

Voyage en Rioja 8 au 10 mai 2015

19 participants pour cette aventure en terre ibérique. Bonne idée car la grande majorité n'avait pas vraiment d'idée sur l'emplacement de ce vignoble (à distance du Groenland) et sur les vins qui y sont produits. Voici une lacune comblée et les non-participants pourront profiter de cette occasion pour meubler une case libre de leur cerveau.

L'organisation a été faite par l'agence Wine-passport sous la conduite du couple Hannedouche dont la culture viticole dépasse les Pyrénées (et d'autres frontières).

Le 8 mai 2015

90 minutes de car entre Bilbao et la région de la Rioja Alta nous ont conduit à San Vicente de la Sonsierra pour une visite du château et de l'église médiévale situés en haut d'un piton. La vue est imprenable sur la plaine alentour et les vignobles. On se prend à rêver de château en Espagne, de chevalerie : fier comme Artaban nous voilà dressés sur notre monture, bravant le Maure ou le Français. Retour à la réalité et descente au galop car c'est l'heure du déjeuner. L'auberge (Casa Toni) est accueillante et le menu gastronomique et copieux tourne quand même autour des 5000 calories (il aurait fallu monter 2 ou 3 fois en haut du piton pour retourner à la case départ de son poids de forme). Voici le menu :

- Sardine sur lit d'œufs de hareng avec crème discrètement aillée et une huile d'olive extraordinaire
- Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive
- Soupe de chorizo (pomme de terre et poivrons) à peine pimentée ; belle alliance avec le vin (vous savez la fameuse alliance entre le sel et le tanin).
- Entrecôte frites (excellent)
- Glace au vin (superbe !) avec des fruits rouges et de la cannelle (très belle alliance avec le vin et un petit coup supplémentaire !).

Le vin était un Rioja SODUPE crianza 2011 (Crianza est le rang 2 sur une échelle de 4). C'est un cépage tempranillo, le cépage de la Rioja. Le vin est excellent avec une grande densité. Le nez et l'attaque sont sur le cassis. La bouche est ample avec un final sur des tanins très présents amis non-agressifs malgré l'astringence. C'est cela qui a fait la belle alliance avec le chorizo et la glace au vin + fruits rouge et cannelle.

Visite de la Bodega Lopez de Heredia ; Vina Tondonia à Haro.

Propriété familiale depuis 1877 qui a vu se succéder 4 générations. La famille est originaire initialement du Chili. Valeur essentielle de cette maison : il est interdit de changer quoi que ce soit à la tradition familiale : même le penicillium qui tapisse la cave doit rester immuable et croître avec le temps qui passe. C'est donc une maison à recommander aux réacs de tout poil !

Les bâtiments anciens ont donc été conservés : une partie design a été ajoutée en 2002 (la révolution avant le retour vers le passé). Vignoble de 170 hectares avec vendange manuelle (taille en gobelet

oblige). Tous les vins sont vieillis en barriques empilées sur une hauteur d'environ 30 mètres soit 7 à 8 rangées. Le vin est ouillé en prenant la barrique du dessus pour compléter les barriques du dessous. Les vins ne sont pas touchés pendant la période de maturation qui dure environ 5 ans. Ces barriques de bois américain venant des Appalaches ont toutes plus de 25 ans. Les tonneaux sont fabriqués sur place dans une très belle tonnellerie (tradition...tradition...).

Gravonia 2005

- Vin blanc mise en bouteilles en 2010. Cépage macabeu (VIURA en espagnol)
- Nez effacé. En bouche, beaucoup d'acidité et de corps. Belle longueur pour un vin globalement oxydé.

Vina Boscona 2004

- Vin rouge (tempranillo 85% et 15% grenache). Mise en bouteille en 2010. Terroir grave très pauvre. Vin sur l'acidité avec du corps mais pas de rondeur

Vina Tondonia 2003

- 70 % tempranillo, 15% grenache et le reste en cinsault.
- Plus de nez que le précédent mais aussi plus de terroir et plus d'acidité. Manque complètement de rondeur. C'est donc un vin qui surprend mais qui est exactement ce qui se fait depuis des décennies.

