

# UNE **NOTE** DE VIN

## L'oenosapiens

Rue des salanques  
Chem. des Agries  
Route de St Léon Zi du buisson  
83 bld Frédéric Arnaud

09000 Foix      Tel 05 61 05 95 14  
31860 Labarthe      Tel 05 62 22 44 03  
31560 Nailloux      Tel 05 34 66 87 75  
09200 St Girons      Tel 05 61 66 08 44

foix@note-de-vin.fr  
labarthe@note-de-vin.fr  
info@note-de-vin.fr  
stgirons@note-de-vin.fr

# Découverte des vins et des vignobles d'Andalousie

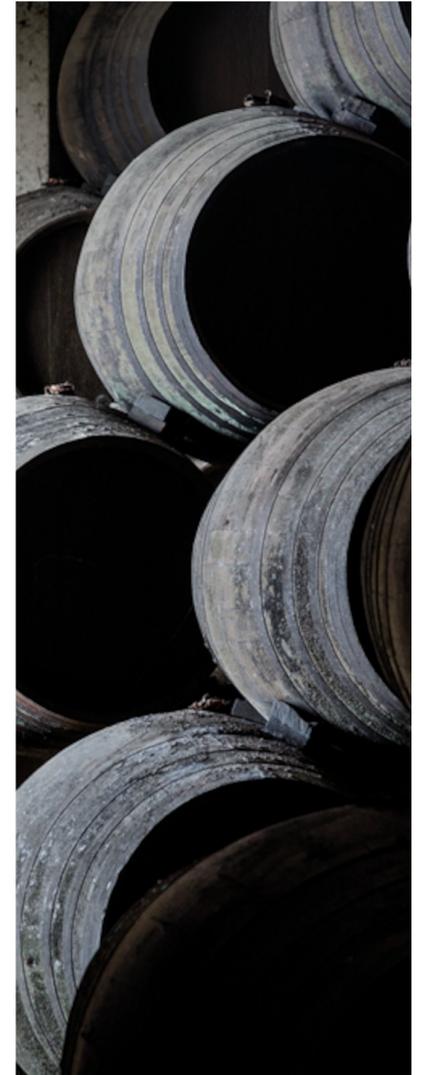
*Hesperia*

الأندلس

Handalusia

Handalusia

**Andalusia**



Jardin des Hespérides

**la région du soir, de l'occident**

## **Plan**

Localisation

Histoire

Production et commercialisation

## **Terroirs et cycles de production**

Géologie

