

## Découverte **ESPAGNE**

L'ESPAGNE A FAIT SON ENTRÉE DANS LE CLUB DES GRANDS PRODUCTEURS DE VIN. SI LES VINS DE LA RIOJA SONT DÉSORMAIS CONNUS, CEUX DE LA RIBERA DEL DUERO COMMENCENT À RAISONNER À NOS OREILLES. LE PAGO DE LOS CAPELLANES EST DE CEUX-LÀ.

### *Pago de los Capellanes*

# L'hommage aux capucins

*Ce haut plateau argilo-calcaire abrite des vignobles prestigieux sur quelque 110 kilomètres de coteaux.*

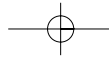
**C**omme la Toscane en Italie, la Ribera del Duero a quelque peu volé la vedette à des régions viticoles plus « traditionnelles » comme la Rioja pour l'Espagne ou le Piémont en Italie. À ce jour, il n'y a pas eu d'ascension plus éclatante dans le monde. La « denominación de origen » ne fut créée qu'en 1982, mais déjà, cette appellation de 12 750 hectares associée à son nom le symbole de la qualité.

75 % des vins qui y sont élaborés sont rouges et le tempranillo, ou plutôt le tinto fino ou tinto del país

(synonymes donnés dans la région au grand cépage rouge de Castille), y a trouvé une terre de prédilection. Parallèlement, on trouve en part minime du cabernet sauvignon, merlot, grenache et albillo pour les blancs.

Ce haut plateau argilo-calcaire (800 à 900 m d'altitude), sur lequel le Duero (Douro) a creusé son sillon, abrite des vignobles prestigieux sur quelque 110 kilomètres de coteaux. Le plus illustre d'entre eux est la Vega Sicilia à l'ouest de Penafiel dont les origines remontent à 1864. On compte actuellement plus d'une centaine de bodegas, les unes sortent de terre en un clin d'œil avec vignobles, châteaux, pelouses et fontaines, à grands renforts d'euros sonnants et trébuchants, d'autres se construisent patiemment, à l'image d'un cours d'eau qui installe ses méandres dans la roche.





### *Le labeur des religieux*

Au fil de nos périples, nous avons arrêté nos pas à Pedrosa del Duero dans l'une des bodega qui inscrit son avenir sous les meilleurs auspices.

Le village de Pedrosa del Duero fut lors de temps anciens (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle), un centre ecclésiastique reconnu et la paroisse du village comptait des religieux et hommes d'église comme des capucins. La paroisse accumula des terres au fil des décennies, les paroissiens étant très pauvres, ceux-ci payaient les obsèques de leurs proches en mètres carrés...

En échange du travail rendu et de leur dévouement, les capucins ou autres membres du clergé recevaient un lopin de terre qu'ils cultivaient pour les besoins de la communauté. Les terres de Pedrosa del Duero se trouvant particulièrement propices à la viticulture, les capucins y plantèrent de la vigne. En effet, le village se trouve en plein cœur du terroir historique de la Ribera del Duero. On constate d'ailleurs que les



plus beaux vignobles de la région furent comme dans la majorité de nos contrées d'Europe choisis par des hommes d'Église. Nous profitons

aujourd'hui encore de leur bon sens terrien, fruit de l'observation de la nature, de patience et d'efforts.

### *Genèse et histoire d'un domaine*

Natif de Pedrosa del Duero, Paco Rodero, le propriétaire, a souhaité rendre hommage à cette part d'histoire du village. Après une brillante carrière en confection textile qu'il exerça en Catalogne, il fit un retour à ses racines et ressuscita mille pieds historiques en buissons appartenant à la famille. Ces terres viticoles furent acquises au XIX<sup>e</sup> siècle, lors du partage des biens du clergé.

Aujourd'hui, ces cepes très anciens donnent le jus de leurs baies à l'élaboration de la plus belle cuvée du domaine. Celle-ci porte le nom de la parcelle mythique, El Picon. Ce vin rare est





*Le domaine de Paco Rodero compte aujourd'hui 25 hectares de vignes en propriété.*

actuellement une des plus belles bouteilles espagnoles du moment. Les récents millésimes, pour ne parler que de ceux-ci, sont portés au pinacle lors de concours mondiaux, par l'éminence de la sommellerie et les critiques les plus pertinents.

Un seul exemple est la récente parution du *Wine Spectator Weekly* d'octobre 2004. Lors d'une dégustation comparative de Ribera del Duero organisée à New York par Michael Franz du *Washington Post*, à laquelle participa Thomas Matews du *Wine Spectator*, le Crianza 2001 et El Pincon 1999 ont respectivement obtenu des notes de 93 et 95 points. Celles-ci furent supérieures à celles de ténors tels que Vega Sicilia ou Dominio de Pingus dont les tarifs actuels sont « stratosphériques ». Ce fut sans conteste la révélation de la dégustation et *Wine Spectator* titrait : « Pago de los Capellanes, la nouvelle étoile... ».

### Quatre vins

Malgré son engagement dans le monde du vin dans les années quatre-vingt, Paco Rodero ne commercialisa son premier millésime qu'en 1996. C'est donc avec patience qu'il apporta chaque pierre et chaque pied de vigne à l'édifice, fort de l'enseignement des capucins. Le domaine compte aujourd'hui 25 hectares de vignes en propriété, plantés de tinto fino (tempranillo), cabernet sauvignon et merlot.

