

# LE XÉRÈS DANS TOUS SES ÉTATS

## L'APPELLATION XÉRÈS

La province de l'Andalousie abrite deux appellations principales, mondialement connues : d'une part la Montilla-Moriles au sud de Cordoue, et d'autre part le Xérès (appelé encore Sherry ou Jerez) qui nous intéresse plus particulièrement ici et qui est produit dans la région de Cadix, dans le fameux « triangle d'or » constitué par les trois villes de Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda et El Puerto de Santa María (cf. carte).

Sur le plan légal, ce triangle d'or est lui-même subdivisé en deux DO (Denominación de Origen) distinctes : Jerez-Xérès-Sherry d'une part, qui produit le Fino, et Sanlúcar de Barrameda d'autre part, qui produit la Manzanilla. Mais en réalité, comme ces deux DO pratiquent la même vinification à partir du même cépage, au sens large le terme de Xérès s'applique généralement aux deux car elles ont en commun ce même goût de rancio, ou saveur de noisette, qui est la caractéristique majeure de ce vin.

En 1868, le vin de Xérès était élaboré sur la base de 42 cépages identifiés. C'est seulement en 1977 qu'est officialisée la Denominación de Origen (DO) pour le Xérès de Jerez et la Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda. À cette occasion, il est décidé que l'élevage des vins en tonneaux devra être de trois ans au minimum. Puis, en 2002, une mention de vieillissement est ajoutée : les vins de plus de 20 ans d'élevage sont classés VOS (Very Old Sherry), et ceux de plus de 30 ans VORS (Very Old Rare Sherry).

## LES DEUX CEPAGES DU XÉRÈS

Les deux cépages cultivés sont le palomino, pour produire les Xérès secs, et le Pedro Ximénez pour produire les Xérès doux. Exceptionnellement, le muscat peut être également utilisé en combinaison avec le PX pour la production de certains Xérès doux.

### 1) Le Palomino :

Il semble que ce cépage soit originaire du vignoble d'Andalousie. En Espagne, il représente 8 000 ha, essentiellement dans la partie du vignoble d'Andalousie qui produit le Xérès, où il représente 90 % de l'encépagement de ce vin. En Europe, on le trouve aussi au Portugal où il est nommé listão, cultivé dans les vignobles de Madère et Setúbal. En France, il est nommé listan et est essentiellement cultivé dans le vignoble du Languedoc-Roussillon. Partout ailleurs que dans la région du Xérès il est toutefois en perte de vitesse.

Cépage vigoureux et très productif, il doit être maîtrisé par une taille courte. Il est particulièrement bien adapté aux terrains crayeux de la région de Jerez. Sensible au gel et de maturité tardive, il doit être réservé aux climats doux de type méditerranéen.

Il a une capacité moyenne à accumuler le sucre et son acidité chute rapidement à maturité. Vinifié de façon classique, il donne des vins blancs très pâles (cf. photo), peu qualitatifs car très neutres et, de plus, sensibles à l'oxydation. Mais par leur procédé de vinification, qui activent ses précurseurs d'arômes non exploités en vinification classique, les producteurs de Xérès transforment ces défauts en grande qualité : muté en fin de vinification puis élevé en solera sous voile de levure, il devient en effet un vin délicat et extrêmement aromatique.

### 2) Le Pedro Ximénez (ou PX pour les intimes) :

Ce cépage blanc, aux baies de couleur verte à jaune, est cultivé dans le sud de l'Espagne, dans le vignoble d'Andalousie. Il sert à l'élaboration des dénominations d'origine de cette région : Xérès bien sûr, mais aussi d'autres appellations telles que : Málaga, Montilla-Moriles et Condado de Huelva.

Sa peau est fine, ce qui est important dans le processus de fabrication des vins issus du PX : pour augmenter la concentration des baies, les grappes sont en effet exposées au soleil quelques jours après la vendange. La finesse de la peau permet alors un dessèchement rapide et un taux de sucre très important.

