 mois d'élevage en fut américain.
- Baron d'Anglade - Rioja Tinto Reserva 2009 : Tempranillo, Mazuelo, Graciano, élevé en bois français. Vin assez boisé mais frais, avec une jolie texture. Nommé après le fondateur de la maison.
- Bertola Cream Sherry - Diez Merito - Lebrija : Un vin doux de Jerez produit par la famille Eguizabal pour accompagner le dessert.

- Placet - Placet Valtomelloso - Rioja Blanco 2014 - 100% Viura. Vin encore en foudres de 2000 litres. Elevage 10 mois dont 8 mois sur lie. Joli vin blanc, vif et frais avec des touches minérales et des arômes de fleurs blanches. 14 600 bouteilles produites.
- Placet - Valtomelloso - Rioja Blanco 2013 - 100% Viura. Beau vin encore un peu réservé mais avec de la concentration et profondeur. Une petite récolte.
- La Montesa - Rioja Tinto 2014 - 83% Garnacha, 17% Tempranillo. Echantillon de barrique. Elevage jusqu'à présent 3 mois de barrique, 85% français, 15% américain. Une corbeille de fruits rouges ! Très pure, frais, équilibré et charmeur. Plus de 600 000 bouteilles de production.
- La Montesa - Rioja Tinto 2013. Encore en barrique. Prometteur avec des fruits rouges, une grande fraîcheur, un peu serré mais avec du charme.
- La Montesa - Rioja Tinto 2012. En bouteille depuis 9 mois. Un vin dynamique avec une jolie texture, beaucoup de fruit et du charme. Beau millésime.

- Propriedad-Viñas Viejas-Rioja Tinto 2012. 100% Garnacha, issue de 5 vignobles de vieilles vignes. Elevage 13 mois de barriques neuves et 1 an en demi-muids. 21 000 bouteilles produites de ce grand Grenache, avec des arômes de cerises et du romarin. Beau vin, frais, riche et longue en bouche.
- Propriedad - Viñas Viejas - Rioja Tinto 2011. 100% Garnacha. Un peu austère et fermé en ce moment mais intense et structuré. Prometteur.
- Quiñon de Valmira - Sierra de Yerga - Rioja Tinto 2014. 100% Garnacha. Vin en cours d'élevage dans des demi-muids de 2 vins. Une production de seulement 1000 bouteilles de ce grand vin gourmand et riche. Un vin d'une grande intensité, très expressif et complexe. Comme disait Alvaro, une explosion de sentiments ! Ce vin sera vendu « en primeur » sans doute à un prix élevé mais mérité.

Raoul Cruchon a commenté les 4 premiers vins en disant à Alvaro « J'adore la Grenache, l'élégance et la sensibilité de tes vins ». Jean-Noël Boidron a pris la suite en évoquant



l'héritage réfléchi de son père avec du respect et de la passion.

En résumé une dégustation superbe mettant en valeur la Grenache et son potentiel. Selon Alvaro La Rioja Baja est une terre de Grenache. Espérons que les autres producteurs de la région suivront son exemple.

Ensuite nous sommes allés dans un corral où nous avons assisté à un spectacle de taureaux étonnant, d'abord avec un toréador accompli, ensuite Alvaro est entré dans l'arène et a affronté un petit taureau bien actif avec éclat et succès, sans tuer bien sûr le taureau.

Pendant le diner dans un bâtiment voisin nous avons dégusté d'autres vins de Palacios Remondo :

- Rosado de la Casa - Rioja Rosado 2014 : 100% Garnacha. Un rosé frais, fruité et très agréable.
- La Montesa - Rioja Tinto 2010 - Un beau Rioja avec une couleur foncé pour un grenache, du fruit et de la fraîcheur.

- Herencia Remondo - Rioja Crianza 1982 : Montre son âge avec une couleur tuilée mais encore de la vie et un bon accompagnant pour la perdrix de chasse à l'escabèche.
- Herencia Remondo - Rioja Gran Reserva 1978 : Un vin vieux à base de Grenache et Tempranillo. Un Rioja de la vieille école mais avec encore du fruit et une certaine fraîcheur. Excellent avec le civet de lièvre sauvage.



