

Carré d'As sur l'Espagne en 2012

Quel rapport peut-il bien y avoir entre une magnifique bodega produisant des Cava aux portes de Barcelone et une finca flambant neuve produisant des Vinos de la Tierra de Castilla, au sud de Madrid? Entre une traditionnelle maison au sommet de la Rioja Alta et un domaine historique éparpillé au cœur de l'appellation Somontano située aux pieds des Pyrénées. A priori rien, si ce n'est l'esprit visionnaire de Gonzalez Byass, un groupe familial fondé en 1835 à Jerez et internationalement renommé pour ses brandies et ses vins dont le plus connu est sans nul doute Tio Pepe.

Fort de ses 177 ans d'expérience et de sa profonde connaissance du secteur viti-vinicole, Gonzalez Byass a anticipé le déclin du marché des Sherry et pressenti l'évolution des nouveaux marchés extérieurs. Le groupe a décidé de se diversifier, avec force de moyens et de volontarisme, dans le vin et en Espagne, restant ainsi fidèle à la tradition familiale, mais visant l'excellence pour se retrouver parmi les meilleurs. Depuis 30 ans, Gonzalez Byass a ainsi massivement investi et cela se traduit aujourd'hui par une présence stratégique dans les plus importantes appellations aux 4 coins de l'Espagne. Démonstration en 4 points.

Commençons le tour du propriétaire comme il se doit: par des bulles !!!

Les caves de **Vilarnau** existent depuis 1949 à Sant Sadurn d'Anoia, capitale de la D.O. **Cava** située au cœur de la Catalogne. En 1982, la propriété est rachetée par la famille Gonzalez avec l'idée de continuer la production de Cava de qualité supérieure, mais en lui donnant les moyens indispensables pour garantir son développement.

En 2003, commence la construction d'un nouveau chai. La pureté des lignes claires, l'usage de matériaux naturels et l'intégration parfaite dans le paysage sont à l'image des Cava qui y sont produits sous la conduite d'**Eva Plazas**, œnologue et responsable qualité. Dans la gamme classique, nous avons le Brut, le Brut Nature Reserva, le Gran Reserva, le Demi sec et le Rosé. Les cépages blancs dominants sont d'abord le macabeo qui donne l'équilibre et l'élégance au vin, et ensuite la parellada appréciée pour sa fraîcheur et son côté fruité. Viennent éventuellement compléter ces assemblages le chardonnay, les pinots et le xarel.lo dont les arômes verts rappellent le céleri. Le rosé est à base essentiellement de trepat, un cépage tout à fait local et donnant des vins originaux.

A côté de la gamme classique, on trouve deux cuvées Gran Reserva millésimées haut de gamme, à base de chardonnay et produites en quantités très limitées, sous le nom de Glop (litt. goulée). Parmi les vins goûtés, mes préférences vont aux Reserva et Gran Reserva qui séduisent par leur authenticité, leur belle fraîcheur et la finesse de leurs bulles, avec une mention particulière pour le Glop Gran Reserva, plus typé Champagne. A boire sans réserve.

Plus au nord, aux pieds des Pyrénées, se trouve la D.O. **Somontano** (litt. piémont). Là, **Bernardo J. Hualde**, export manager, gère **Viñas del Vero**, un domaine de 700 ha. Il ne s'agit pas d'un vignoble d'un seul tenant, mais de 14 vignes soigneusement choisies parmi les plus belles de la région située le long du rio Vero. La propriété est constituée d'un ancien refuge bénédictin (avec cellules troglodytiques !) entièrement rénové et d'un

chai tout ce qu'il y a de plus moderne. Bernardo ne manque pas de conviction pour expliquer sa vision philosophique du vin. Somontano est une D.O. récente, petite, avec une réglementation ouverte autorisant l'usage de cépages locaux et internationaux. Le vigneron peut donner libre cours à sa créativité pour exprimer le potentiel et la grande diversité des vins de la région grâce à l'encépagement mixte, aux terroirs très différents et aux microclimats dont bénéficie la région. Bernardo a donc développé 6 gammes de vins correspondant à 6 concepts différents:

