

TASTET

Ribera del Duero

Crée pour t'émouvoir





RI
BE
RA
DEL
DUERO

Crée pour t'émouvoir

Pour répondre à la curiosité des lectrices et des lecteurs de Tastet quant à la culture du vin et satisfaire leur grand intérêt à découvrir de nouvelles choses, crus, vignobles, bouteilles, vigneron et autres, nous avons pensé vous présenter une région viticole espagnole d'où nous proviennent des produits de très grande qualité : la Ribera del Duero.

En collaboration avec cette superbe région d'Espagne, nous allons tenter de vous faire connaître, non seulement la région, mais aussi ses superbes produits et notamment les excellents vins de la Ribera.





Nul doute que découvreuses et découvreurs, *foodies*, passionné.e.s de vins exceptionnels et de bonne cuisine dont ils et elles sont toujours à la recherche sauront apprécier et voudront, le temps voulu, partir à la découverte de cette région. En entendant ce jour de bonheur, nous avons tout de même celui de nous rendre dans une succursale de la SAQ voyager avec quelques bonnes bouteilles de Ribera del Duero.

Comme le vin est intimement lié à la terre, il faut parler de la Castille-et-León, cette magnifique région où poussent les vignes de la Ribera del Duero. La Castille-et-León, *Castilla y León* pour les initié.e.s — est une communauté autonome d'Espagne située dans le nord-ouest du pays. La région de Ribera del Duero s'étend sur les territoires de Burgos, Valladolid, Soria et Segovia.

Loin du tumulte des grandes villes, la Castille-et-León est, avec ses neuf provinces, la région la plus étendue d'Espagne et constitue le noyau historique autour duquel s'est formé l'État espagnol. Elle est traversée par le fleuve Duero et ses affluents qui concourent à la richesse de ses terres. Le climat est continental et froid, ce qui joue un rôle déterminant dans la croissance et la maturation des vignes.

La notoriété mondiale de la région est bien sûr due à plusieurs facteurs, notamment car elle est traversée par le *Camino Francés* du chemin de Saint-Jacques de Compostelle qui draine des milliers de pèlerins chaque année et depuis des siècles. De plus, cathédrales, musées, châteaux, monastères témoignent de la riche histoire locale.



Dans une moindre mesure, les vins de la Ribera jouent de plus en plus un rôle important dans cette notoriété depuis 2 500 ans. Longtemps considérés comme des vins de moindre importance et consommés plutôt localement, ils ont, depuis quelques années, accédé à un statut bien supérieur — depuis 1982, l'appellation d'origine est validée pour la région — et sont très recherchés par les amateurs et connaisseurs de bons vins et de grands crus. Cette popularité va bien au-delà des frontières hispaniques et l'on trouve aujourd'hui les vins de la Ribera del Duero partout dans le monde, de l'Europe à l'Afrique en passant par la Russie et les Amériques. Chez nous, les amateurs sont gâtés avec un choix très varié sur les comptoirs de la SAQ.



Sur des sols légers, chauds, secs et drainés de gravillons, les vignobles de la Ribera del Duero bénéficient d'un terroir d'exception. Ils se trouvent en majorité dans des vallées abritées à haut taux d'ensoleillement et bénéficient donc de conditions climatiques et de sols idéales. Au cours des derniers 50 ans, les viticulteurs de la Ribera ont fait évoluer leur production en appliquant les techniques les plus modernes de culture — vendange, foulage et pressurage, fermentation, clarification, et enfin maturation. De plus, avant même la mise en bouteille, des mesures très strictes de contrôle de qualité sont appliquées à toute leur production. Cette évolution de la culture et tous ces efforts des vigneron ont permis aux vins de la Ribera d'atteindre des sommets en termes de qualité et conséquemment d'afficher aujourd'hui les prix les plus élevés du marché espagnol, même si les entrées de gamme demeurent très raisonnables et à la portée des portefeuilles plus modestes.



Les vins de la Ribera sont exceptionnels car ils sont tout sauf le fruit du hasard ; leur très grande qualité vient plutôt de plusieurs facteurs déterminants : d'abord, une terre exigeante en haute altitude et un climat rigoureux — nuits très froides et chaleur accablante en pleine journée. Ensuite le talent, le travail et la patience des viticulteurs et des vinificateurs qui, grâce à la sélection méticuleuse de leurs vignes changent ces grains hors du commun en des crus qui le sont tout autant.