Visite d'un charmant village médiéval Laguardia

Diner au restaurant Hector Oribe Jatetxea à Laguardia

Excellent restaurant et diner de gala au sens propre du terme

- Foie gras
- Filet d'anchois sur ratatouille servi dans une grande boîte à sardines
- Bacalao servi sur des blettes
- Filet de colin sur lit d'asperges vertes et sauce épinard
- Joue de bœuf confite sauce au vin rouge et compote de pommes
- Assortiment de desserts

Rioja rouge Luis Canas 2012 Crianza. Excellent vin avec un bel équilibre et moins de structure que celui du midi. A bien accompagné les plats mais on aurait préféré un blanc sur le poisson. Jamais contents, les membres du CEP !

Nuit dans un superbe hôtel (Hôtel Eguren Uguarte) à flanc de coteau ; il est une dépendance du vignoble qui sera visité le lendemain matin. Le cadre et les chambres sont au top avec douche multi-jets, vue imprenable sur le vignoble et équipement classe. Citons en particulier un ascenseur vitré donnant sur un immense chai rempli de barrique.



Le 9 mai 2015

Visite de la cave Eguren Ugarte

Ce vignoble existe depuis 1970. M. Vitorino lui a donné un élan remarquable depuis 1987, date à laquelle il a créé un vin d'exception appelé signature. En 1993, il inaugurerait la cave qu'il a creusé lui-même et en 2007, il faisait son dernier vin. Depuis, ce vignoble reste dans la même famille avec un fils architecte qui a fait les plans de l'hôtel où nous avons résidé. Cet hôtel a été inauguré en 2010. On sent l'influence américaine des années 2000 qui a conduit l'Espagne à certains excès. Néanmoins, restons épicuriens et au diable les économistes : cet établissement est très beau et on s'y sent bien.

Le vignoble s'étend sur 150 hectares, plutôt en plaine, avec une production de cinq millions de bouteilles. L'encépagement est essentiellement du tempranillo pour les rouges et du macabeu (ou viura) et malvoisie pour les blancs. Les vignes ont jusqu'à 140 ans !

La cave est immense et contient 4000 barriques plus des vins conservés en bouteilles pour des clients. Ces vins sont gardés dans des niches identifiées au nom du propriétaire. Les galeries sont longues de près de 2000 mètres. Cette cave a globalement un style américain avec des fresques au mur qui représentent l'opéra de Carmen (Bizet). Le fils architecte a le projet d'allier le vin et l'art. Cet objectif est louable et on peut préférer ce décor à celui des lambeaux de penicillium qui tapissent les murs du chai Tondonia !

Kame 2013 blanc : Cépage verdejo : un cépage purement espagnol. C'est un vin castillan. Nez bonbon anglais et attaque avec de la fraîcheur. Le final initialement rond se perd dans des aspects amers pas très agréables. L'augmentation de la température du vin accentue ce caractère.

Ugarte 2011 Crianza : Tempranillo 92% et grenache 8%. Nez fruit rouge et attaque plaisante. Le final est marqué par beaucoup d'acidité qui s'efface avec le chorizo. C'est le test du chorizo (ou chorizo test en anglais) qui par l'apport de sel atténue les tanins.

♥♥♥ **Cincuenta 2011** Nez remarquable sur le fruit. La bouche est également fruitée avec une très belle structure et de la rondeur. Les tanins sont fondus et s'atténuent après le chorizo test.

♥♥♥ **Ugarte reserva 2009**. Tempranillo 95% et grenache 5%. Elevée en barriques dont les douelles sont issues de chêne américain et le fond de chêne français. Nez rond et complexe. Grande puissance avec un bel équilibre. Test au chorizo positif.