Climat

Cépages

## **Dégustation**

## **Bibliographie**

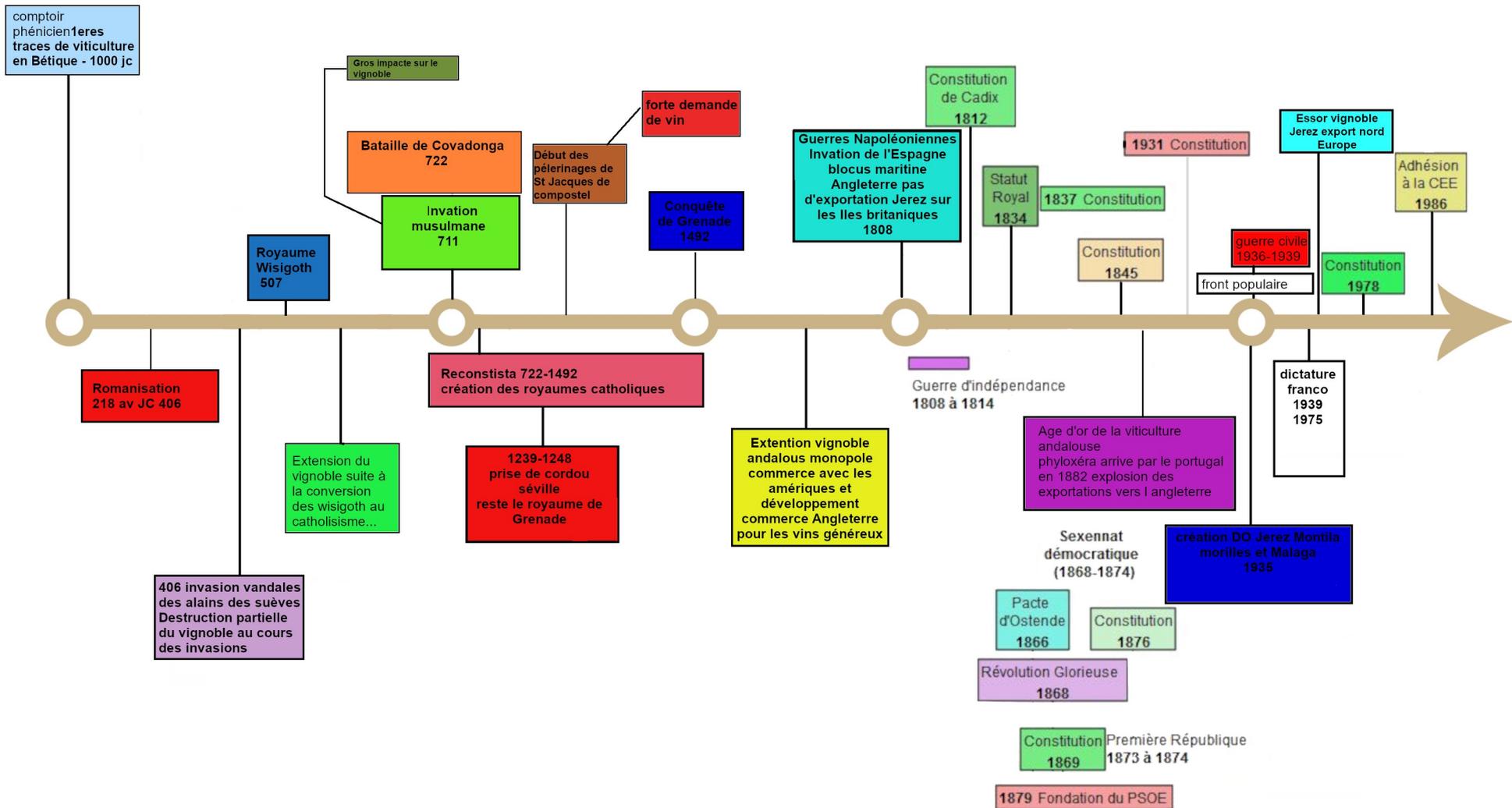
## **Conclusion**



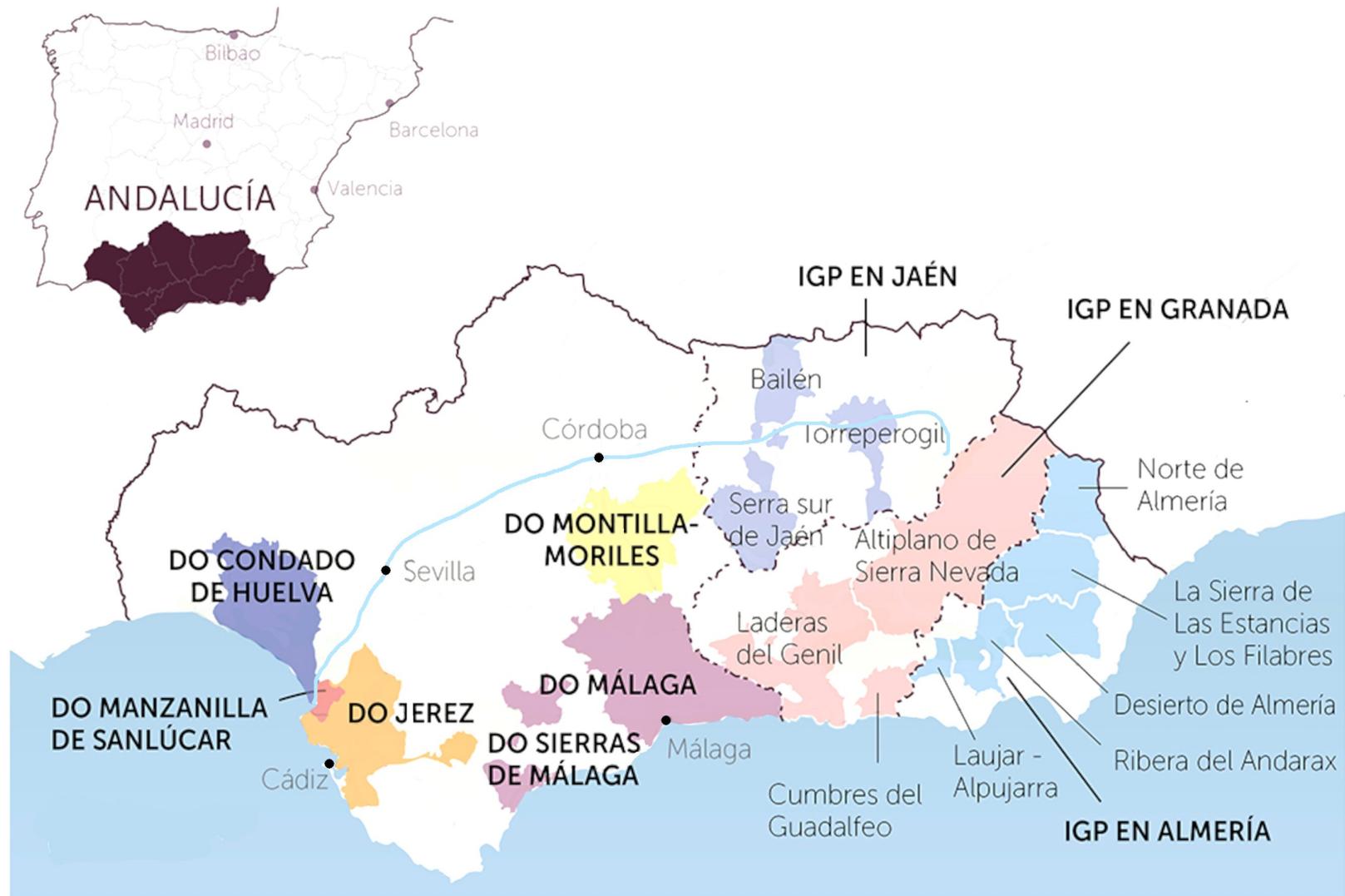
# Localisation



# Histoire de la viticulture Andalousse



# Implantation des vignobles



# Production des vignobles Andalous



+200 bodegas



+10000 viticulteurs

7 AOP + 18 IGP



4% DE LA PRODUCTION  
ESPAGNOLE

MUSCAT  
PALOMINO  
PEDRO XIMENES



variété les  
plus  
cultivées



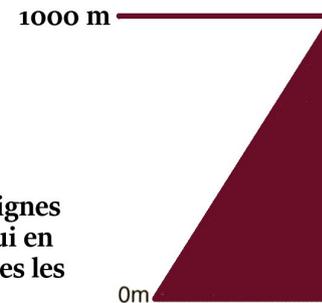
GRANACA  
TINTILLA DE ROTA  
TEMPRANILLO



variétés autochones et antiques



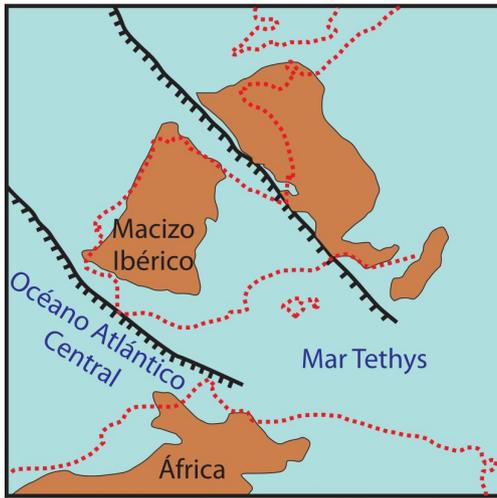
1000 m  
D'Altitude pour le vignes  
les plus hautes ce qui en  
fait l'un des vignobles les  
plus haut d 'Europe