Dans la région de Jerez, le PX est utilisé en mono-cépage pour élaborer des vins doux très sucrés, d'une couleur devenue très sombre, quasiment noire (cf. photo), et au goût prononcé de raisin sec. Mais il est souvent aussi assemblé avec des Xérès secs issus du cépage palomino (des Olorosos, voire des Amontillados), auxquels il donne de la rondeur et de la sucrosité. On parle alors de Xérès Cream.

Dans la région de Málaga, le PX est le cépage utilisé à l'intérieur des terres pour produire le Málaga, tandis que le littoral est planté de Moscatel. Et dans la région de Montilla-Moriles, le PX est le cépage-roi car il est particulièrement adapté aux chaleurs extrêmes de ces terres intérieures de l'Andalousie.

## LE VIGNOBLE DU XÉRÈS

Les vignobles du Xérès sont implantés en Andalousie sur un terroir vallonné composé essentiellement de collines et côteaux de faible altitude.

Le vignoble s'étend sur trois zones géologiques bien différenciées (cf. carte). La première, considérée comme la meilleure, est l'Albariza ou Albar. Il s'agit de terres blanches, qui mêlent chaux, craie, kaolin et argile. Ces sols absorbent l'eau de pluie l'hiver et la restitue aux racines de la vigne en été. En surface, la croûte dure formée par le soleil, évite un maximum d'évaporation. La réverbération sur un sol blanc favorise, quant à elle, la maturité des grappes. C'est le terroir de prédilection des meilleurs Finos. À côté, on trouve soit un sol sablonneux, les Arenas, qui est beaucoup plus producteur pour la vigne, et les Barros, composés d'argiles lourdes. Ces deux derniers terroirs sont considérés comme moins qualitatifs.

Les terroirs du Xérès ont en commun le climat typique de la Méditerranée du sud. Avec son soleil intense, qui brille 300 jours par an, avec son air marin, porteur d'un peu de fraîcheur la nuit et de rosée matinale, et avec ses pluies rares concentrées d'octobre à décembre puis de février à mai, les hivers sont généralement humides mais assez doux, et les étés de chauds à torrides.

Un régime binaire de vents s'ajoute pour définir une climatologie extrême. Il y a d'une part le vent de l'est, qui dessèche les grappes et surmûrit le raisin et, en alternance, le vent humide d'ouest venu de l'océan Atlantique, qui favorise le développement de la flore levurienne spécifique à la vinification sous voile de la région.

## LA VINIFICATION DU XÉRÈS

Les vins de Xérès peuvent être secs ou doux, mais ce sont avant tout les secs qui ont fait la réputation de ce type de vin, fort apprécié des Britanniques qui l'ont popularisé sous le nom de Sherry.

Les Xérès secs sont vinifiés sous voile et mutés à l'eau-de-vie neutre de raisin. Ils se partagent entre deux grandes catégories : d'une part la famille des Finos et des Manzanillas, clairs car peu oxydés, et d'autre part celle des Olorosos, foncés car très oxydés. Le vinaigre de Xérès est également produit à partir de ces vins.

Après récolte, les grappes sont exposées au soleil brûlant pendant au moins deux jours pour les concentrer encore davantage avant leur vinification. Mais le goût particulier du vin de Xérès provient avant tout de la méthode d'élevage en vin de voile, en présence d'air dans les barriques.

### L'élevage

Comme les fûts de chêne ne sont remplis qu'aux 4/5<sup>ème</sup> de leur contenance, la maturation se fait en présence d'air (cf. photo). A la fin de l'hiver lorsque les températures remontent, il se développe à la surface du vin un voile de levures appelée « flor ». En protégeant le vin pendant son vieillissement, ce voile épais permet au vin de s'oxyder beaucoup plus lentement qu'au contact direct de l'air, tout en développant des arômes particuliers.

La flor doit se nourrir du vin sans l'épuiser, et sa vie dépend de degrés d'alcool très délimités, portés puis maintenus entre 14,5 et 16 % par des apports d'eau de vie neutre de raisin. En deçà, le vin se transforme en vinaigre, au-delà, la flor meurt par excès d'alcool.