Ugarte grande réserve 2006. Tempranillo 90% et le reste avec du graciano, du grenache et du mazuelo. C'est un grand vin avec un nez complexe. Grande intensité et très bel équilibre avec une

belle rondeur en fin de bouche et quelques notes d'astringence. A conseiller pour ceux qui ne connaissent pas la crise.

La Granja Nuestra Senora de Remelluri

La visite commence par celle d'une chapelle décorée à l'effigie d'une brochette de martyrs à la réputation locale ayant pour visage celui d'un des membres de la famille (en toute modestie !), à l'exception de St Vincent qui est devenu un symbole transfrontalier. Citons San Cristobal, San Jimenez, San etc. (ce terme visant à pallier au défaut de compréhension de la syntaxe hispano-basque) et remarquons un des saints peint en berger local dont le bronzage en « marcel » est du plus bel effet !!! L'icône de l'abside s'ouvre sur une vierge en trône fabriquée avec du papier mâché. Le texte accroché à la niche stipule que la musique est dans la bouche et les hommes dans le cœur. A l'extérieur, le temps est idéal, l'air sent la lavande et le thym et le seigneur entre en nous ...

L'histoire du vignoble remonte au Xème siècle avec le fondateur « Remellus » dont le sarcophage est encore visible au fond du jardin. Que ceux qui veulent passer à la postérité débutent par creuser au fond de leur jardin (ou de leur parking mais c'est moins classe). Un monastère a pris la suite au XVème siècle ; les ruines y sont encore visibles en haut de la crête. Le climat est idéal avec des influences méditerranéennes et océaniques. Le terroir argilo-calcaire est particulièrement riche en minéraux.

La propriété s'étend sur 100 hectares en bio dont 200 parcelles sont vinifiées séparément. La conservation du vin se fait en barriques de 225 l et de plus en plus en barriques de 500 l. Il y a très peu de fûts neufs et ceci se retrouve dans le vin. La vinification se fait en cuve inox puis le vin passe 18 mois en barriques puis 3 ans en bouteilles (selon la qualité du vin). Le rendement moyen de la propriété est de 3000 kg/hectare au lieu du seuil de 6000 kg/h donné par les critères de l'appellation.

Dégustation au cours du repas autour d'un pic-nic qui ressemblait à un vrai repas incluant du chorizo : coup de bol pour tester les vins !

Linde 2010 Nez effacé ; bien équilibré en bouche avec un final tannique sur l'acidité.

♥♥♥ **Remelluri Reserva 2008** Nez sur le fruit avec une bouche en prolongement des mêmes arômes. Le final est sur l'acidité avec moins de structure. Le test du chorizo est négatif. Le choix de la souplesse du vin peut nuire aux capacités de vieillissement.

Remirez de Ganuza

C'est un des vignobles les plus réputés de la Rioja (104 hectares). Les vignes sont anciennes (moyenne d'âge vers 60 ans et bien conservées parce que bien élevées comme les membres du CEP !). Le fondateur de l'entreprise actuelle est Fernando qui marque les esprits et la conduite de tous les processus. On sent un grand respect pour ce qu'il sait et ce qu'il a fait. Vins blancs et rouges sont conçus dans les mêmes installations. On sent beaucoup l'inspiration française tant par le choix des méthodes de vinification que par celui du matériel. L'installation est récente, mise en service l'année dernière et témoigne de l'esprit particulièrement inventif de Fernando. Tout est rutilant et sent la propreté.

La vendange est triée à deux reprises. Elle est ensuite refroidie à 4° pendant 24 heures dans une vaste chambre froide. Cette étape précède celle de la macération pré-fermentaire toujours à froid.