Près de 80% des récoltes se font toujours à la main sur des hectares de vignes dont 227 qui furent plantées avant les années 1900. L'immense respect que viticulteurs et vinificateurs de Ribera del Duero vouent à leur terre et la rigueur avec laquelle ils accomplissent leur travail tout au long de l'année permettent d'obtenir les vins uniques que les connaisseurs trouvent chez nous sur les étagères de la SAQ et un peu partout dans le monde.

Le cépage traditionnel et majoritaire des vins de la Ribera del Duero est le tempranillo, la variété de raisin la plus cultivée en Espagne. Le tempranillo, aussi connu sous l'appellation Tinto Fino ou Tinta del Pais dans la Ribera, est un cépage à la maturation précoce (temprano signifie « tôt » en Espagnol).



Autrefois connus pour leur caractère charnu, les vins de la Ribera Del Duero offrent aujourd'hui une palette de saveurs d'une grande élégance et d'une subtilité renouvelée. D'un excellent rapport qualité/prix, ils sont accessibles à tous, autant experts que nouveaux consommateurs grâce à la variété offerte par les vignerons et les différentes maisons.

Les Ribera Del Duero les plus représentatifs sont les vins rouges qui varient de vins jeunes avec une forte charge de fruits et une bonne bouche à des vins de vieillissement élégants et puissants (Crianzas, Reservas et Gran Reservas), soulignant leur complexité aromatique et leurs puissance et équilibre en bouche.

Occupant le 2e rang en volume sur le marché des vins rouges de qualité en Espagne avec 15,5 % de part de marché, les vins de la Ribera del Duero se classent au Canada au 10e rang pour ce qui est des exportations de Ribera del Duero par pays, tant en volume qu'en valeur.

Très appréciés par les consommateurs espagnols qui définissent les vins de la Ribera del Duero comme des caves de grande expertise, de haute qualité avec un processus d'élaboration très strict et une large gamme de produits qui permet d'être apprécié des experts aux nouveaux consommateurs, ils sont connus dans le monde entier pour leur excellent rapport qualité-prix avec un positionnement de prix moyen-élevé à élevé.

Vins tanniques, les vins de la Ribera Del Duero libèrent des arômes de fraise et de pruneau ainsi que de chocolat, de tabac, voire de cuir. Ils s'accordent parfaitement avec les côtes de bœuf (grillées sur le barbecue, un vrai régal), l'agneau, le porc, les venaisons (nos chevreuils, originaux et autres viandes sauvages) ou le canard, mais également avec les fromages affinés, les pizzas, et, un grand classique à marier avec le tempranillo, le cake au chorizo.

Remerciements de Tastet : Dans leur ouvrage extrêmement documenté et intéressant au plus haut point *Los paisajes vitivinícolas triunfantes de la Ribera del Duero* (Version française : La Ribera del Duero : les paysages du succès du vin), les auteurs Fernando Molinero et Cayetano Cascos, donnent une somme considérable de renseignements sur la Ribera del Duero, sur la vigne et son évolution ainsi que sur son évolution.

Ribera Del Duero

Crée pour t'émouvoir



Cliquez sur la bouteille de votre choix pour vous la procurer sur le site de la SAQ.

1. **Vina Vilano Crianza Ribera del Duero 2017**
Vi a Vilano
20,90\$
2. **Torres Celeste Ribera Del Duero Crianza**
Seleccion de Torres
21,75\$
3. **Finca Villacreces Pruno Ribera del Duero 2018**
Finca Villacreces
22,35\$
4. **Tinto Pesquera Ribera del Duero 2017**
Bodegas Alejandro Fernandez Tinto Pesquera s.l
33,75\$
5. **Psi Ribera del Duero 2018**
Dominio de Pingus
45,25\$



Produit par Tastet

Rédaction: Jean-Philippe Tastet

Direction artistique et illustrations: Ashley Olivieri

Coordination: Ève Des Roches

Photos: Ribera del Duero