Cette technique empirique de vieillissement, qui vient du fond des âges, est très aléatoire et nécessite beaucoup de suivi, notamment par de petits ajouts de vin plus jeune pour maintenir le degré d'alcool au bon niveau.

### **Le « code barre » du Xérès :**

Vers la fin du mois de décembre, dès qu'est terminée la fermentation alcoolique, le maître de chai est chargé d'inscrire sur chaque tonneau un signe indiquant sa classification. Cette annotation est liée d'une part à l'importance de la flor à la surface, d'autre part à l'appréciation du palais des dégustateurs.

- Une flor abondante prédestine un vin à devenir un Fino : le tonneau est alors marqué d'un trait vertical.
- A l'inverse, une flor moins épaisse accélère son oxydation, ce qui le prédestine plutôt à devenir un vin de type Oloroso : le trait vertical est alors barré d'un ou plusieurs traits obliques (cf.photo). Le nombre de traits obliques est inversement proportionnel à la qualité : parmi ces tonneaux barrés, le maître de chai marque en effet d'une seule barre transversale les crus qu'il juge les plus prometteurs pour devenir des Olorosos puissants et bouquetés et, à l'autre extrême, il envoie à la distillation les moins bons qu'il a identifiés par un nombre plus grand de barres obliques (généralement à partir de 3 barres).

### **Le principe de la solera :**

Chaque sélection est ensuite élevée en étapes successives selon le principe de la solera, c'est-à-dire sous forme d'au moins 3 rangées de fûts, appelées criaderas, stockées les unes sur les autres (cf.photo). Il est toutefois possible de multiplier le nombre de rangées puisque ce nombre peut atteindre 14 dans certaines grandes bodegas. Dans chaque criadera, le Xérès a un degré de vieillissement différent : en bas le plus vieux, en haut le plus jeune. La criadera du bas est appelée solera (car la plus près du sol) et c'est d'elle qu'est soutiré le vin destiné à la mise en bouteille, à raison d'un tiers du tonneau par soutirage. À chaque fois qu'on soutire de la solera un certain volume de vin, on le remplace par du vin de la criadera immédiatement supérieure, et ainsi de suite jusqu'au sommet de la chaîne qu'on remplit avec du vin de l'année. De cette manière, le vin jeune est transvasé du haut vers le bas et mélangé avec des vins plus âgés.

Un tel système de vieillissement permet d'unifier au cours du temps le style des Xérès d'une même bodega, les vins jeunes réveillant les vins plus âgés, et l'assemblage final comportant toujours une forte proportion de vins vieux. La mention de l'année (par exemple "Solera 1921") qu'on trouve sur les bouteilles de Xérès indique la date de mise en service de la plus ancienne rangée de fûts, puisque c'est celle à partir de laquelle est tiré le vin embouteillé.

Afin d'empêcher que la quantité de vins mis en marché n'augmentent trop au détriment de la qualité, le Consejo Regulador, organe officiel, surveille le niveau des stocks afin de vérifier que les mises en bouteilles ne dépassent pas un quota de vente de 40 % par an.

## **LES DIVERS TYPES DE XÉRÈS**

### **Les diverses déclinaisons du Xérès sec, du plus voilé au moins marqué par la flor :**

- Le Fino :

Le Xérès de type Fino est élaboré à partir de vin de base de palomino, les plus pâles et les plus légers titrant entre 11 et 12 % d'alcool. Une fois la fermentation achevée il est fortifié à 15,5 % avec une eau de vie neutre. Il est ensuite conservé dans la partie la plus froide de la cave, en fûts remplis à 80% seulement afin d'aider le développement d'un voile de levure : à l'inverse de l'Oloroso, le Fino conserve ainsi sa fraîcheur et une couleur très pâle. Les fûts sont superposés selon le principe de la solera. Les Finos les plus appréciés sont ceux provenant des vignobles de Jerez de la Frontera. La mention « en rama » signale ceux qui sont embouteillés sans filtration.