Les vins blancs sont issus de cépages viura et malvoisie. Le batonnage a lieu par rotation des barriques qui sont scellées. Le rythme des batonnages est déterminé par l'aspect du vin dans des barriques dont le fond est transparent. Cette méthode permet de réduire l'exposition du vin à l'oxygène. La fermentation malo-lactique est donc réalisée en fût sans contrôle des températures. Il n'y a pas de pompage et les transferts de vin se font par gravité, à part l'utilisation d'une pompe péristaltique de temps en temps.

Les vins rouges sont conçus soit par fermentation carbonique soit par fermentation classique. Les jus sont récupérés par simple gravité. La première presse (2/3 du vin pressé) est réalisée par l'introduction d'une grande baudruche qui est remplie d'eau dans la barrique. L'autre tiers est pressé par une presse hydraulique dont le jus récupéré ne sera pas incorporé aux vins commercialisés.

Les grands vins sont élevés dans des barriques neuves françaises jamais réutilisées.

Erre Punto 2014. Issu de macération carbonique avec Tempranillo 90% et grenache 5%. Le reste est complété par un cépage blanc. Le nez et la bouche sont dominés par le fruit rouge : cerise pour certains, mures pour d'autres. La bouche est bonbon anglais avec un final sur l'acidité et l'astringence.

♥♥♥ Fineas de Ganuza reserva 2008. Les vignes ont 25 à 40 ans. Tempranillo 90% et grenache 10%. Elevage pendant 26 mois en barriques neuves (70% françaises et 30% américaines). Les bouteilles sont conservées en cave 5 ans avant d'être commercialisées. Nez fruité qui évolue bien avec l'aération. L'attaque en bouche est franche et se développe sur le fruit avec une très belle structure pour ce vin très charpenté. Le final s'ouvre avec le temps et devient somptueux. Juste une critique, le boisé du vin fait perdre la typicité.

♥♥♥♥ **Remirez réserve 2007.** Les vignes sont encore plus vieilles, en majorité > 60 ans. On monte en gamme avec un vin qui retrouve sa typicité et des notes de terroir. Le final est somptueux avec du fruit allié à des tanins fondus. Grande puissance pour un vin qui sait rester élégant. Des notes mentholées très discrètes lui confèrent une réelle fraîcheur.

Les tapas à Logrono

Pour la soirée, notre excellente guide Amalia nous a accompagnés pour une soirée tapas et pinchos à Logrono. Les pinchos sont des petites parts servies sur un pic, type chapeau de champignon avec une crevette au milieu. Nous avons ainsi testé trois bars à tapas de styles différents, tous excellents. L'ambiance y est des plus joyeuses et nous avons une reporter émérite (Evelyne) qui a su croquer quelques moments de grande gaité quoique assez débridée. Nous y avons côtoyé des jeunes en enterrement de vie de garçon ou de fille, des familles avec moutards de tous les âges, des vieux en goguette et des français en mal de joie de vivre. Nous recommandons une cure à Logrono à nos compatriotes déçus de la vie quotidienne, ce qui en passant pourrait être un bon plan pour JMLP & family. Le programme du CEP est simple : des bonnes choses à manger et à boire, des femmes accortes et des hommes séduisants et surtout une grosse dose d'empathie qui fait passer toutes les notes pessimistes et les ambitions mal placées.

Dimanche 10 mai 2015

La journée s'annonçait culturelle avec une visite du musée Guggenheim à Bilbao. L'architecture (Frank Gehry) est splendide, faite de matériaux nobles (verre, calcaire et titane), de lumière, d'espace et de symboles. Il faut se promener à l'intérieur et à l'extérieur pour se pénétrer de cette sensation de bien-être que procure ce lieu. Les collections sont peu fournies mais de qualité ; une exposition temporaire de Niki de Saint Phalle nous a transportés dans un monde féminin extraordinaire. Quelle femme exceptionnelle ! On en redemande.

Déjeuner au restaurant Markina.

Ambiance typique et familiale qui nous a permis de vivre un bon moment de convivialité entre amis. Nous avons ainsi pu dire au revoir à notre guide basque dans les meilleures conditions.