Comme les bonnes équipes font le succès des entreprises de toutes formes, il s'épaula d'un brillant œnologue et chef de cave en la personne de Paco Casas, dont le parcours était admirable. Paco Rodero s'est également donné les moyens de sa réussite. Tout d'abord, plus d'une quinzaine d'années furent consacrées à la composition du vignoble, rachat, échange et nouvelle plantation furent entrepris. Un immense chai complètement enterré a été construit, une cuverie ultramoderne a été mise à la disposition de Paco Casas, sans oublier de conserver des principes anciens. L'œnologue nous confie : « *Il est relativement aisé dans notre région de réaliser un bon vin, il est cependant beaucoup plus difficile de faire naître un grand vin. Seule une somme de petits détails et d'efforts vous permet d'y parvenir.* »

Le domaine propose quatre vins qui permettent d'aborder la hiérarchie de l'appellation, à savoir : Le Roble ou vin jeune en semi, Crianza dont la consommation doit se faire dans les cinq à sept ans ; le Crianza dont la commercialisation intervient deux ans après la récolte avec environ douze d'élevage et douze mois en bouteille ; le Reserva qui bénéficiera généralement d'un élevage plus long que le Crianza et d'une garde en bouteille plus longue, l'ensemble devant totaliser trois années avant la mise sur le marché ; le Gran Reserva ou la sélection parcellaire dans le cas de Pago de los Capellanes avec El Pincon dont la commercialisation n'intervient qu'après cinq années.



## Découverte **ESPAGNE**

L'Espagne se positionne de plus en plus dans une logique de vins de terroir, à degré qualitatif élevé. Tout est mis en œuvre pour faire du pays un des pôles mondiaux des grands vins dans le monde. Les récentes dispositions de l'État espagnol en matière de communication en sont un exemple, nous venons d'ailleurs de leur emboîter le pas. L'Europe doit impérativement défendre sa culture du vin, la véritable identité de ces appellations et la qualité dans son sens le plus noble. Pago de los Capellanes est désormais un exemple à suivre pour la Ribera del Duero, voire au-delà de ces frontières.

NICOLAS JEANGEOUGE

*Paco Rodero et Paco Casas,  
propriétaire et œnologue du domaine.*

# Les vins de Pago de Los Capellanes

### **ROBLE 2003 (ROUGE)**

80 % tinto fino (tempranillo), 10 % cabernet sauvignon et 10 % merlot. Élevage de trois mois en barriques françaises, brûlage moyen.

La robe est grenat, les reflets sont magiques. Le nez libère des fragrances subtiles de violette, de petits fruits rouges fraîchement écrasés. Ces notes fruitées et florales se mêlent de senteurs de vanille, de boisé tendrement torréfié. La bouche est à la fois tendre, soyeuse et structurée. Le milieu de bouche apporte son lot de saveurs fruitées, pleines de pureté, d'harmonie et d'onctuosité. La finale est délicatement réglissée, gourmande. Un vrai régal.

### **CRIANZA 2001 (ROUGE)**

90 % tinto fino (tempranillo), 10 % cabernet sauvignon. Élevage de type Crianza douze mois en barriques. 60 % françaises et 40 % américaines.

La robe est grenat intense. Le nez est un doux mariage de cassis écrasé, de feuilles froissées, de boisé élégant, de senteurs de cuir. À l'aération, il développe des notes de violette, d'iris, de pivoine, de réglisse.

Il est profond et envoûtant. L'attaque est tactile, élégamment fruitée, pure. Le milieu de bouche gagne en ampleur, en puissance et en intensité. La finale est longue et développe une belle minéralité. Vraiment remarquable !

### **RESERVA 2000 (ROUGE)**

90 % tinto fino (tempranillo), 10 % cabernet sauvignon. Élevage de seize mois en barriques françaises.

La robe est très sombre, couleur d'encre. Le premier nez est dominé par des senteurs de gelée de mûres, accompagnées de fragrances de romarin et d'épices douces, comme des baies de genièvre. L'attaque est soyeuse, pleine de chair et de fruit. La bouche prend beaucoup

d'ampleur et gagne en structure grâce à des tannins bien présents, mais très satinés. La finale est explosive, presque voluptueuse. Un vin monumental !

### **SÉLECTION PARCELLAIRE**

#### **« EL PINCON » 1999 (ROUGE)**

100 % tinto fino (tempranillo). Élevage de vingt-six mois en barriques de chêne français. 10 000 bouteilles produites.

La robe est couleur jus de cerises noires, lumineuse et intense. Le premier nez libère des senteurs florales, mêlées de notes de mûres, de baies de cassis. À l'aération, il gagne en complexité, en fraîcheur et pureté, des fragrances de cuir, de tabac blond, de truffe, de réglisse noir apparaissent. L'ensemble évolue lentement et gagne en profondeur, en race. En bouche, l'attaque est fine, ciselée. Le vin gagne très rapidement en volume, en puissance. Il s'élargit sans perdre de fraîcheur et d'éclat. Les saveurs de fruits et d'épices sont très persistantes, soutenues par une superbe acidité mêlée de tanins fins et extrêmement serrés. La finale est pleine d'élégance et de race. Un grand vin d'exception !