- La Manzanilla :

Variante régionale possédant sa propre DO, les Finos des environs de Sanlúcar de Barrameda sont vendus sous l'appellation Manzanilla. Situé sur la Côte atlantique, ce vignoble bénéficie davantage de la fraîcheur et de l'humidité maritime. Il en résulte un Fino plus léger, mais aussi plus amer et plus iodé. Cela donne à l'appellation un caractère salin, avec une bouche cristalline et de subtiles notes de camomille et de fruits secs.

- La Manzanilla pasada :

Dans la famille des Manzanillas, la Manzanilla pasada est, comme son nom l'indique, produite à partir d'un raisin plus passerillé, ce qui lui donne une concentration supérieure, et également au terme d'un élevage plus long, donc légèrement oxydatif vers la fin, ce qui la rapproche un peu d'un Xérès de type Amontillado.

- L'Amontillado :

Son nom provient de la région viticole de Montilla où ce vin a été créé au XVIII<sup>e</sup> siècle. Les Amontillados sont de vieux Finos de qualité supérieure qu'on a choisi de laisser longtemps vieillir en solera. De ce fait, ils ont fini par perdre leur voile et ont donc commencé à s'oxyder. Cela donne un Xérès plus riche que le Fino, fortifié jusqu'à 16,6° minimum et possédant un goût encore plus franc de noisette. A mi-chemin entre le Fino et l'Amontillado, certains producteurs proposent aussi un « Fino Amontillado » ou une « Manzanilla Amontillada ».

- Le Palo Cortado :

Avec le Palo Cortado, nous avons une autre variante de Xérès, la plus rare, à mi-chemin entre le Fino et l'Oloroso. Pour mériter son nom, ce vin doit avoir le raffinement aromatique d'un Amontillado, combiné à la structure et le corps d'un Oloroso. En bref : Amontillado sur le nez, Oloroso dans la bouche. Par rapport à un Amontillado, il aura passé moins de temps sous voile parce que ce voile, plus fragile au départ, a disparu prématurément. C'est ce qui fait dire que le vrai Palo Cortado est un vin qui ne peut être que le fruit du hasard. Mais il arrive aussi que, dans les fûts d'Amontillado où se devine un parfait profil organoleptique de Palo Cortado, le vigneron puisse aider quelque peu ce hasard en éliminant délibérément le voile par un ajout d'eau de vie renforçant le vin jusqu'à 18°. Privé précocement de la protection de son voile, l'Amontillado originel devient donc un Palo Cortado en poursuivant son élevage sur le même mode oxydatif que l'Oloroso.

Son nom (littéralement « bâton coupé ») vient du fait que le maître de chai a barré (« cortado ») d'une barre oblique le trait droit (« palo ») d'un tonneau de Fino pour signaler un vin possédant une flor moins abondante. Certains producteurs proposent un pseudo Palo Cortado bon marché en mélangeant simplement du Fino et de l'Oloroso, mais cette pratique tend à disparaître.

- L'Oloroso :

Les Olorosos sont élaborés avec des vins de base plus colorés, plus riches en composés phénoliques et en acidité volatile que les Finos. Au contraire des autres Xérès secs, les vins de base destinés à devenir des Olorosos sont immédiatement fortifiés à hauteur d'au moins 18° dès la fin de leur fermentation alcoolique afin de prévenir tout début de formation de voile. Étant donné qu'en présence de ce taux d'alcool plus élevé la flor ne peut se développer, c'est plutôt une lente oxydation contrôlée, dans une partie chaude de la cave (voire en extérieur), qui transformera le vin. Sa richesse en alcool et en glycérol lui donne une saveur plus ronde. Le vieillissement de 8 à 12 ans, pendant lesquels il perd 30 à 40 % de son volume, participe également au développement de nouveaux composés aromatiques et lui confère sa couleur dorée, son parfum complexe ainsi qu'une texture plus dense et plus épaisse que celles des Finos et des Amontillados. Les Olorosos ont des arômes qui rappellent ceux du Whisky (à moins que ce ne soit plutôt l'inverse puisque beaucoup de Whiskies sont élevés dans d'anciens fûts de Xérès).

