

**cantina del mulino sa**

andré küttel  
martin maurer  
patrick riedo

grand rue 66  
1702 fribourg  
026 323 36 34  
natel 079 214 22 04

stauffacherstrasse 11  
3014 berne  
031 348 49 50  
natel 079 336 74 65

fax 026 323 36 24  
info@cantinadelmulino.ch  
www.cantinadelmulino.ch

Fribourg, mi-fevrier 2009

## Agenda

---



### DEGUSTATION **Le long du chemin de St-Jacques II: ESPAGNE**

**5 mars** à Fribourg au magasin, 17-20h

REPAS : au Restaurant de l'Hôtel de Ville (026 321 23 67)

**6 mars** à Berne au magasin, 17-21h

---



### ECLATS CONCERTS - 3<sup>e</sup> saison

**Collegium Novum Zurich** Widman / Zimmermann / Gubler / Schumann

Programme varié faisant alterner musique contemporaine et grand répertoire.

**6 mars** à Fribourg, 20h Musée d'art et d'histoire

---



### SOIREES DE DECOUVERTES : **initiation à la dégustation**

**11/18/25 mars** à Berne au magasin de 19.30 – 21.30h

Inscription : 079 336 74 65 ou par e-mail

Fr. 180.— / person

---

### SOIREE DE DECOUVERTE **Riesling**

**17 mars** à Fribourg au magasin 19.30 – 21.30h

Inscription : 026 323 36 34 ou par e-mail

Fr. 60.— / person

---

### SOIREE DE DECOUVERTE **Sud-Ouest**

**26 mars** à Fribourg au magasin 19.30 – 21.30h

Inscription : 026 323 36 34 ou par e-mail

Fr. 60.— / person

---



## Eclats Concerts 3ème saison Musique d'aujourd'hui pour gens de demain

**eclats  
concerts  
fribourg**

La collaboration d'«Eclatsconcerts» avec le «Collegium Novum Zürich» suit son chemin. Ainsi après avoir élaboré un programme pour orchestre la saison passée, cette collaboration propose cette saison un programme varié pour petite formation. Le «Collegium Novum Zürich» interprétera «Fieberphantasie» pour piano, quatuor à cordes et clarinette de Jörg Widmann; «Monologues» pour deux pianos de Bernd Alois Zimmermann; et «RIT», trio pour violon, cor et piano de Rico Gubler. Ces oeuvres seront mises en regard avec le Quintette pour piano en Mi bémol majeur op. 44 de Robert Schumann.

Et comme toujours, les soirées s'achèveront par un après-concert, un bon verre de vin et les créations culinaires raffinées de la «cantina del mulino».

### Avant-concert

En avant-concert, une brève oeuvre de Rico Gubler sera interprétée par les étudiants du HEM et commentée par le compositeur lui-même. Le journaliste Antonin Scherrer proposera quelques mots introductifs. Cette expérience d'avant-concert, qui sera reconduite, donnera une opportunité unique et extraordinaire aux étudiants de la HEM de collaborer à Fribourg avec des compositeurs reconnus et d'assister à des concerts d'ensembles de renommée internationale.

**Vendredi, 6 mars 2009**  
**Musée d'Art et d'Histoire,**  
**Lapidaire – Fribourg**

**19h** Avant-concert

en collaboration avec l'Atelier contemporain de l'HEM  
Lausanne, site de Fribourg

**20h**

**Collegium Novum Zürich**

<b>Jörg Widmann</b>	Fieberphantasie
<b>Bernd A. Zimmermann</b>	Monologues
<b>Rico Gubler</b>	RIT
<b>Robert Schumann</b>	Quintette avec piano en mi bémol majeur op. 44

CHF 45/20/15 adultes/étudiants/enfants  
Abonnement 2 concerts: CHF 80.- (étudiants 40.-)  
www.kulturticket.ch ou  
Fribourg Tourisme Avenue de la Gare 1  
(026 350 11 00)

www.eclatsconcerts.ch

# Dégustation Le long du chemin de Saint-Jacques : Espagne



Les jeudi et vendredi 5 et 6 mars nous aimerions vous amener dans des régions le long du chemin de Saint-Jacques. Vous trouvez les vins proposés lors de cette dégustation à la dernière page de cet envoi.

