



**Voici la dernière infolettre D.O. Rueda, rédigée par Fabrizio Bucella de [Inter Wine and Dine](#)**

## **RUEDA, PATRIE DU VERDEJO**

**L'Espagne est connue pour ses grands vins rouges, notamment de la Rioja et du Priorat. La Rueda, région vinicole autour de Valladolid, se distingue par ses vins blancs. Le verdejo blanco y trouve ses lettres de noblesse.**

### **Verdejo blanco**

Pierre Galet nous explique que le verdejo "*est un cépage important en Espagne, recommandé pour la communauté de Castille-Leon [où se trouve la Rueda NDLA]. Le verdejo est principalement cultivé dans la province de Valladolid où se concentrent 70% des superficies pour les vins de l'appellation Rueda. Le vignoble peut atteindre 900 mètres d'altitude, au sud de Valladolid.*" (Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes). En France, on trouve un peu de verdejo dans l'Aude (0,17 ha) et des expérimentations dans le Gers.

### **Brève histoire de la vigne en Espagne**

Les Romains s'installent en Espagne au IIe siècle avant Jésus-Christ et y apportent la vigne. Sous la domination musulmane, le vin est abandonné. Lors de la Reconquista, les Espagnols réintroduisent sa culture au fur et à mesure de la libération du pays. Débutée en 718 dans le

Nord, elle s'achève en 1492 lorsque le dernier potentat musulman est chassé de Grenade. Le vin, lié à la religion catholique, est depuis indétrônable de la culture espagnole.

À la fin du XIXe siècle le phylloxera ravage le vignoble. Dans les années 70, Marques de Riscal s'intéresse à la Rueda. Avec l'aide d'Emile Peynaud, le marquis plante du verdejo et du sauvignon, cher à l'œnologue français. D'autres domaines investissent la région. Celle-ci a vu sa surface et le nombre des exploitations doubler sur les dix premières années du nouveau millénaire.



### **Style des vins**

Les vins DO Rueda doivent contenir au moins 50 % de verdejo (85 % s'ils s'agit de rueda verdejo). Les cépages complémentaires peuvent être, outre le sauvignon, le palomino et la viura, autre cépage local. Les vins sont aromatiques, fruités, très frais, de structure moyenne aux notes herbacées, d'anis et de fenouil caractéristiques.

### **Climat et vinification**

Malgré une latitude méditerranéenne, le climat dans la Rueda est plutôt continental car le vignoble se situe à une altitude élevée, entre 600 et 700 mètres, ce qui le préserve des grandes chaleurs. Les sols sont peu acides et les rendements élevés. La vinification se fait en conditions réductrices afin de conserver les arômes thiols du verdejo : vendanges mécanique nocturnes pour éviter de chauffer la vendange, acidifications et sulfites de la vendange, refroidissement de celle-ci, macération pelliculaire, pressoirs de très grande capacité, levurage exogène.

Les vins sont frais et toniques avec une belle aromatique dans leur jeunesse et de moyenne garde. Peuvent-ils vieillir ? César Roman, enfant du pays et sommelier au Chalet de la Forêt (deux macarons Michelin à Bruxelles) est confiant : *"La Rueda produit de très grands vins et certains vieillissent très bien."*



### **Fiche technique Rueda**

Située entièrement dans la région de Castille-Leon, l'appellation (attribution de la DO en 1980) est constituée de 74 villages autour de Valladolid, Segovia et Avila. 66 exploitations vinicoles sont enregistrées (2015). La surface cultivée est de 13 074 ha (2015) desquels 12 434 sont dévolus à des cépages blancs, le verdejo occupant 10 670 ha (le reste étant principalement constitué de sauvignon). En 2012, la vente se répartissait comme suit : 387.000 hl marché domestique (81 %) et 88.000 hl export (19 %). Les marchés européens germaniques sont les plus importants (Pays-Bas, Allemagne et Royaume-Unis).



### **Garciarévalo Tres Olmos 2014**

Verdejo tout en pureté. Les vignes ont entre trente et quarante ans, vin affiné sur lies. L'aromatique caractéristique se dégage très bien et la finale est doucement amère. Ce vin voyage beaucoup car il a été sélectionné l'année dernière pour être servi sur certains vols de la classe affaire de la compagnie American Airlines.

### **Hermanos del Villar Oro de Castilla verdejo 2014**

Puissance et élégance caractérisent ce verdejo à l'aromatique très puissante : la poire le

dispute avec des arômes de melons et fruit de la passion et les classiques notes herbacées. La finale est très longue, un peu amère. Idéal en apéritif ou sur des entrées fraîches et légères. Dans le même style, noter la belle expression variétale classique du verdejo de Marques de Caceres 2014.

### **Javier Sanz V Malcorta verdejo 2014**

Catégorie des tous grands verdejo, le prix s'en ressent également. Le vin est bluffant : riche et persistant en bouche, véritable régal pour la gastronomie. En réalité, il s'agit de vieux clones de verdejo sauvés par Javier Sanz. Ces vignes étaient oubliées car la vendange était "difficile à couper" (*malcorta*). À noter également, la cuvée de base faite à partir de vieilles vignes, vinifiées en cuves uniquement, finale longue et saline.

### **José Pariente Cuvée Especial 2014**

La star de la Rueda produit ici une sélection parcellaire rigoureuse, vendange à la main, vinification soignée, affinage sur lies dans des œufs de béton, vieillissement d'une année en bouteille. Le résultat est un vin extrêmement puissant, structuré et complexe. Bluffant.

### **Marques de Riscal, Verdejo 2014**

L'exploitation mythique produit un verdejo avec beaucoup de corps et de structure. Le nez est classique et complexe, en bouche le vin développe du gras et du volume.

Impressionnant

### **Menade V3 2013**

Avec Menade, Ricardo Sanz a créé une exploitation biologique qui met l'accent sur le respect de la terre et de l'environnement. La cuvée haut de gamme est le V3, les vieilles vignes de verdejo. On utilise des plants pré-phyllloxériques, vendanges manuelles, fermentation à froid et vieillissement en barriques de chêne français (de un à six ans) qui confère une pointe boisée et vanillée au vin. À noter la dégustation du millésime 2012 au boisé mieux intégré.

### **Conditions de la dégustation**

Cette dégustation a eu lieu lors d'un voyage de presse de trois jours dans la région Rueda. Les vins ont été dégustés soit dans les domaines, soit lors d'une dégustation collective. La dégustation a été complétée par quelques références après de retour au pays. Les prix mentionnés sont les prix approximatifs communiqués par les domaines.

---

### Notre rédacteur invité -Fabrizio Bucella

Fabrizio Bucella est sommelier, spécialiste du vin et de la bière. Il dirige l'école d'oenologie [Inter Wine & Dine](#) (IWD), basée à Bruxelles. IWD est la plus grande école de dégustation dans la capitale de l'Europe.





Tenez le hashtag #MyFavouriteRueda à l'œil et ajoutez ce tag pour vos propres aventures Rueda.

