

## En Espagne du sud: le XERES ou JEREZ ou SHERRY.



En passant par l'Espagne via le Pays des Basques, je me suis souvenu qu'il y a quelque temps nous avons organisé une soirée OLE! Consacrée aux vins d'Espagne, nous avons clos l'exercice par un **Real Irache**, vin de Navarre, de 1973. Vénérable et en grande forme, il avait convaincu toute l'assistance publique.

A la frontière, je suis tombé devant la même bouteille mais encore pleine celle-ci! Il me semble que depuis nous n'avons plus jamais honoré ce pays, en 3ème position sur le podium mondial des productions.

Fort amateur de vin jaune du Jura, je crois qu'un tour d'Andalousie s'impose à notre culture générale.

C'est tout au sud de l'Espagne que s'épanouit le **Xérès**, ou Jerez, même Sherry pour les Anglais qu'on les chérisse ou non! AOC depuis 1933, ces vins sont mutés à l'eau de vie pure et se déterminent en 2 familles: les « finos » titrant 15.5° très secs, et les « olorosos » qui affichent 18° et parfois un peu plus. La ville de référence est Jerez de la Frontera près de Cadix et Cordoue sud présente la Xérès « Montilla-Moriles ». Les cépages sont: *palomino fino* (ou listan), *pedro ximenez* (PX), *moscatel* (muscat), exclusivement en blanc. 2800 producteurs se partagent 10500 ha. L'élevage se fait voile appelé « flor » en Andalousie selon la méthode dite « solera ».

Comme tous les vins fortifiés ils supportent les ans avec fierté, pour preuve cette bouteille à gauche qui affiche son 1781 d'origine. Le plus ancien a été trouvé en Crimée et arbore un 1755 sans complexe. Pour mémoire le plus vieux vin de France goûté à ce jour est un vin jaune de 1774, qui a marqué les « découvreurs » fortunés de par sa tenue au temps d'un niveau incroyable, je le sais j'ai rencontré celui qui l'a ouverte et qui a eu l'immense privilège d'en savourer le nectar.

Le xérès fino vin sec vieillit sous voile. À la suite de la fermentation l'alcool ajouté stabilise le produit. Les levures en suspend protègent tout en se nourrissant le vin en dessous, leur vie dépend du degré d'alcool très limité. En deçà de 14.5° c'est du vinaigre, au-delà de 16° la « flor » meurt. Le suivi très régulier est le seul garant de la perfection finale. Les

finitions engagent une palette d'appellations. « *Manzanilla* », léger très pâle, caractères acides et amers. « *Fino* », parfois à 17°, le plus vendu. « *Amontillado* », âgé, au-delà de la flor, vieillit en permanence et s'enrichit avec des accents de noisette. « *Palo cortado* », rare, élevé sans voile, on dit ouillé chez nous, moins sec. « *Oloroso* », riche et parfumé, sombre, parfois assemblé, sucré. « *PX* », pour des vins liquoreux à caractère quasi huileux, sirupeux.

Le cycle « *solera* », assemblage en continu, les fûts sont en pyramides. C'est la rangée du bas qui donne son nom au système, *solera* vient de *sol* tout simplement. Les vins des couches supérieures sont utilisés pour compléter les pertes naturelles. Donc le vieux « éduque » le jeune! Si vous lisez 1927 sur une étiquette c'est que les barriques du sol ont été mises en service à cette date. Cela permet de garantir une qualité constante si chère aux Anglais, par le contrôle.