## 6 mars à Berne

### DEGUSTATION

Une quinzaine de vins seront à découvrir.  
Au magasin, Stauffacherstrasse 11  
de 17 à 21h  
Frais de participation: Fr. 10.—

## 5 mars à Fribourg

### DEGUSTATION

Une quinzaine de vins seront à découvrir.  
Au magasin, Grand Rue 66  
de 17 à 20h  
Frais de participation: Fr. 10.—

### MENU

Au Restaurant de l'Hôtel de Ville Frédéric Kondratowics proposera des spécialités typiques, qui seront accompagnées de vins des mêmes régions.  
Réservation sous 026 321 23 67  
Menu à 3 plats: Fr. 68.— (sans les vins)

# Soirée de découverte à la cantina del mulino



A toutes celles et tous ceux qui apprécient les bons vins, nous proposons de passer durant la nouvelle année quelques heures agréables en notre compagnie à partager diverses découvertes oenologiques.

## Soirées de découverte à Berne

Au magasin, Stauffacherstrasse 11, 3014 Berne  
Les mercredi de 19h30 à 21h30  
Nombre de participants: de 6 à 10 personnes

### COURS D'INITIATION À LA PORTÉE DE TOUS – 3 BELLES SOIRÉES EN PERSPECTIVE

Lorsqu'elle est présentée de façon purement théorique, l'information est souvent difficile à assimiler, surtout dans le domaine du vin! A la portée de tous, ce cours d'initiation au vin est donc axé sur la dégustation. Vos sens olfactifs et gustatifs seront ainsi à la fête. La question suivante sera traitée en profondeur : « Le vin, un produit naturel ? ». Nous évoquerons aussi les erreurs les plus fréquentes à ne pas commettre en matière oenologique. En outre, nous vous transmettrons de précieuses informations sur les vignobles, les types de cépages, l'élevage et la fabrication du vin, de même que le vin et la table.  
Fr. 180.—

### 11/18/25 mars

Inscription (au moins une semaine avant le début) sous info@cantinadelmulino.ch ou au 079 336 74 65.

## Soirées de découverte à Fribourg

Au magasin, Grand-Rue 66  
De 19h30 à 21h30 environ  
Nombre de participants: min. 8 personnes ; max. 12 personnes

### SOIRÉE RIESLING

Les Rieslings, meilleurs vins blancs du monde? Faites votre propre opinion en dégustant des rieslings allemands, français et autrichiens.  
Fr. 60.—  
**17 mars**

### SOIRÉE SUD-OUEST

Petit Manseng et Courbu, Abouriou et Tannat, Iroulégué et Cahors. Nombreux sont les cépages et les appellations au sud-ouest de la France. 6 vins typiques avec quelques amuse-gueule, afin de conserver durablement quelques senteurs du Sud-Ouest!  
Fr. 60.—  
**26 mars**

Inscription (au moins une semaine avant le début) sous info@cantinadelmulino.ch ou au 079 214 22 04.

# Galice Albariño, Treixadura et Co.

## Rias Baixas

La *Denominacion de Origen Rias Baixas* provient également de Galice. Le terme *Rias* fait ici référence au littoral. Sur tout le littoral galicien s'étendent des criques et des anses similaires à des fjords. On y produit essentiellement des vins blancs. Des *Rias Baixas* proviennent les cépages autochtones d'*Albariño*, l'un des vins blancs les plus connus d'Espagne qui se caractérise par ses notes fruitées ainsi que par la richesse de ses arômes.

Ici, le climat est largement dicté par l'Atlantique. Il y règne toute l'année durant des températures assez douces, les précipitations y sont abondantes et l'humidité de l'air relativement élevée. La *D.O. Rias Baixas* est subdivisée en quatre secteurs: au Nord, *Val do Sanes*, au milieu, *Soutomaior*, au Sud, à l'embouchure du *Miño O Rosal* et en remontant ce fleuve, *Condado de Tea*. D'une acidité modérée, les sols essentiellement alluviaux y sont bruns et sablonneux. Fréquemment, le littoral présente aussi des sols granitiques assurant un bon drainage des eaux pluviales.