- Remerciements à Alvaro d'avoir organisé à la perfection une visite d'une très grande qualité. Un souvenir exceptionnel de notre séjour dans La Rioja. Non seulement nous avons appris beaucoup sur le grenache et sur d'autres sujets mais nous avons également passé un très bon moment avec du divertissement et des vins d'une qualité hors du commun.



Vendredi 5 Juin 2015 - LA SERNA - HARO - LAGUARDIA

VISITE VIÑEDOS DEL CONTINO - LASERNA

Avec Remelluri, Contino est un des premiers vignobles de La Rioja avec l'esprit et la philosophie d'un vin de domaine. Fondé en 1974 par José Madrazo, co-proprétaire et



membre de la famille fondatrice de CVNE, une des maisons les plus anciennes et emblématiques de Haro.

Nous sommes reçus par Jesus Madrazo, fils de José et directeur du domaine depuis des nombreuses années. Depuis une terrasse ombragée, nous avons admiré le magnifique vignoble de 64 hectares suivant les rives courbées de l'Ebre. Divisé en plusieurs parcelles avec des sols argilo sableux et des galets roulés. La plus connue des parcelles est « El Olivo », sur laquelle un olivier isolé datant de plusieurs siècles a donné son nom au vin le plus prestigieux du domaine.

Sans surprise l'encépagement est dominé par le Tempranillo mais il y a également 10 hectares de Graciano, un peu de Mazuelo et les cépages blancs de Viura, Grenache Blanc et Malvoisia.

Après une visite rapide des caves du 16^{me} siècle nous avons assisté à une conférence donnée par Jesus Madrazo sur les mérites du cépage Graciano :

Un cépage difficile avec seulement 1200 hectares dans La Rioja, 1.2% du total, mais qui apporte de la minéralité et de la fraîcheur grâce à une belle acidité. Les rendements sont

bas et les degrés alcooliques correctes entre 11.5° et 12°. Bonne résistance à des maladies telles que le mildiou et l'oïdium. Maturité tardive mais avant le Tempranillo.

Les 10 hectares de Graciano à Contino représentent 15% du vignoble mais seulement 10% dans les assemblages. Les plantations datent depuis 1974 et certaines années le domaine produit un vin 100% Graciano. La fermentation est en foudres de 8000 litres et l'élevage de 16 mois en barriques neuves, 80% français, 20% autres.

En dégustation on parle d'une analogie avec le Cabernet et le Petit Verdot, une couleur foncée, des notes de cassis, myrtilles, eucalyptus et du fenouil. Idéal pour des assemblages en donnant de la fraîcheur. Dans son vin « Contino Selección », Jesus utilise 20% à 25% Graciano avec le Tempranillo.

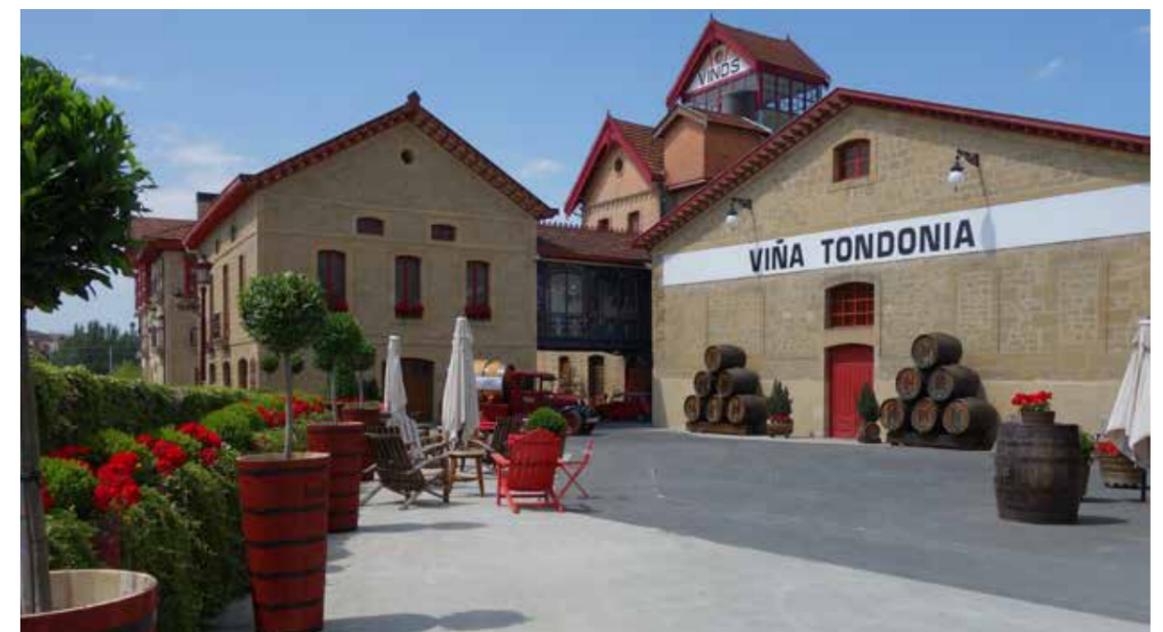
Ensuite nous avons dégustés 4 vins dans le parc ombragé :