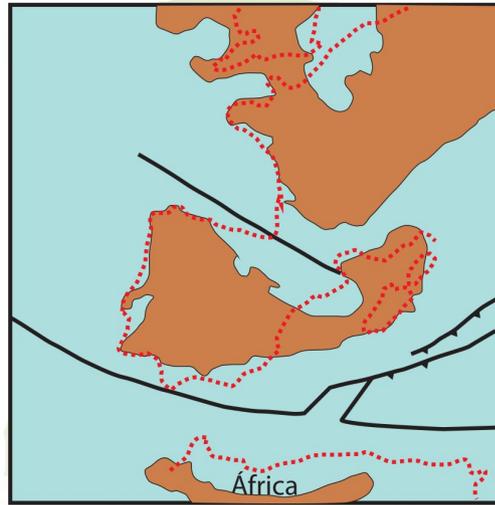


# Historia geológica de l Andalucía

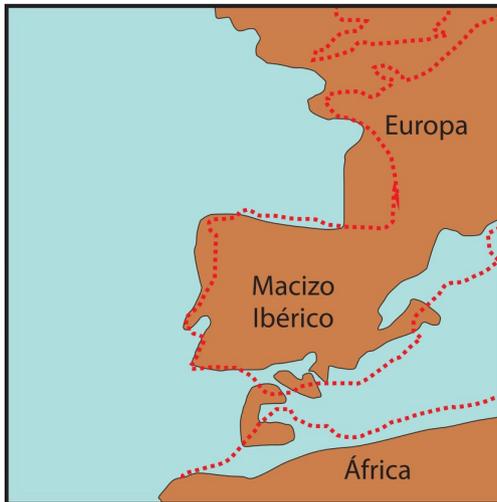
Hace 100 Ma



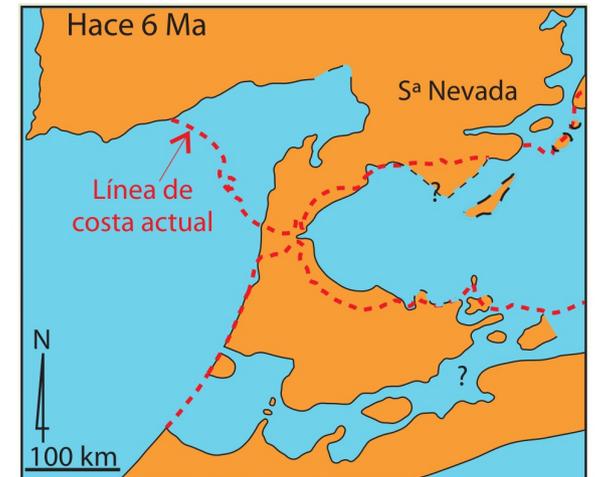
Hace 50 Ma



Hace 8 Ma



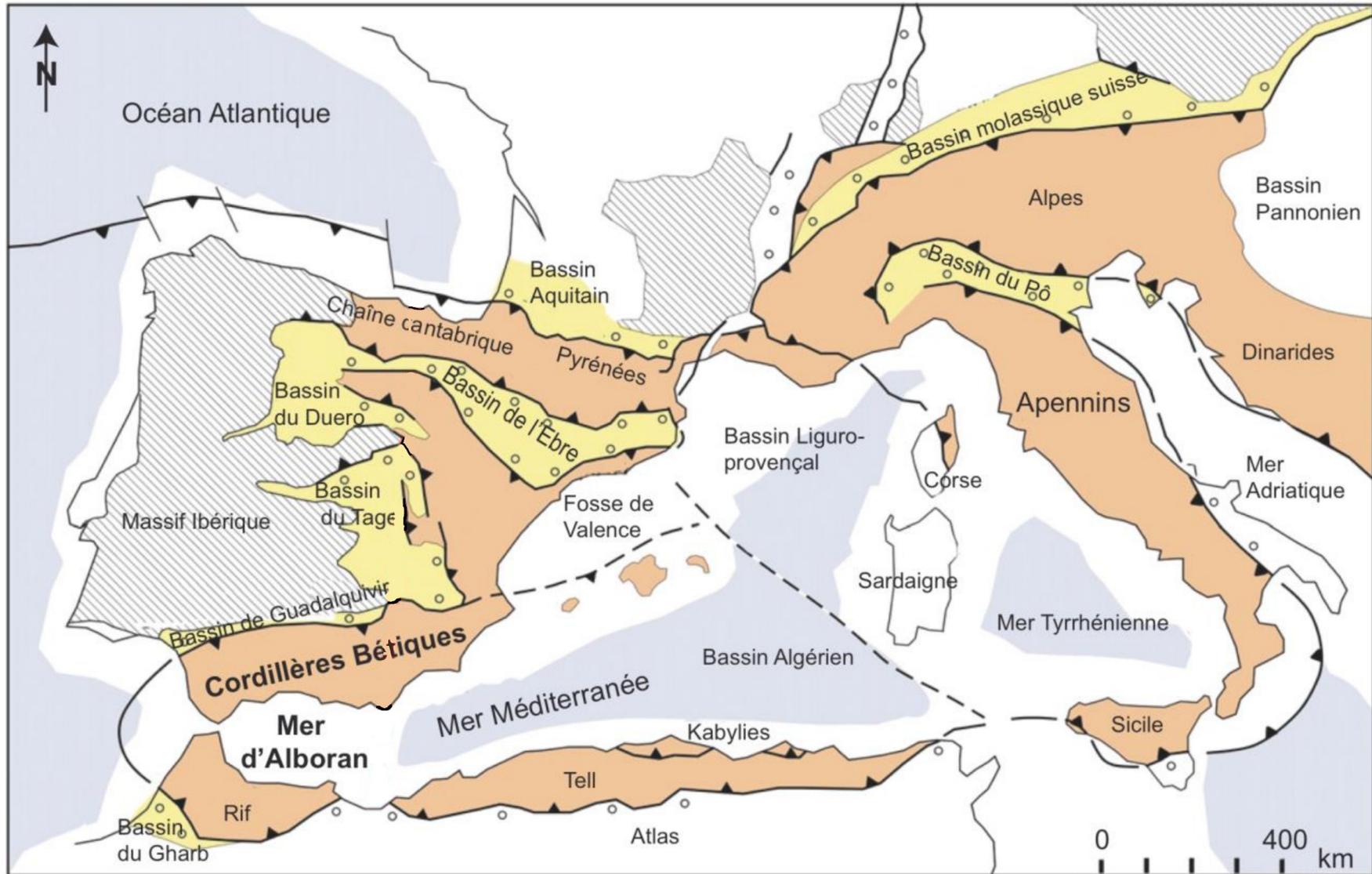
Actual