## Adegas Albamar

Xurxo est un vrai passionné de viticulture. Mais il est même bien plus que cela. Oenologue, exploitant, propriétaire – et j'en passe – d'*Adegas Albamar*, il est l'un des rares véritables connaisseurs des vignobles de la région de *Salnés*. Son entreprise de conseil en viticulture s'attaque à presque tous les problèmes rencontrés par les vignerons. Dans sa *bodega*, qu'il a fondée en 2006, il tente de réaliser l'impossible: pratiquer une viticulture écologique à *Rias Baixas*.

Dans cette région où les gens affirment haut et fort qu'il est impossible de s'en sortir sans «gicler» la vigne au moins 20 fois, il plante des ceps tout au bord de l'Atlantique. Sur une autre parcelle, travaillant par taille et effeuillage, il s'efforce de percer l'épaisse paroi des pergolas afin d'éviter les accumulations d'eau tant redoutées. Presque impensable en Galice, où le traditionalisme n'est pas un vain mot et où, comme les sols caillouteux, les coquillages et la pluie, les épaisses couches de pergola sont complètement intégrées dans la culture locale.

Lorsqu'il a commencé à tirer de l'*Albariño* à travers une grille au tamis fin, nombreux étaient ceux qui le « tournaient en bourrique ». Aujourd'hui, plus d'un suit son exemple. Lorsqu'il évoquait la viticulture biologique, d'aucuns se moquaient de lui. Aujourd'hui, les mêmes suivent assidûment ses conférences. Les temps changent.

Dans sa propre petite *bodega*, il expérimente courageusement, pour son propre compte mais à ses risques et périls: aux levures sélectionnées pures, il préfère la fermentation spontanée. Pour ou contre la fermentation: tout est mis à l'épreuve. Afin de tout vérifier dans les moindres détails, de petites cuves d'acier... et beaucoup de patience sont nécessaires.

Actuellement, Xurxo ne presse qu'un seul et unique vin, de l'*Albamar Albariño*. Au goût, l'*Albamar* semble relativement vert, mais surprend par le parfait équilibre entre son acidité et ses arômes fruités, combinés à son intense minéralité. Dans un proche avenir, il s'apprête à produire un vin de garde et une autre sélection. L'on s'en réjouit d'avance.



Albariño, Rias Baixas DO 2007 ○ 08-12 18.50 16.60



# Ribeiro

Au Nord-Ouest de l'Espagne, dans la province de Galice, se trouve la région du *Ribeiro*, dans l'arrière-pays. Située au Nord-Ouest de la ville d'*Orense*, la contrée est délimitée par plusieurs fleuves: le *Miño*, l'*Arnoia* et l'*Avià*. Son climat est influencé par la proximité de l'Atlantique. Orientés sud, de nombreux vignobles sont cultivés en terrasse, sur les coteaux des montagnes environnantes. Pauvres en matières organiques, leurs terrains sont composés, pour l'essentiel, de sols granitiques et alluviaux. Comme il y fait nettement plus chaud que sur le littoral, le raisin mûrit aussi plus tôt. Si *Ribeiro*, fondée en 1932, est l'une des plus anciennes dénominations d'origine espagnoles (Denominaciones de Origen), ce n'est qu'au cours de la dernière décennie qu'elle est véritablement parvenue à prendre du galon. Jadis, elle figurait parmi les plus fascinantes régions d'Espagne. Mais à la fin du XIXe siècle, une attaque de mildiou, en provenance des Etats-Unis, s'abattit sur toute la Galice, anéantissant presque tous les plants de vigne de cette région. Dix ans