- 1) Tradicion, des vins classiques d'assemblage, à boire jeunes
- 2) Varietales, des vins variétaux typiques de leur cépage
- 3) Coleccion, des vins de parcelles mettant en avant le terroir
- 4) Reserva, des vins d'auteurs sélectionnés parmi les meilleures cuvées (Gran Vos en rouge et Clarion en blanc)
- 5) Secastilla, issu d'un exceptionnel vignoble perdu au bout du monde à 700 m d'altitude (et retrouvé par hasard) avec 48 ha plantés de vieux pieds de garnacha
- 6) Blecua, le résultat d'une triple sélection; on ne prend que les meilleurs terroirs, ensuite les plus belles grappes, et enfin les meilleurs cuvées

Parmi les vins dégustés, je retiens en blanc: le Gewurztraminer Coleccion, le Clarion, la Miranda de Secastilla (Garnacha Blanca), et en rouge: la Syrah Coleccion, le Secastilla (Garnacha Nera) et le Blecua. De quoi satisfaire le plus exigeant des consommateurs.

Reprenons notre bâton de pèlerin pour rejoindre la route de St Jacques de Compostelle. Nos pas nous mènent sur le haut plateau de la **Rioja Alta** (500 m), dans la Bodega **Beronia** fondée en 1973 par une Société d'Astronomie pour ses besoins gastronomiques et rachetée en 1982 par la famille Gonzalez qui a eu le flair de reconnaître le potentiel formidable de ce domaine, parmi les 500 bodegas présentes dans la région. Grâce aux investissements de la famille Gonzalez, Beronia possède maintenant 20 ha en propre et contrôle 850 ha de vignes situées toutes dans un rayon de 10 km. Cela positionne Beronia dans le top 10 de l'appellation en termes de volume. L'encépagement fait la part belle au tempranillo, sans négliger le garnacha, le mazuello et le graciano, ces deux derniers faisant l'objet de cuvées mono-cépage des plus intéressantes. Qui dit Rioja, dit Tradition millénaire, et Beronia la perpétue avec conviction et constance dans ses cuvées Crianza, Reserva et Gran Reserva. Côté innovation, Beronia n'est pas de reste. **Matias Calleja Ugarte**, directeur technique, n'est pas peu fier de signaler qu'ils sont les premiers à avoir fait usage de barriques mixtes; ils produisent aussi un vin du type ripasso (refermenté sur lies) et proposent les grandes années un vin au nom évocateur de 198 barricas, une sélection des 198 meilleurs barriques parmi les 25.000 conservées dans une ambiance paisible de chants grégoriens au fond d'une cathédrale souterraine de 7000 m². Il n'y a rien à jeter. Même le Crianza produit à 1 million de litres est de qualité supérieure. Mes coups de cœur vont aux Rioja Reserva, pour sa structure, son fruit, sa fraîcheur et son équilibre, et Rioja Gran Reserva, pour ses tanins fondus, son acidité maîtrisée, sa finale goûteuse, de ce goût que l'on trouve sur les grands vins d'Espagne. Les amateurs de Rioja y trouveront leur bonheur.

A la recherche de terres et d'idées nouvelles, Gonzalez Byass a créé de toutes pièces la **Finca Constancia** dans la région de **Castilla-la-Mancha**. Le domaine quasi vierge a été acheté en 2001 pour la qualité de son sol et plus de 200 ha de vignes ont été plantés

depuis. Les parcelles de 3 ha sont suivies de façon scientifique. Les différentes tailles y sont pratiquées de façon comparative, de même que des essais de culture en biodynamie. A la tête de ce domaine, une brillante gérante technique, **Beatriz Paniagua Ortiz**, a champ libre pour mener les expériences qu'elle croit porteuses d'un avenir qui s'annonce déjà prometteur, à en juger par la personnalité des vins produits. En mono-cépage ou en assemblage mixte, les vins se veulent nets, précis, et s'adressent à un public plus jeune, plus moderne, à la recherche d'une forme de simplicité. Derrière cette simplicité apparente, les vins sont efficaces. J'ai adoré le Verdejo Parcela 52 en blanc et l'Altos de la Finca à base de petit verdot et de syrah plantés sur les crêtes du domaine, unique en son genre.

Par ces 4 domaines dans 4 régions différentes, Gonzalez Byass a parié sur l'avenir de la vigne et du vin en Espagne. Avec ces 4 as en main, la partie semble bien engagée et se présente sous les meilleurs augures pour le plus grand plaisir des consommateurs belges, car les vins de Gonzalez Byass sont distribués en Belgique par Cinoco.