### **Les Xérès doux :**

Ils sont produits principalement à partir du cépage Pedro Ximénez, qui peut aussi être associé à du palomino ou, plus marginalement, du muscat.

- Le 100% Pedro Ximénez :

Appelé aussi Oloroso doux, c'est le plus liquoreux de tous les Xérès, reconnaissable à sa robe très sombre, quasi noire, à ses arômes de dattes et de café, et à son goût de raisin sec.

Les baies sont séchées au soleil selon la technique du passerillage qui leur donne un taux de sucre exceptionnel. Elles sont ensuite vinifiées comme les autres Olorosos : avant l'élevage, pratiqué selon le même principe de la solera, un ajout d'alcool plus important que chez les autres Xérès est pratiqué dès la fin de la fermentation pour empêcher toute constitution de la flor protectrice. C'est donc ce long vieillissement en milieu oxydatif qui donne à ce vin initialement jaune pâle ses teintes très foncées d'encre de Chine.

- Le Cream :

Il s'agit d'un mélange d'Oloroso (ou d'Amontillado) avec du Pedro Ximénez, voire avec une petite proportion de muscat ou même de jus de raisin. C'est la proportion de ses composants qui va déterminer le type de Cream obtenu, plus ou moins liqueux. Ce vin plus hybride alliant la sucrosité du Pedro Ximénez aux parfums de rancio des Xérès secs est souvent considéré comme moins authentique. A côté du Cream proprement dit, certaines bodegas proposent du Medium Cream (plus sec, avec moins de 115 g/l de sucre), ou du Pale Cream (plus clair car plus filtré).

**Tableau récapitulatif des principaux types de Xérès :**

Intensité du voile	Xérès secs	Xérès liqueux
<b>Forte</b>	Fino et Manzanilla	
<b>Moyenne</b>	Amontillado	
<b>Faible</b>	Palo Cortado	Cream
<b>Absente</b>	Oloroso	Pedro Ximénez

### ACCORDS METS VINS

Ces vins ont depuis toujours été utilisés dans la cuisine locale de Jerez ou de la Basse Andalousie. Leur large gamme offre une multitude de possibilités gastronomiques, notamment dans la nouvelle cuisine. En tant que vin de liqueur, le Xérès est généralement considéré comme un apéritif parfait, surtout quand il est sec comme le Fino ou la Manzanilla, et il peut même ensuite accompagner potages ou consommés. Une autre école le juge incomparable après le repas, surtout quand il s'agit d'un Oloroso. Les meilleurs accords mets vins généralement conseillés sont les suivants :

- Le Fino et la Manzanilla, se servent en apéritif avec tapas et olives. Mais leurs notes de fruits secs et d'amandes se marient bien également avec les consommés, les fruits de mer, le jambon séché et même les fromages doux à pâte molle, voire sur des poissons blancs. Idéalement ils se dégustent très frais, entre 7 et 9 °C, mais sans glace.
- L'Amontillado, au goût plus profond marqué par des notes de noisette, peut être bu en apéritif, mais il est aussi généralement proposé avec les fromages forts, les potages ou consommés, les poissons à la crème ou grillés et les volailles. Il est servi entre 13 et 14 °C.
- L'Oloroso peut lui aussi être consommé en apéritif mais, servi à une température de 13 à 14 °C, il se marie également très bien avec de la viande rouge et le gibier.
- Servi à 13 °C voire sur de la glace, le Cream accompagne les pâtisseries, tout particulièrement celles à base de chocolat. Le Pale Cream s'associe au foie gras ou à des fruits frais quand il est rafraîchi aux environs de 10 °C. Un peu plus sec, le Medium Cream peut accompagner les pâtés et les entremets.
- Servi à 15 °C, le Pedro Ximénez accompagne les fromages à pâte persillée et les desserts.

*Vinos de Jerez*  
SHERRY WINES