## Coto de Gomariz

Presque tous les vignobles de cette bodega sont situés à *Gomariz*, qui est sis dans une sorte de chaudron aux allures d'amphithéâtre. Peu importe le lac de retenue du *Miño* et les problèmes qu'il entraîne, il s'agit d'un *Ribeiro* sortant complètement de l'ordinaire. A l'Ouest, à la ligne de rupture de l'*Avià*, qui a donné son nom à la toute proche localité de *Ribadavià*, les vignes sont plantées sur des sols d'ardoise. C'est ici que se trouve la parcelle d'où provient le *Gomariz X*, constitué à 100% d'*Albariño*. Son coteau incliné vers l'ouest lui assure des conditions de maturation optimales. Au milieu de cette zone encaissée alternent des sols tantôt sablonneux, tantôt argileux. C'est ici que débutent les rachats massifs et le déracinement des terres de *Coto de Gomariz*, destinées à remplacer les *Palomino* par du *Treixadura* et d'autres variétés. Plus à l'est, des terrasses sont en cours d'aménagement. On rencontre des sols granitiques, où sont essentiellement cultivés des vins rouges bénéficiant de conditions minérales tout à fait originales. Presque nulle part ailleurs l'on ne trouve comme ici, parfois sur moins de neuf cent mètres à vol d'oiseau, pas moins de trois types de sols



plus tard, une épiphytie de phylloxéra détruisait le peu de vigne saine qui subsistait. En conséquence, l'on se mit à ne plus planter que des variétés résistantes aux maladies de la vigne, telles le *Palomino* et le *Garnacha Tintorera*. Les nombreuses variétés de raisins autochtones autrefois cultivées devinrent presque totalement marginales. A la fin des années 1980, Arsenio Paz et María Alvarez Serrano, deux pionniers de la viticulture de *Gomariz*, tout au Nord de cette région, décidèrent de donner une seconde chance aux vignes indigènes. Cep par cep, ils se mirent à renouer avec la culture du *Treixadura*, du *Sousón*, du *Ferról* et de l'*Albariño*, auxquels vinrent s'ajouter de plus anciennes variétés, telles le *Caiño largo* et *redondo*, le *Torrontés*, le *Loureira* et le *Godello*.

Leur tout dernier projet consiste à recommencer à cultiver et à réaménager les vignobles en terrasse de *Gomariz* afin de créer des conditions optimales pour y vinifier de nouveaux crus. Les premiers jalons de l'élevage de vins rouges, surtout du *Sousón*, sont maintenant posés et l'*Albariño* figure au rang des prochains candidats rouges.

complètement différents.

Dans sa cave, José Luis Sebío dispose de tous les artifices techniques nécessaires pour presser des vins modernes. Heureusement, bien qu'il ne renonce pas à la technique, il n'y recourt que comme un apport auxiliaire et met l'accent sur l'authenticité de ses vins, au demeurant typiques de cette région.

Le vin le plus important produit par cette *bodega* est le **Coto de Gomariz blanco**. Sa fabrication fait intervenir du *Treixadura*, du *Godello*, du *Loureira* et de l'*Albariño*. Le *Treixadura* y domine nettement, avec une part supérieure à 70%. Ce vin commence par fermenter spontanément. Par la suite, l'adjonction de doses raisonnables de levures permet de ne pas interrompre sa fermentation.

**Gomariz X** est manifestement l'enfant chéri de presque tous les visiteurs de la *bodega*. Riche de l'apport de nombreux cépages, l'*Albariño*, à l'instar d'un *Rías Baixas*, allie la fraîcheur et le fruité d'un *Albariño* à la structure et à la complexité d'un grand cru. La parcelle n'est pas très grande: en 2007, elle n'avait permis de remplir que quelque 3100 bouteilles.

<b>Blanco</b> , Ribeiro DO 2007	○	08-12	16.50	<b>14.80</b>
<b>Gomariz X</b> , Ribeiro DO 2007	○	08-14	18.50	<b>16.60</b>

## Viña de Martin

S'il existe bel et bien de grands vins blancs en Galice, on peut presque les compter sur les doigts d'une main. Pourtant, quel que soit le vigneron ou l'oenologue galicien consulté, un nom est sur toutes les lèvres: *Escolma*, *A Torna dos Pasas*, *Viña de Martín*. En 20 ans seulement, soit depuis qu'il possède sa *bodega*, Luis Ánxo Rodríguez Vazques, accessoirement président du D.O. Ribeiro, a réussi quelque chose d'exceptionnel: faire du *Ribeiro* une région non seulement réputée pour ses grands rouges, mais également, et surtout, pour sa poignée de grands vins blancs.