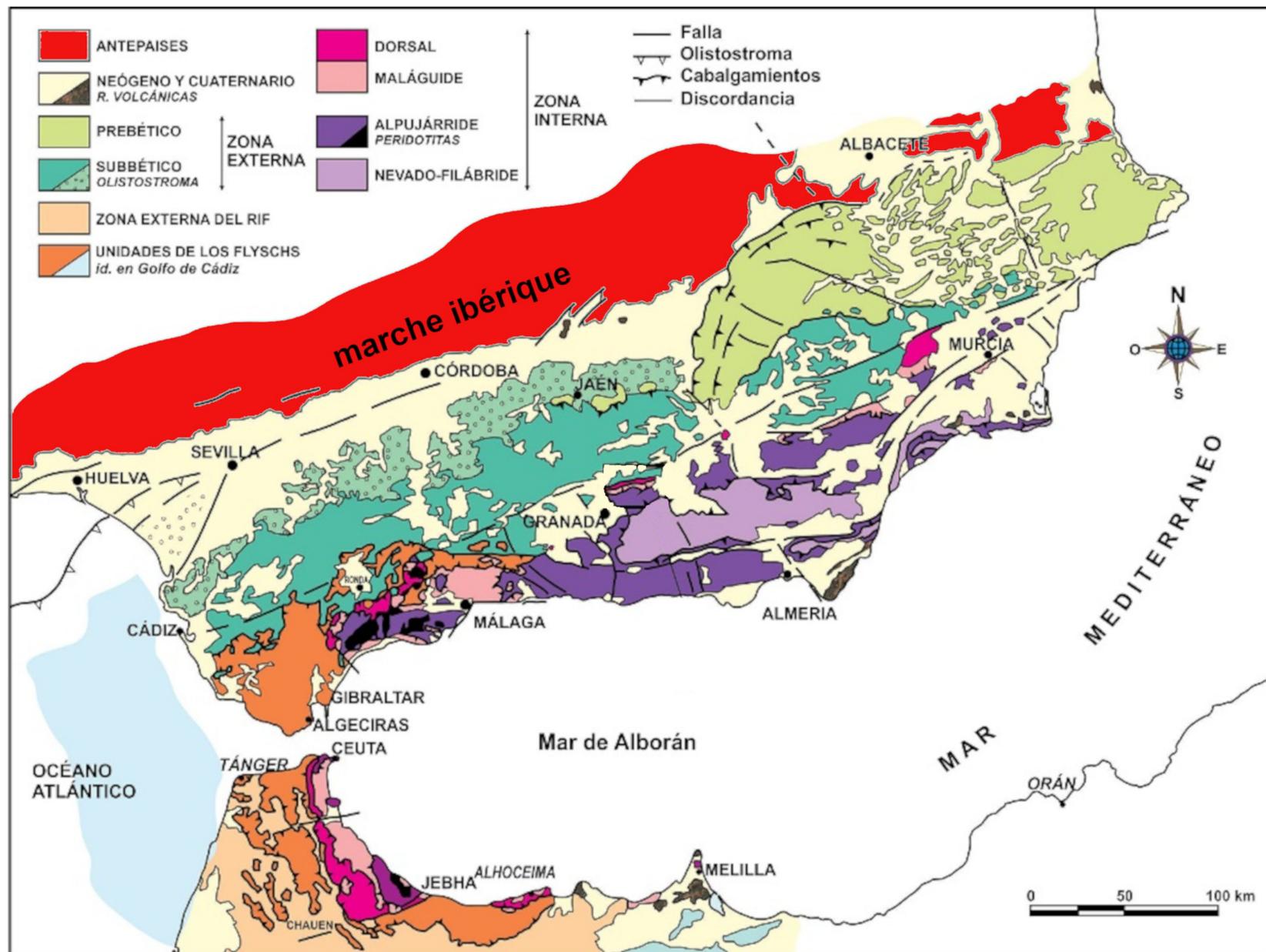
## LEYENDA

- |   |                   |   |                       |
|---|-------------------|---|-----------------------|
|  | Tierras emergidas |  | Fracturas             |
|  | Áreas sumergidas  |  | Línea de costa actual |