- Contino Rioja Blanco 2014 : 80% Viura, 15% Garnacha Blanca, 5% Malvoisia. Mise en bouteille récente, un vin frais et aromatique avec des notes florales et du charme.
- Contino Rioja Tinto « Graciano » 2010 : 100% Graciano. Un vin intense mais frais avec beaucoup de couleur et des arômes d'épices et de la réglisse.
- Contino Rioja Tinto « Graciano » 2000 : 100% Graciano. Encore jeune malgré son âge, un peu austère mais avec encore plus de réglisse et plus de finesse. Joli vin !
- Contino « Selección » - Rioja Tinto 2009 : 80% Tempranillo, 20% Graciano. Un vin assez complexe et structuré avec un bon potentiel de vieillissement, une belle acidité et de la finesse. Le Graciano avec ses arômes d'eucalyptus et d'herbe fraîchement coupée est assez évident dans l'assemblage.

En résumé une visite très intéressante, nous donnant un bon aperçu des avantages des assemblages dans La Rioja, surtout avec le Graciano. Remerciements à Jésus pour son accueil et ses explications claires dans un bon français.

VISITE BODEGAS R. LOPEZ DE HEREDIA - VIÑA TONDONIA - HARO

Un des grandes expériences de notre voyage ! La visite avec Maria José Lopez de Heredia et sa soeur Mercedes de cette maison historique et emblématique fut inoubliable.





Nous avons commencé par une visite des 4000m² de caves, une belle promenade entre des barriques empilés et des bouteilles anciennes couvertes de poussière. Une cave où on respire l'histoire et la personnalité de ses propriétaires, la même famille depuis 1877. Le stock de vieilles bouteilles étant particulièrement impressionnant avec la plus ancienne datant de 1893 ! Les barriques, souvent anciennes également, sont uniquement de bois américain et entretenu dans la tonnellerie de la maison.

Pendant la visite nous avons écoutés les commentaires de Luis Vicente sur l'histoire de la maison dans le contexte du quartier de la gare de Haro, l'endroit où les caves les plus emblématiques sont établies.



Avant la dégustation Maria José a parlé de ses vignobles, chacun donnant son nom à un vin de la maison. Sur les 170 hectares de vignobles le plus connu est le Viña Tondonia avec 100 hectares. Comme les autres vignobles, tels que Bosconia, Cubilla et Zaconia, tous sont près de la cave dans la zone de La Rioja Alta près de Haro. Avec sa sœur, Maria José poursuit une philosophie d'identification de chaque vin avec son style plutôt que des vins différents avec chaque millésime. Ceci est accompli avec des assemblages avec d'autres millésimes de même origine dans la limite de la légalité. De cette manière le terroir est respecté et le consommateur reste fidèle à un style de vin qu'il apprécie.