Le tout grand cru de cette *bodega* est le *Viña de Martín Escolma*. Il s'agit d'un blanc essentiellement produit à partir de *Treixadura* (environ 80%), qui contient aussi de l'*Albariño*, du *Torrontés* et du *Lado*. Au total, quatre parcelles fournissent son raisin. Chacune est élevée individuellement. Sise juste à côté de la *bodega*, l'une d'elles est située sur un

terrain sablonneux, tandis que deux autres ont des sols granitiques et la quatrième un sol noir. Une cuve en acier, trois grands fûts de bois. Les bonnes années permettent d'en produire 2000 bouteilles, sinon un peu plus de 1000, cette région, en particulier le Sud, aux alentours de la rivière *Arnoia*, étant régulièrement sujettes à des épiphyties. L'*Escolma* n'en est que plus rare.

Aucune levure sélectionnée pure (quel que soit le vin considéré), fermentation commune des grappes de toutes les parcelles, élevage respectueux en barriques ou en cuves d'acier, longue garde: telles sont les caractéristiques distinctives des vins issus de la *Viña de Martín*. Principal cru de cette *bodega*, le **Viña de Martín blanco** remplit quelque 6800 bouteilles. Cette cuvée correspond à celle de l'*Escolma*. Ce vin est exclusivement élevé en cuve d'acier. Luis Ánxo est un autodidacte perfectionniste. Ses vins diffèrent de tous les autres crus du *Ribeiro*, et c'est très bien ainsi.



<b>Dos Pasas</b> , Ribeiro DO 2007	○	08-14	27.—	<b>24.30</b>
------------------------------------	---	-------	------	--------------

# Castille-et-León Des blancs frais, des rouges capiteux

## Rueda

Rueda est la première région vinicole de *Castille-et-León* à avoir été reconnue pour ses qualités particulièrement propices à la viticulture. Située entre les régions productrices de vins rouges de *Toro*, à l'Ouest, et *Ribera del Duero*, à l'Est, cette contrée du centre de l'Espagne réputée pour ses vins blancs riches de tradition est traversée, du Sud au Nord, par les affluents du Douro (en espagnol: Duero), qui la délimite au Nord. Nulle part ailleurs qu'ici, cet ancien royaume ne ressemble davantage à l'image que l'on se fait des hauts plateaux ibériques aux horizons sans fins. Parsemée de collines aplaties et de larges vallées faciles d'accès et pratiquement plates, la *Meseta de Castilla* (haut plateau de Castille) se situe à une altitude de 700 à 800

mètres. De temps à autre, de petites forêts de pins parasites viennent égayer le regard. Des champs de blé et de betteraves sucrières complètent le paysage. Sur une superficie de 190 000 ha de terres cultivables, seuls 5700 ha sont affectés à la viticulture. Le climat y est rude : il y a peu de précipitations, les hivers sont rigoureux et les étés torrides et secs.

Sous le contrôle du *Consejo*, l'autorité de surveillance de l'Etat, les vins blancs sont produits en respectant le principe selon lequel les vins de qualité supérieure de *Rueda* doivent contenir au moins 85 % de *Verdejo*. Outre cette variété de raisin autochtone qu'est le *Verdejo*, du Sauvignon blanc et du *Viura* sont également cultivés sur ces terres. Les vins rouges, quant à eux, sont surtout issus de *Tinta fina* (*Tempranillo*).

## Bodegas Vidal Soblechero

Située au coeur de Rueda, *La Seca* est le lieu d'origine des *Bodegas Vidal Soblechero*. Il y a peu, cette famille de vigneron locaux se résolut à donner une nouvelle orientation à son expérience de plusieurs décennies dans le domaine de la viticulture. Une petite *bodega* allait voir le jour, résolument différente de toutes les caves obnubilées par une viticulture de masse et à haut rendement, bien plus lucrative, comme on en trouve à foison dans le voisinage. En lieu et place, cette famille s'est fait un point d'honneur à viser l'excellence comme objectif prioritaire. Le domaine le plus important est exploité avec assiduité depuis plus de 40 ans par Claudio Vidal Obregón, actuel responsable de ces vignobles, riches réserves de vieux ceps. Il y donne naissance à des crus reflétant bien le caractère de la région, de très grande qualité, fidèles à la tradition des cépages de *Verdejo* et de *Tinta fina*.

