

# Rioja revu et corrigé

LE RIOJA EST LE VIN ROUGE ESPAGNOL FAVORI DES SUISSES. D'UN BON RAPPORT QUALITÉ-PRIX DANS LES SUPERMARCHÉS, IL VISE AUSSI LE HAUT DE GAMME. RECONNAISSABLE À SON GOÛT DE CHÊNE VENU DES U.S., IL N'HÉSITE POURTANT PAS À CHANGER DE STYLE

TEXTE PIERRE THOMAS



**D**EPUIS PLUS D'UN SIÈCLE, le «goût de chêne américain» est le trait d'identité des vins de la Rioja. Et si les Espagnols sont fiers de l'influence française, héritée du XIX<sup>e</sup> siècle, les tonneliers ont fait venir leur bois par bateau d'Amérique, quand le chêne hexagonal est venu à manquer. D'une autre espèce, ce «quercus alba» n'a pas les mêmes propriétés que le «quercus robur». S'il influence moins la couleur ou la structure du vin que son (presque) homologue européen, il confère au liquide des arômes ronds et doux de noix de coco et de whisky bourbon.

Pour redessiner leur vin rouge, les «bodegas» (caves) se tournent de plus en plus vers le chêne français. Les germanophones parleraient d'une nouvelle «stylistique» du vin... Ce supplément d'âme, qui doit tout à l'œnologue, se superpose aux paramètres naturels. Pour la Rioja, d'abord, de la vigne cultivée à coup sûr depuis les Romains, et peut-être même depuis les Phéniciens, qui avaient abordé à l'embouchure de l'Ebre, au sud de Bilbao. Ensuite, un climat, à la croisée des influences fraîches et pluvieuses de l'Atlantique et plus sèches et chaudes de la Méditerranée. Enfin, un grand cépage, qui a essaimé dans toute l'Espagne, le tempranillo, identifié dans la Rioja dès 1807.

### Un cépage fin et élégant

Le tempranillo, de couleur rubis, aux tanins moins saillants que ne l'est son acidité, fait partie des raisins plus élégants que puissants. C'est le credo que défend Luis Valentin, du domaine Valenciso. Depuis une dizaine d'années, avec un seul vin, un Reserva, il démontre que les riojas peuvent rivaliser avec le pinot noir de Bourgogne, le nebbiolo du Piémont ou le sangiovese de Toscane, trois cépages qui donnent des vins rouges à la fois de grande finesse et de grande garde.

Encore faut-il préparer le raisin à affronter l'épreuve du temps: la recette se situe à mi-chemin de la tradition et de la modernité. A la première appartient la vinification lente en cuves de béton et à

la seconde, l'élevage dans du chêne français (durant quatorze mois, avec un tiers de barriques neuves). Ce constat, peu d'œnologues le contestent. Et sûrement pas Esperanza Elias Olive qui élabore les crus d'une «bodega» ultramoderne, Vega. Le cheval de bataille du domaine est un rioja Reserva classique élevé un an en barriques de chêne américain. Mais l'œnologue signe une cuvée exclusive, «9 barricas», logée en chêne français durant deux ans. Ce vin, comme la plupart des riojas, est un assemblage, dominé par le tempranillo (50%), complété par 25% de mazuelo (le carignan, en français) et 25% de graciano. Et ce dernier se retrouve aussi dans un vin jeune, résolument moderne, le GG, mariage, cette fois, de graciano et de grenache.

### Un éventail de styles ouvert

Au fil du temps, l'éventail des riojas s'est largement ouvert. On est passé d'un vin codifié, d'un bon rapport qualité-prix en supermarché, à des cuvées tantôt faciles à boire jeunes (le GG), tantôt plus complexes, à garder en cave. C'est aussi le parti choisi par Roda, une «bodega» située à Haro, là où les meilleurs sont établis depuis l'arrivée du chemin de fer de Bilbao. D'emblée, cette jeune cave a misé sur le style bordelais: cuves de vinification en bois, puis barriques de chêne français, exclusivement. Récemment, un vin d'entrée de gamme, Sela, a fait son apparition, précédant plusieurs Reservas, qui culminent avec un vin «icône», le Cirsion 2009, un pur tempranillo, très extrait et très boisé. On lui préférera un Roda Reserva 2007, mêlant, là encore, l'ancien et le moderne. Pour la tradition, l'assemblage de terroirs et de raisins (une pincée de grenache et de graciano), et pour la modernité, l'élevage en chêne français.

Sans doute, les puristes reprocheront-ils à ces «nouveaux» riojas de s'éloigner d'une formule éprouvée pour rejoindre des goûts plus internationaux. Commercialement, la démarche se justifie: face à la crise économique qui risque de durer en Espagne, les producteurs de rioja s'ouvrent aux marchés internationaux. Ils exportent un tiers de leur production et font un tabac aux Etats-Unis, qui viennent de passer devant la fidèle Suisse, quatrième marché étranger. ☉

**Valenciso Reserva 2005** Pur tempranillo d'une grande finesse, avec une solide ossature acide, idéal à table sur de nombreux plats d'hiver. Dès le millésime 2007 (à venir, en janvier 2013), il sera doté d'une originale étiquette bleue. 29.80 fr. [www.alexander-weine.ch](http://www.alexander-weine.ch)



**Roda 2007** Nez vanillé et grillé, attaque souple et grasse, belle longueur en bouche avec des notes de moka et d'épices. Un classique habilement revisité. A table, il peut sans complexe affronter une pièce de gibier ou une côte de bœuf. 34.80 fr. [www.martel.ch](http://www.martel.ch)



**Barricas 2008** Un vin puissant, bien construit, au nez boisé, finement toasté, une structure ample, une finale sur le chocolat, le café et la mine de crayon. Un beau vin d'hiver sur des plats en sauce, un ragoût d'agneau ou une daube. 36 fr. [www.rutishauser.com](http://www.rutishauser.com)



**GG 2011** Un rioja atypique car sans une goutte de tempranillo: à boire frais, aux arômes de fruits rouges, acidulé, avec une touche de bois américain (4 mois d'élevage) et de caramel. Sur des pâtes, de la charcuterie ou des fromages. 12.50 fr. [www.rutishauser.com](http://www.rutishauser.com)