La première dégustation commentée avec des vins plus jeunes :

- Viña Tondonia - Rioja Blanco 2014 : Dominant Viura. Elevé d'une manière à tendance oxydative un peu comme le Jerez. Un vin riche et équilibré avec une belle acidité. Encore très jeune mais avec un beau potentiel.
- Viña Tondonia - Rioja Blanco Reserva 2001 : Un vin blanc classique de Tondonia avec une touche d'oxydation. Encore jeune mais frais avec beaucoup de personnalité et du charme.
- Viña Tondonia- Rioja Tinto 2014 : Vin nouveau en cours d'élevage, 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 5% Graciano, 5% Mazuelo. Joli fruit, vin frais, intense et équilibré, avec la structure pour un long élevage et vieillissement.
- Viña Tondonia - Rioja Tinto Reserva 2003 : La « Reserva » qui est sur le marché actuellement. Du fruit et également la structure pour bien vieillir.



La deuxième dégustation a eu lieu pendant le déjeuner somptueux offert par la famille Lopez de Heredia dans leur magnifique cuverie en bois :

- Viña Tondonia - Rioja Blanco Gran Reserva 1964 : Très grand vin blanc d'une style unique. Ces vins blancs élevés pendant de longues années en barrique et en bouteille sont la grande spécialité de la maison. Une couleur dorée, un bouquet très complexe, une touche oxydative avec des épices et du miel. En bouche, une extraordinaire fraîcheur, très profond et minérale allant vers un côté citrique après quelques minutes dans le verre. Un grand privilège de déguster ce vin considéré par les connaisseurs espagnols comme le plus grand vin blanc d'Espagne. Excellent avec les hors d'œuvres de fleurs de pommes avec du foie gras de canard et de la perdrix en escabèche suivie des artichauts avec cabillaud, oignon et l'infusion de sa peau.
- Viña Tondonia - Rioja Tinto Gran Reserva 1964 : Encore un grand vin d'une grande année ! Couleur jeune et éclatant, bouquet magnifique, très complexe, minéral et frais dans le style des grands Riojas. En bouche une très grande élégance, une texture suave et une grande pureté, bien défini, charmeur et éclatant. Une très grande bouteille ! Un Rioja classique avec un potentiel d'encore plus de 20 ans de vieillissement ! Sublime avec un plat local, « Patatas con chorizo »
- Viña Bosconia- Rioja Tinto Gran Reserva 1964 : Un style un peu plus sauvage et moins fin que Viña Tondonia, néanmoins un très grand vin avec une couleur plus foncée et le bouquet des grands Riojas classiques. Très jolie texture ressemblant à un grand Bourgogne, suave et riche. Un très grand vin également, superbe accompagnement pour les « Migas del Pastor » avec des champignons et des châtaignes.
- Viña Tondonia - Rioja Tinto Gran Reserva 1954 : Une grande expérience gustative ! Malgré son âge, un vin encore jeune avec la même couleur frais que le 1964. Une très grande bouteille, classique avec une grande finesse, brillant et une pureté hors du commun. Minérale et élégant avec une ressemblance à un superbe Grand Cru de Bourgogne d'un millésime plus récent. Ce vin nous montre la perfection que peuvent atteindre les grands Riojas classiques et leur potentiel de vieillissement quasiment unique dans le monde. Un parfait compagnon pour la bécasse en deux cuissons !
- Les commentaires élogieux ont suivie, notamment de Jean- Noël Boidron : « Quand c'est si bon cela peut être un péché ! ».



Claude Bourguignon a composé un poème à l'honneur de Maria José Lopez de Heredia :

« Maria José merci pour ce très beau moment

Tu as su nous conduire à remonter le temps

De la fraîcheur des caves à la fraîcheur de l'Ebre

De ce monde de tonneaux à celui des grands foudres

Et de tes vins si jeunes, suivis de ceux si vieux.

Bravo de résister dans ce monde trop fou

Trop sensible à la mode et bien trop loin de Dieu.

Tu gardes une mémoire, en gardant ton chemin,

Celui de la sagesse pour faire vieillir tes vins. »

En effet la visite à Lopez de Heredia était sans doute un moment fort de notre séjour dans La Rioja. Remerciements à la famille Lopez de Heredia, surtout à Maria José et son mari, de nous avoir fait vivre une expérience hors du commun en remontant dans le temps. Nous garderons un souvenir inoubliable de cette visite d'une cave historique qui a su garder ses traditions pour continuer à produire des grands vins définis par les ancêtres de la famille il y a plus d'un siècle.