Cette *bodega* est dirigée par Alicia et Vidal, les enfants de Claudio Vidal. Alicia Vidal est une cheffe de cellier dynamique et déterminée. La responsabilité de la commercialisation des vins ainsi que l'organisation stratégique du domaine vinicole et de ses caves lui incombent. Son frère, Vidal le perfectionniste, est responsable de l'élaboration du vin. Bien que fortement enraciné dans sa région, il démontre avec beaucoup de talent et de savoir-faire, notamment par des essais de fermentation en fûts – très peu pratiquée dans la région – que Rueda a encore bien plus à offrir que ses vins blancs classiques.

Les *Bodegas Vidal Soblechero*, même si elles ne sont pas certifiées, s'adonnent avec conviction à la viticulture écolo-

gique. Seuls le cuivre et le soufre y sont utilisés. «Nous sommes la seule *bodega* de tout le D.O. à pratiquer une méthode de fermentation spontanée», explique fièrement le maître des lieux. L'altitude et le climat continental empêchent la prolifération des maladies typiques de la vigne. Ce domaine de 42 hectares dispose de ses propres vignobles, dont le raisin blanc représente les deux tiers des récoltes. Sur plus de 20 hectares s'y épanouissent des vignes aux troncs nouveaux, vieilles de plus de 60 ans.

La composition et la structure des terres de *La Seca* sont extrêmement variées. On y trouve des sols sablonneux, glaiseux, argilo-calcaires, des couches de galets charriés jadis par les cours d'eau, de même qu'un sous-sol riche en calcaire, et bien d'autres éléments. La vigne y pousse sur tous ces types de terrains. Aussi est-il logique, après un travail méticuleux, d'en tirer une très grande variété de goûts. C'est pourquoi Vidal Soblechero persiste dans son idée du *pago* (qui consiste en la vinification d'une parcelle unique), afin de mettre en exergue les différences de terroirs.

*Finca El Alto* est l'un des plus vieux vignobles de *Verdejo* des *Bodegas Vidal Soblechero*. Sur une superficie de presque 2,4 hectares, il a été planté il y a plus de 80 ans. Moins de 1950 ceps sur les 2600 pieds de vigne d'origine sont encore vivaces. Le rendement moyen est légèrement inférieur à un kilo par pied. En 2006, la production avait atteint 1800 bouteilles de *Verdejo*. Ce cru séduit par sa minéralité et la vivacité de son acidité, combinée à d'élégantes notes de barrique.



Verdejo Clavidor, Rueda DO 2007	○	08-12	12.—	10.80
Verdejo El Alto, Rueda DO 2007	○	08-12	23.50	21.10

## Ribera del Duero

Aucune région d'Espagne n'a connu autant de transformations en un si court laps de temps que Ribera del Duero. En l'espace de 25 ans, le nombre de ses *bodegas* (domaines) a explosé, passant de treize à plus de 230. Comptant autrefois 5000 hectares, ses vignobles ont aujourd'hui dépassé et ce, depuis 2005 déjà, le seuil des 20 000 hectares. De nombreux domaines, initialement portés aux nues, sont entre-temps tombés dans l'oubli. A cet égard, il est édifiant de constater qu'à l'exception de la *Vega Sicilia*, aucune des grandes stars de la première heure ne joue plus désormais dans la cour des grands, que ce soit lors de dégustations internationales ou même dans les dégustations nationales. Ses terres ont peu à peu pris de la bouteille, pour couvrir aujourd'hui l'arrière-pays de *Sardon de Duero* et s'étendre sur 180 kilomètres d'Est en Ouest, jusqu'à *St Esteban de Gormaz*. Parfois argileux et lourds, ses sols aux structures extrêmement variées, en partie sablonneux et très calcaires, sont particulièrement fertiles. Etagé sur des dénivelés de 300 mètres au maximum, exposé à de grandes variations climatiques ou cultivé en fond de vallée, sur des pentes en partie escarpées, ou en haut d'un plateau, chacun de ces domaines s'inscrit dans une classification précise, le D.O. Ribera del Duero. De taille comparable, la vallée du Rhône dispose de quelque 20 appellations différentes, formant toute une mosaïque d'entités tendant à se replier sur elles-mêmes. A Ribera del Duero, chaque domaine viticole peut acheter du raisin auprès de n'importe quel viticulteur ou du vin fini auprès de n'importe quel autre cellier. Il peut ensuite le