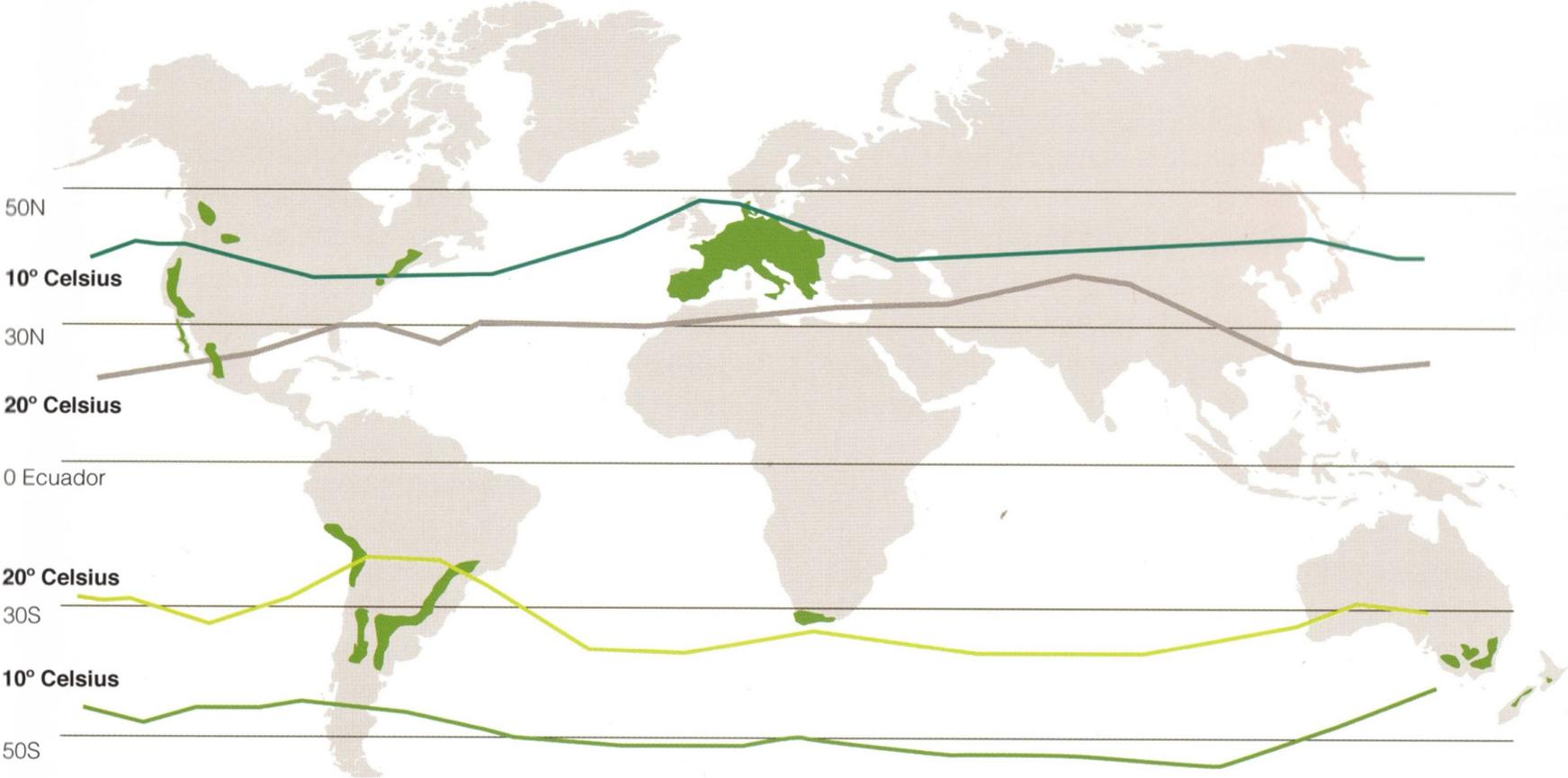
# Massifs montagneux actuel



# Carte géologique d'Andalousie



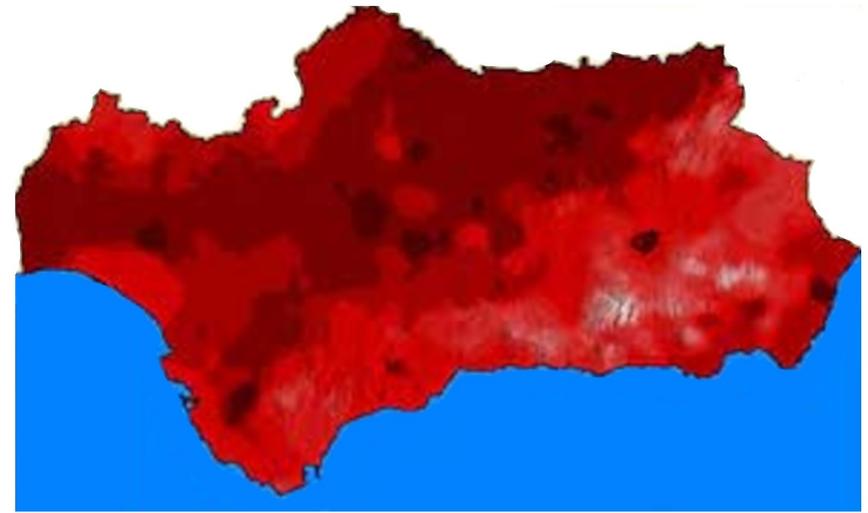
# Limites climatiques de la production viticole



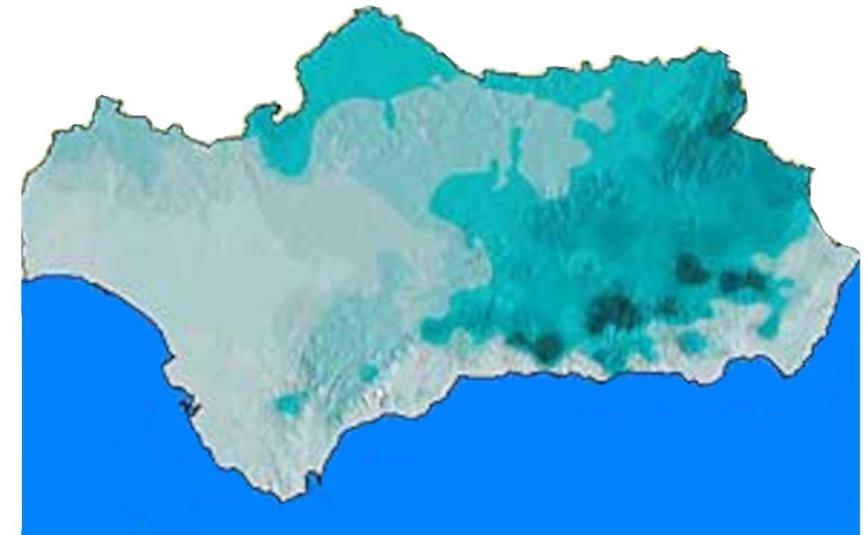
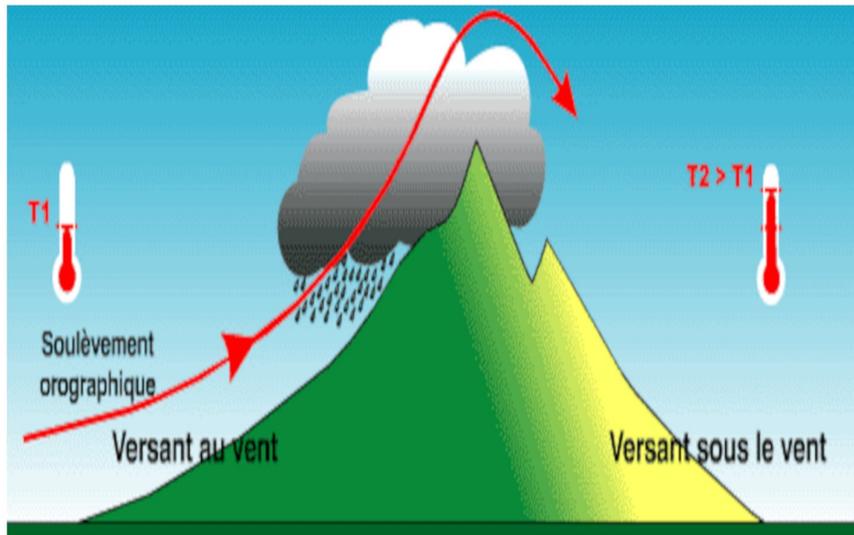
# climat Andalousie