VISITE ARTADI - LAGUARDIA

Nous sommes accueillis par Juan Carlos Lopez de Lacalle et son chef de culture, Jean-François Gadeau, dans son vignoble « El Pison » au sud-est de la ville de Laguardia dans La Rioja Alavesa, le coin de La Rioja située au Pays Basque..

Ce vignoble fait partie du groupe Artadi, appartenant à Juan Carlos. Artadi a commencé comme une coopérative dans les années 1980. Aujourd'hui une cave privé avec 88 hectares de vignobles dans La Rioja et d'autres vignobles et caves de production en Navarre et à Alicante dans le sud-est de l'Espagne.

Nous avons visité le vignoble de « El Pison », monopole d'Artadi qui, malgré seulement 8000 bouteilles produites sur 2.20 hectares, est devenu un des vignobles les plus emblématiques de l'Espagne grâce aux efforts de Juan Carlos et les 100 points de Robert Parker pour le millésime 2004. Les vignes, 100% Tempranillo, plantés en 1945 par le père de Juan Carlos, sont conduites avec un minimum d'intervention. Exposition plein sud, avec des sols d'argilo calcaire sur la partie haute et plus limoneux sur la partie plus bas. Comme Alvaro Palacios, Juan Carlos a voulu nous montrer l'importance du terroir pour les grands vins de La Rioja, contrairement aux assemblages qui étaient la philosophie dominante dans le passé.



Ensuite nous sommes montés à Laguardia où Juan Carlos a organisé un diner superbe dans un grand bâtiment récemment acquis par Artadi. Pour l'apéritif et pendant le repas nous avons eu le privilège d'écouter une magnifique chorale Basque, Coro Easo, de San Sebastian.



Le repas fut préparé par le Restaurant ELKANO de Guetaria, un grand restaurant dans un petit port de pêche de la Côte Basque. Ils ont emmené des turbots ultra frais qu'ils ont fait grillés sur la terrasse. Exquis !

Dans le vignoble nous avons dégusté « El Pison » 2014, pour l'apéritif un cava produit par Artadi et pendant le repas d'autres vins de « El Pison » :

- « El Pison » - Rioja Tinto 2014 : En cours d'élevage. Un vin puissant et harmonieux, très riche et juteux. Encore très jeune bien sûr mais plein de charme et d'arômes de fruits rouges.
- Cava Artadi : Eclatant et frais. Un apéritif idéal.
- « El Pison » - Rioja Tinto 1998 : Un vin mature avec des notes de cuir. Bon à boire sans attendre.

- « El Pison » - Rioja Tinto 2007 : Couleur dense, joli nez de fruits rouges. Encore jeune et dense mais équilibré et puissant.
- « El Pison » - Rioja Tinto 2012 : Epicé et puissant, un beau vin, long et riche.

Ce sont des grands vins modernes, riches, concentrés et équilibrés mais très différents des styles plus classiques, tels que ceux de Lopez de Heredia.



Les vins ont été commentés avec éloges par Raymond Paccot, notre chancelier.

Le diner fut clôturé par Mariano Fernandez Amunategui, président de l'Académie, en reconnaissant tous les efforts d'organisation de notre séjour dans La Rioja et en remerciant toutes les familles qui nous ont reçues avec autant de succès. Il a parlé du prochain symposium d'hiver à Berlin où il est Ambassadeur du Chili en ce moment.

Il reste à remercier Maria José Lopez de Heredia, Alvaro Palacios et Juan Carlos Lopez de Lacalle pour l'organisation remarquable de notre séjour dans La

Rioja. Nous savons que ceci n'a pas été facile mais le résultat était un séjour inoubliable. Nous avons visités parmi les maisons les plus prestigieuses de la région, également des domaines de grand renommé, un grand musée et des vignobles magnifiques. Ceci nous a donné un bon aperçu des différents aspects du monde du vin dans La Rioja. Par ailleurs remerciements aux propriétaires des différentes caves et domaines qui nous ont reçus et pour tous leurs efforts pour nous faire comprendre La Rioja et ses grands vins.