mélanger à son propre cru puis commercialiser son vin fini sans avoir à fournir d'autre indication que sa propre marque. Le seul et unique critère à remplir est que le raisin doit provenir de Ribera del Duero et que les vins issus d'un autre cellier de Ribera del Duero doivent y avoir également été mis en bouteilles. Ce principe a donné lieu à la création de nouvelles marques et continue de favoriser l'apparition de nouveaux crus possédant tous un arôme et un bouquet caractéristiques, admettant quasiment toutes les permutations. De nombreuses caves à vins tentent de mélanger leurs vignes, la plupart du temps jeunes (moins de 20 ans), à de vieux vignobles, obtenant ainsi des vins plus complexes. Ce procédé s'est traduit par une certaine uniformité de style, laissant apparaître une touche de cerise et de douces notes fruitées, ainsi qu'une robe foncée, associées à une faible acidité. Or, pour cette région, c'est précisément là que réside le principal danger. Car ce système qui permet de commercialiser sous une même marque une quantité de vins presque illimitée pose problème, surtout au niveau international.

De tels volumes n'ont plus aucun lien avec la viticulture artisanale de jadis. En effet, pour augmenter la production, l'exploitation viticole doit être entièrement mécanisée et les vignobles irrigués. On plante même des cépages dans des zones où l'on cultivait autrefois la pomme de terre.

Mais cette tendance privilégie aussi l'émergence de petits, voire très petits celliers, qui réalisent une production annuelle de tout juste 8000 bouteilles. Ceci ne peut que favoriser l'accent mis sur la qualité.

La région de Ribera del Duero a connu de nombreux changements. C'est la raison pour laquelle elle est toujours en quête d'une identité propre.

## Hacienda Solano

Il est fort possible que la région viticole espagnole de Ribera del Duero résulte, à de nombreux égards, d'un phénomène de mode. Il vaut cependant la peine de vérifier s'il ne s'y cache pas, au détour d'un sentier, à l'écart du courant dominant, un domaine viticole suivant son propre bonhomme de chemin.

Du fait de ses sols extrêmement arides et de son paysage vallonné et parsemé de nombreuses forêts, La Aguilera a été considérablement épargnée par les opérations de restructuration menées au siècle dernier. Voilà pourquoi l'on y trouve, dans les faubourgs d'*Aranda de Duero*, une multitude d'anciennes exploitations viticoles, dont certaines remontent même à plusieurs siècles. Le sol sablonneux empêche le phylloxéra de s'y répandre: certaines rangées de ceps sont même plus que centenaires. A *La Aguilera*, au moins cinquante hectares sur cinq cents consacrés à la vigne ont ainsi plus de 50 ans.

Tout juste un quart de ces surfaces appartient à la *Hacienda Solano*. L'altitude, le climat et les spécificités géologiques locales y permettent la pratique d'une viticulture presque à cent pour cent écologique et ce, dès l'aube de leur exploitation. Encore bien vivaces, ses robustes ceps séculaires sont promis à un bel avenir. Grès argilo-calcaires parsemés de couches parfois très sablonneuses et terroirs exposés nord constituent le capital de cette *bodega*. De plus, on y trouve quelques vignobles où prospèrent des ceps de souche authentique datant d'avant les grandes épidémies de phylloxéra. Les conditions y sont donc réunies pour obtenir des crus de qualité supérieure.

Pour tirer pleinement profit des grands atouts que possède ce vignoble, encore fallait-il le pouvoir s'appuyer sur les compétences d'une œnologue capable de revaloriser au mieux ce

terroir. Après quelques années, en 2002, la *Hacienda Solano* mettait déjà en bouteilles ses premiers crus. Son chemin avait croisé celui de Sophie Kuhn, jeune Alsacienne aussi talentueuse que motivée qui étudiait à Dijon, dont la passion pour le terroir avait été exacerbée par un travail réalisé en Bourgogne et dans le Rhône. Or les multiples possibilités offertes par les vignobles de la *Hacienda Solano*, associées à la liberté, d'usage en Castille, de presser les vins à son gré, en rupture avec les traditions rigoristes, ont constitué les bases de son engagement. Avec des résultats plus que probants...