-250mm      500mm      750 mm      +750 mm



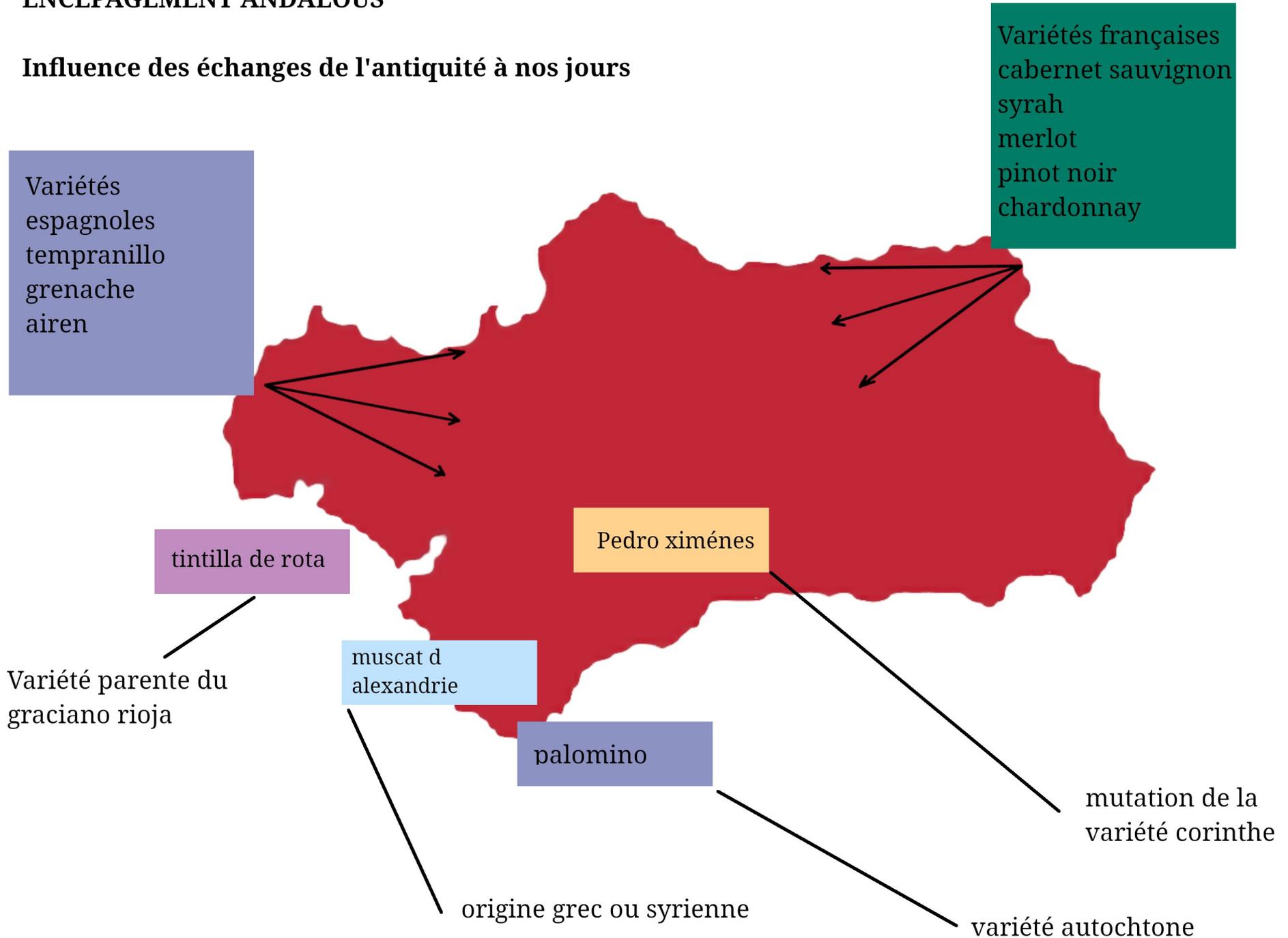
16°      20°      24°      28°



0°      5°      8°      12°      16°

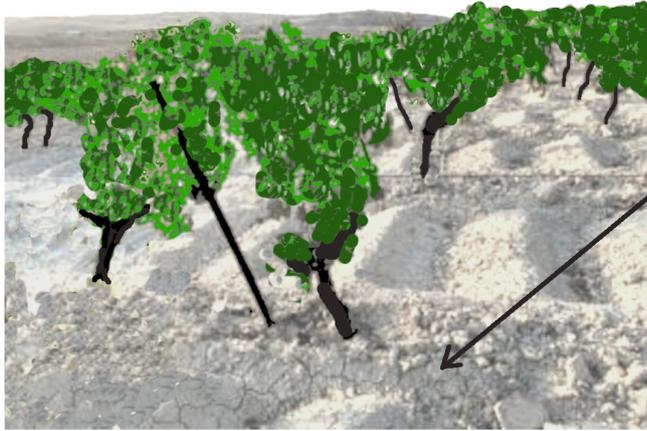
# ENCEPAGEMENT ANDALOUS

## Influence des échanges de l'antiquité à nos jours



# Caractéristiques culturelles du vignoble Andalous

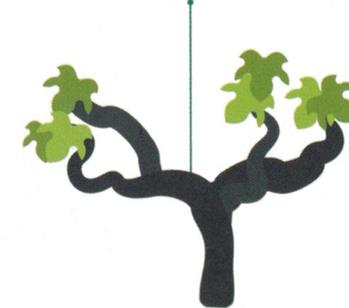
sol albarizas



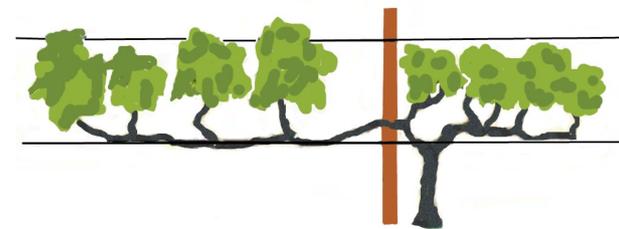
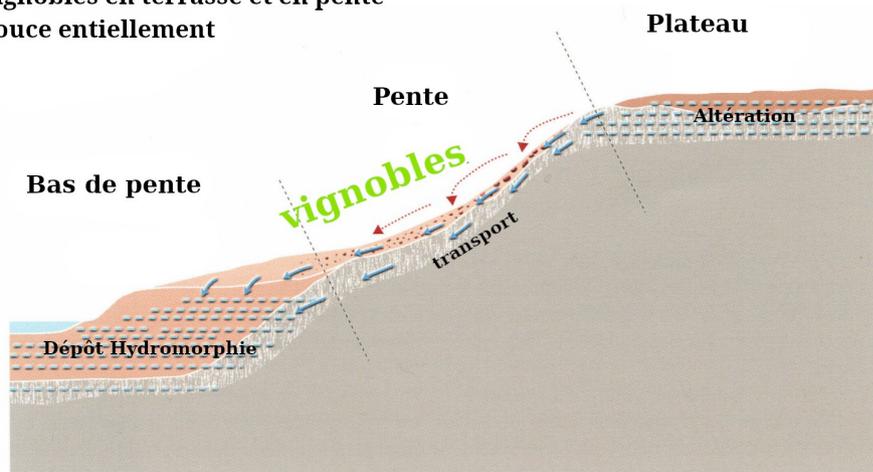
**Les albarizas**  
sol marno calcaire + chaux  
forte absorption de l'H<sub>2</sub>O l'hiver  
forte rétention de H<sub>2</sub>O l'été

## Modes de conduites locales

Gobelet



Vignobles en terrasse et en pente douce entièllement



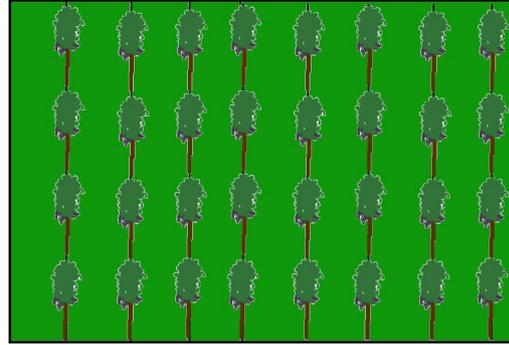
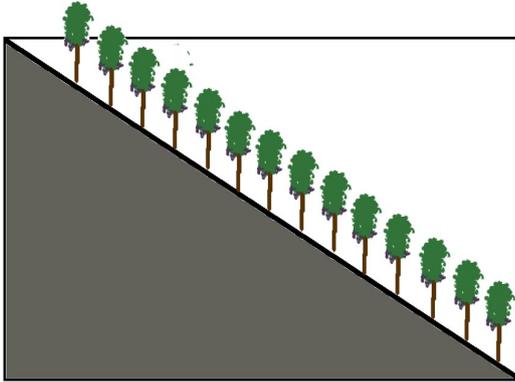
cordon de royal

