

Les vins du RIBERA DEL DUERO (DO)



L'Appellation d'Origine Ribera del Duero comprend des municipalités appartenant aux provinces de Burgos, Soria, Ségovie et Valladolid. Il s'agit d'une grande zone de production où les principales villes viticoles sont Pedrosa del Duero, La Aguiera, Gumiel de Hizán, Aranda de Duero, La Horra, Roa, Peñafiel et Valbuena del Duero.

Le climat est continental, très sec et venteux et les hivers sont très sévères, avec des gelées fréquentes, bien que les chutes de neige soient rares. Les étés sont longs et secs avec des températures pouvant atteindre 40 °C. Paradoxalement, les hivers sont très rigoureux avec des températures pouvant descendre jusqu'à -18 °C.

Comme son nom l'indique, la région suit le cours de la rivière du [Duero](#) pour environ 115 km en amont de Valladolid. La vallée fait environ 35 km de large. La région est située autour des tronçons les plus jeunes de la rivière, qui passe ensuite à proximité de [Toro](#) et [Rueda](#) régions avant de traverser les fameuses régions portugaises productrices de [Douro](#) et de [Porto](#), où il se jette dans l' [océan Atlantique](#)

Géologiquement l'appellation est surtout concentrée autour du lit de la vallée du DUERO, formé lors de la période du miocène. Il s'agit d'un terrain rocaillieux et légèrement ondulé allant de 750 m à 911 m d'altitude. La route nationale N122 suit le lit de la rivière. Les sols sont constitués de couches de limons et d'argile sableux, alternés de couches de calcaire, Marne et concrétions calcaires.

Le [vin rouge de Ribera del Duero](#) est aromatique, très fruité et rouge vif lorsqu'il est jeune; et lisse, velouté et riche en arômes et parfums élégants qui sont développés tout au long de l'élevage. Les vins rosés clairs, frais et faciles à boire sont aussi typiques de Ribera del Duero.

Pour plus d'informations vous pouvez vous rendre sur le site Internet : <http://www.riberadelduero.es>

La région s'étend sur 12,000 ha de vignes dont 9000 bénéficiaient de l'appellation d'origine (DO).

L'encépagement est principalement en Tempranillo avec un peu de Cabernet Sauvignon, Merlot et Malbec. Il y a cinq ans, les styles des vins de la Rioja et de la RIBERA DEL DUERO étaient très différents : traditionnellement les vins de la région de RIOJA étaient mis sur le marché que lorsque ceux qui les avaient élaborés estimaient qu'ils étaient prêts à boire. Les RESERVA et les GRAN RESERVA, qui passaient davantage de temps en barriques et en bouteilles avant d'être mis à la vente, étaient particulièrement veloutés, avec une complexité aromatique associant harmonieusement les notes boisées et fruitées. Les assemblages de Tempranillo avec un peu de grenache offraient davantage de puissance équilibrée par le Mazuelo pour l'acidité et le Graciano pour ses parfums délicats. Les vins titraient dans les 12, 12, 5 % vol. En revanche, les vins de la RIBERA DEL DUERO étaient caractérisés par des robes profondes et colorées, d'une grande intensité de fruits, plus alcoolisés et tanniques avec parfois du Cabernet sauvignon. Les vins étaient vieillis moins longtemps dans de petites barriques en chêne. Bien que les deux régions conservent encore leurs identités, les styles se sont rapprochés ces dernières années. Beaucoup de Rioja sont maintenant élevés pendant des périodes de temps plus courtes et en barriques de 225 L de chêne français. Ce sont des vins plus denses et plus robustes avec une plus grande structure tannique.

Pendant ce temps, les vins de la RIBERA DEL DUERO ont gagné en suavité, finesse et élégance. La région a obtenu sa DO en 1982. Elle se situe en Castille-Léon au sud de la ville de Valladolid, sur les rives du DUERO

(DOURO au Portugal). On y cultive surtout le Tempranillo (appelé ici le Tinto fino) jusqu'à une altitude de 900 m. Le domaine le plus réputé indéniablement la bodega Vega Sicilia (300 et 600 € mini la bouteille !).

Le processus de vinification :

Dans les meilleures bodega, le rendement ne dépasse pas 22 hectolitres par hectare. Pour être cueilli, le raisin ne doit pas titrer plus de 13°. Le nombre de pieds à l'hectare est d'environ 2200. L'irrigation est interdite, sauf pour lutter contre de grandes sécheresses, et uniquement sur autorisation administrative exceptionnelle. L'élagage permet aussi de s'assurer que chaque souche a une production de moins de deux kilos, permettant ainsi de s'assurer que la production concentre tous les minéraux les nutriments que le sol fournit.

La particularité du Tempranillo est qu'il s'agit de raisin de taille plutôt petite, avec une peau et une chair très épaisses. De ce fait, il ne fournit que peu de jus mais beaucoup de matière. Après la vendange, les viticulteurs doivent donc écraser les raisins en les brassant dans les cuves au moyen d'un ustensile composé d'une longue perche à laquelle est fixé au bout un plateau cylindrique.

La fermentation

La fermentation alcoolique dure environ deux semaines et la température maximale peut atteindre 32 degrés. La maturité optimale des raisins récoltés de manière sélective est alcoolique, se situant entre 13% et 14,5%, facilite l'extraction de la couleur et des tanins.

Plus tard, le vin commence la fermentation Malo lactique. Une fois terminé, le vin reste dans les cuves pour une autre année, au calme et au repos.

L'élevage en barrique

Le processus de clarification est relativement original. En hiver, alors que la température extérieure est inférieure à -4 °C, le viticulteur ouvre les portes de ses chais qui sont orientés plein Nord. Aidé par le vent sec, le froid s'engouffre dans les CHAIS et congèle pratiquement les cuves et les raisins qui se trouvent à l'intérieur. En refroidissant, la matière tombe au fond de la cuve et il ne reste plus qu'à prélever le liquide par le sommet.

Le vieillissement commence en Janvier, d'abord en cuves, puis en fûts de chêne neufs. La durée du processus de vieillissement en bois varie de huit mois pour les vins « ROBLE » jusqu'à sept ans pour certains crus exceptionnels dits « GRAN RESERVA » ou « RESERVA ESPECIAL »

L'embouteillage

Le vieillissement en bouteille est typique des vins de cette région. Il nécessite du temps et des soins. Les vins terminent leur voyage avec un séjour au calme dans la bouteille dans des installations spécialement conditionnées. La durée du séjour varie selon le format de la bouteille. Si la règle est plutôt de 12 à 18 mois, il n'est pas rare de voir une bouteille de 75 cl vieillir trois ans ou plus, tandis que les magnums (un litre et demi) et le Double Magnum (trois litres) connaissent des périodes vieillissement en bouteille beaucoup plus longues.

Les vins en dégustation : (Ces vins ont été achetés à cette adresse : www.vinosribera.com)

TINTO FEDERICO roble 2010
LOPEZ CRISTOBAL Crianza 2009
PAGO DE LOS CAPELLANES Crianza 2009
ARZUAGA crianza 2009
ARZUAGA reserva 2005