**Roble 2006:** Il ne faut pas s'attendre à savourer un cru agréablement fruité sans trop de corps. De toute évidence, son élégance, alliée à sa profondeur, portent la signature de Sophie Kuhn. Ce vin n'a même pas besoin de ses six mois de maturation en barrique pour dégager tous ses arômes, puisqu'il possède déjà bien avant, de manière intrinsèque, toute sa complexité.

**Crianza 2006:** Cette cuvée tirée des parcelles *El Sotillejo* et *El Monte*, plantées de vieux ceps de plus de 70 ans d'âge, constitue la base de ces crus élégants tissant des liens complexes avec *Ribera*. Sa production de quelque 4000 bouteilles est très exclusive.

**Los Cascorrales 2006:** Planté en 1895, le *Pago* – terme désignant un domaine constitué d'une unique parcelle – *de Cascorrales* constitue l'élément principal de cette cuvée. Ce vin mûrit dix-huit mois durant dans de nouvelles barriques de chêne français. Il est ensuite mis en bouteilles sans filtrage préalable. En deux à trois ans, il laisse apparaître toute sa complexité, empreinte d'une froide élégance révélatrice de son équilibre et de sa belle longueur. Mais avant d'atteindre son apogée, il lui reste un long chemin à parcourir. En tout et pour tout, sa production s'élève à seulement 1180 bouteilles.



<b>Roble</b> , Ribera del Duero DO 2006	●	08-12	16.—	<b>14.40</b>
<b>Crianza</b> , Ribera del Duero DO 2006	●	08-14	27.—	<b>24.30</b>
<b>Los Cascorrales</b> , Ribera del Duero DO 2006	●	08-18	53.—	<b>47.70</b>

# Dégustation Le long du chemin de Saint-Jacques : Espagne



## Rioja

Prix spécial  
jusqu'au 14.3.09

### Remelluri\*

\_\_\_Rioja Reserva DOCa ● 2004 08-15 27.50 **24.70**

### Bodegas Navarrosotillo

\_\_\_Noemus, Rioja DOCa (joven) ● 2007 08-11 10.— **9.—**  
 \_\_\_Rioja Crianza DOCa ● 2005 08-12 13.90 **12.50**  
 \_\_\_Rioja Reserva DOCa ● 2004 07-13 20.— **18.—**

## Toro

### Quinta de la Quietud

\_\_\_Corral de Campanas, Toro DO ● 2007 08-12 18.— **16.20**  
 \_\_\_Quinta Quietud, Toro DO ● 2002 06-12 29.50 **26.50**

## Ribera del Duero

### Hacienda Solano\*

\_\_\_Roble, Ribera del Duero DO ● 2006 08-12 16.— **14.40**  
 \_\_\_Crianza, Ribera del Duero DO ● 2006 08-14 27.— **24.30**  
 \_\_\_Los Cascorrales Ribera del Duero DO ● 2006 08-18 53.— **47.70**

## Rueda

### Bodegas Vidal Soblechero\*

\_\_\_Verdejo Clavador, Rueda DO ○ 2007 08-12 12.— **10.80**  
 \_\_\_Verdejo El Alto, Rueda DO ○ 2007 08-12 23.50 **21.10**

## Ribeiro

### Coto de Gomariz<sup>K</sup>

\_\_\_Blanco, Ribeiro DO ○ 2007 08-12 16.50 **14.80**  
 \_\_\_Gomariz X, Ribeiro DO (Albariño) ○ 2007 08-14 18.50 **16.60**

### Viña de Martín<sup>K</sup>

\_\_\_Dos Pasas, Ribeiro DO ○ 2007 08-14 27.— **24.30**

## Rias Baixas

### Bodegas Albamar\*

\_\_\_Albariño, Rias Baixas DO ○ 2007 08-12 18.50 **16.60**