# Profil des différentes terrasses et coteaux

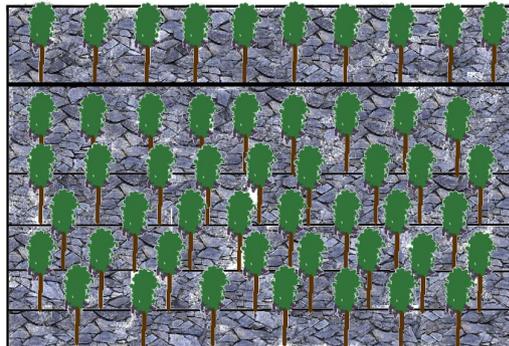
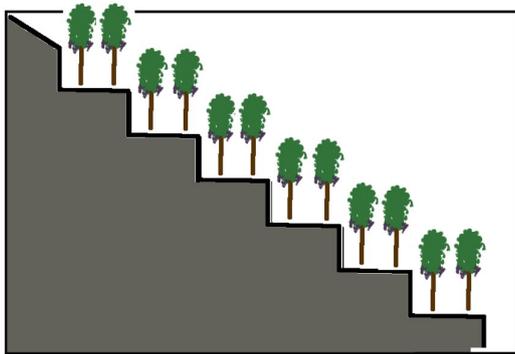
Coupe transversale

Vue de face

Vignes en rang dans la pente



Vignes en rang en terrasses



# Dégustation



# Muscat d'Alexandrie



## Muscat d'Alexandrie

Feuilles moyennes, brillantes, 5 lobes, dents anguleuses étroites. Limbes pubescent. Grandes grappes, ailées, lâches. Baies grosses à peau mince, saveur musquée

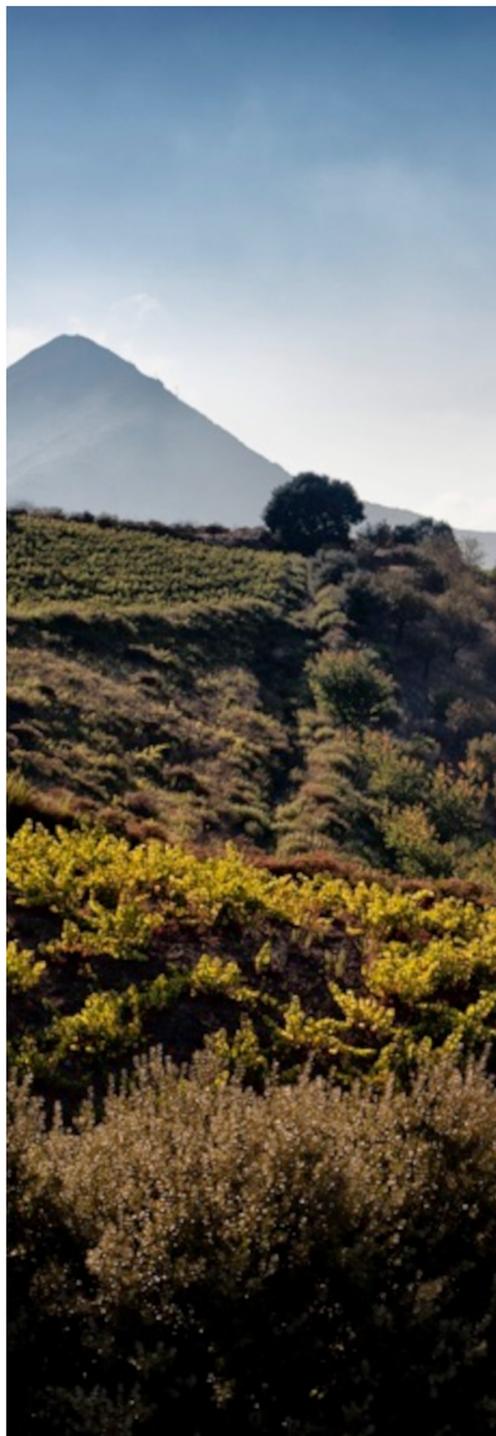
3ème époque tardive

Originaire d'égypte ce cépage est sensible au mildiou, à l'oïdium et aux gelées d'hivers. Très résistant à la sécheresse.

Rendements osillent entre 40 et 100 hl/ha

Donne des vins doux naturels aux arômes puissants, élégants et floraux.

C'est également un excellent raisin de table. En Espagne - Andalousie -, on prépare un raisin passerillé qui porte le nom de Malaga



## Bodegas Calvente

Propriété familiale plus de 100 ans génération l'exploitaion est partie bio

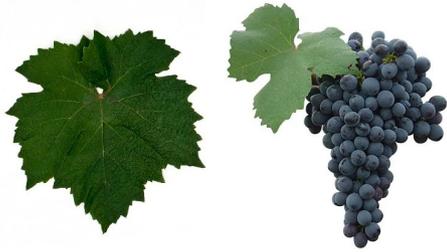
Maceration de Muscat d'Alexandrie et de Grenache Gris, récoltes a 700-900 metres d'altitude. Sur notre terroir de argilo calcaire, dans la Sierra del Chaparral

Il exprime la complexité, la finesse et les odeurs du raisin, du terroir et du climat dont il est issu, en faisant apparaître des arômes fruités (pêche, pamplemousse, ananas), floraux (fleur d'oranger) et tandis que la bouche est élégante, fraîche, équilibrée et avec une finale légèrement amère typique de la variété, ainsi que des notes de pêche et d'ananas.

L'un des rares vins espagnols inclus dans le prestigieux guide « Les 1001 vins qu'il faut goûter avant de mourir » de Neil Beckett



# Tintilla de rota



Cépage d'origine espagnol parent du graciano (rioja)  
Ce cépage à port demi-érigé à érigé est bien adapté aux sols calcaires, aux terroirs de coteaux et aux conditions de sécheresse. Il peut être conduit en gobelet. Avec son cycle végétatif long, il doit être implanté dans des zones suffisamment chaudes.  
Epoque de débourrement : 12 jours après le Chasselas.  
Epoque de maturité : 3ème époque, 4 semaines après le Chasselas.  
Les grappes sont moyennes à grosses et les baies sont petites. Le tintilla permet d'élaborer des vins tanniques, un peu astringents, corsés (goût de poivre) et bien colorés. Le potentiel d'accumulation en sucre de ce cépage reste cependant faible ou moyen.



## Bodega Antigua Tintilla de rota

La Bodega Antigua Real Fábrica de Hojalata San Miguel occupe une ancienne usine de fer-blanc construite en 1725 par le roi Felipe V, qui eut des utilisations agricoles ultérieures. La cave se trouve à Júzcar, une commune de la province de Malaga.  
Enrique a réhabilité le lieu depuis 2001  
100% tintilla  
sol schisteux  
vinification sans entrant sans so2  
élevage barrique puis bouteille  
Dégustation  
Vin grenat limpide  
nez légèrement évolué sur des note de prune et de fruits noirs  
bouche droite tannin présent  
équilibré pas de déviance



# Cabernet S Merlot



## BODEGA KIENINGER

Bodega crée au début des années 2000

Martin architecte plante 4000 pieds de cépages autrichains de sa région d'origine

Ensuite viennent les cépages ibériques et français

Domaine de 13 hectares en bio située dans la Sierra de Ronda

Vinana

sierra de Malaga

assemblage Cs Cf et merlot

vendanges manuelles

vinification classique crianza de plus de 12 mois en barriques françaises

Assemblage classique bordelais qui donne sur ces terrains calcaires et d'altitudes un vin très soyeux équilibré frais et aromatique

VINANA A REMPORTÉ EN 2019 ET 2021 LE PREMIER PRIX DU MEILLEUR VIN VIEILLI DE MÁLAGA EN DÉGUSTATION À L'AVEUGLE. VINANA 2017 92 POINTS DANS LE GUIDE PEÑIN.



Feuilles bullées, profondément lobées les sinus latéraux et supérieurs sont à bord superposés.

La grappe est petite, ailée, baies sphériques, petites noires, à peau épaisse et astringente.

2<sup>ème</sup> époque tardive

C'est un cépage sensible aux maladies de bois et à l'oïdium.

On obtient des vins de grande qualité quand les rendements sont faibles mais peut être un gros producteur plus de 100 hl/ha.

Les vins sont structurés, puissants tanniques offrant des arômes de violette et de fruits noirs

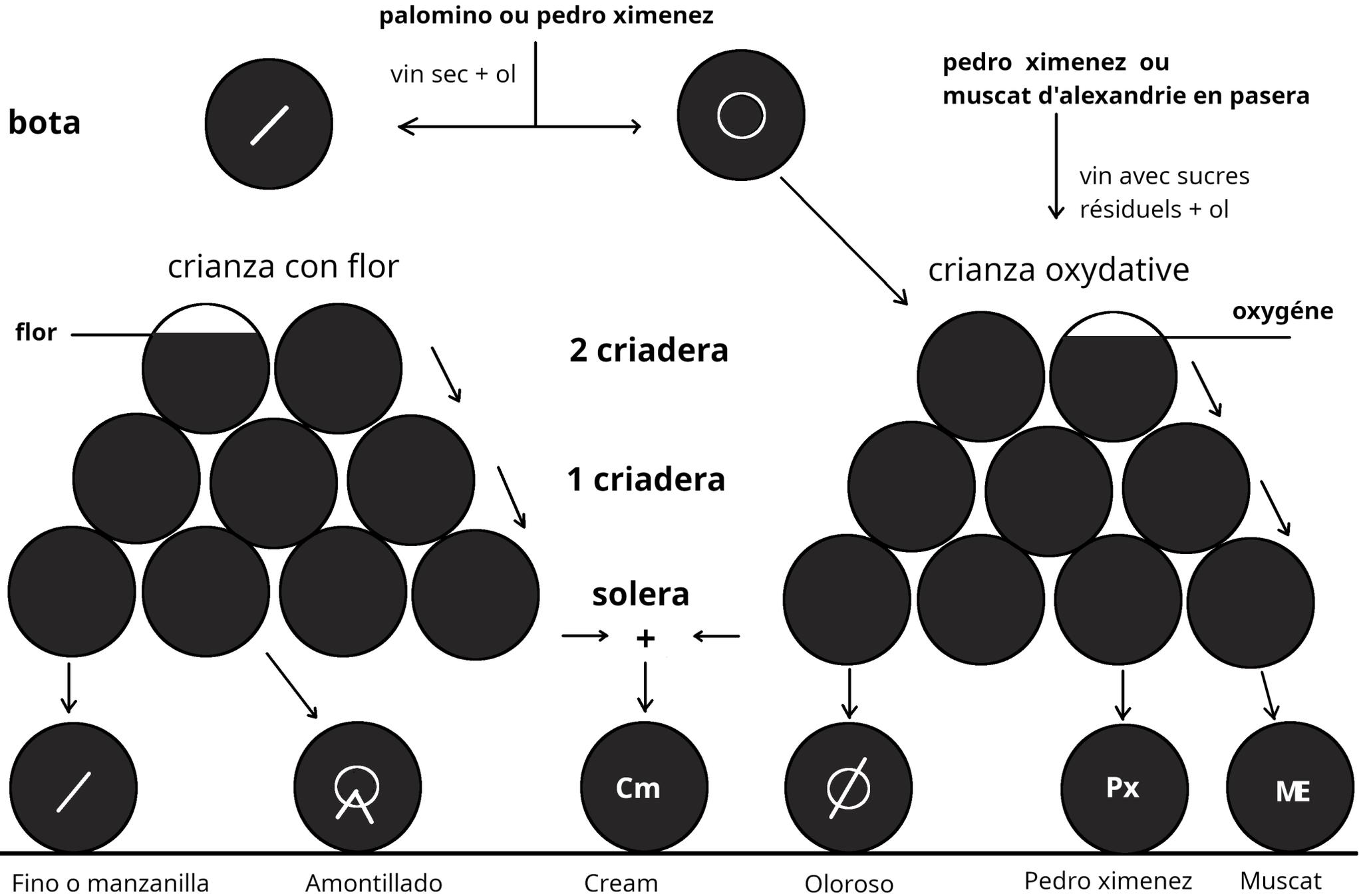
Feuilles moyennes vert foncé, bullées, gaufrées profondément lobées d'Grappes moyennes, cylindriques, lâches, parfois ailées, baies sphériques, petites moyennes, de couleur bleu noir, peau épaisse – pulpe juteuse, de saveur agréable.

2<sup>ème</sup> époque.

Cépage sensible à la sécheresse au mildiou à la pourriture grise.

Conduit en dessous de 100 hl/ha on obtient des aromatiques colorés et charpentés.

# Principe vin généreux



# Palomino ou Listan



## Cépage d'origine Andalouse

**Description :** grappes grandes, cylindro-coniques, volumineuses, rameuses, portant très souvent deux belles ailes, baies moyennes irrégulières sphériques , peau fine résistante transparente passant vert très clair au jaune doré à pleine maturité , chair tendre bien juteuse sucrée et relevée.

## Aptitudes de production :

Port mi-érigé à retombant, vigoureux et très productif, chacune de ses grappes pouvant atteindre deux kilogrammes à tailler court de préférence. Se plaît dans les terrains secs et bien exposés au soleil. Quelque peu sensible à l'oïdium, au mildiou, à la pourriture grise,

## Maturité 2ème époque

Type de vin donne un vin neutre, sensible à l'oxydation, peu de caractère quand il est jeune, s'améliorant de beaucoup en vieillissant en barriques.



# Bodegas Lustau

cave centenaire situé historiquement à Jerez c'est l'une des rare bodega à avoir des chais dans les trois zone de Jerez

**100% Palomino  
Fino del Puerto**

Vieilli sous voile à Puerto de Santa María dans les caves de Lustau, en centre-ville, qui offrent des conditions idéales pour le vieillissement.

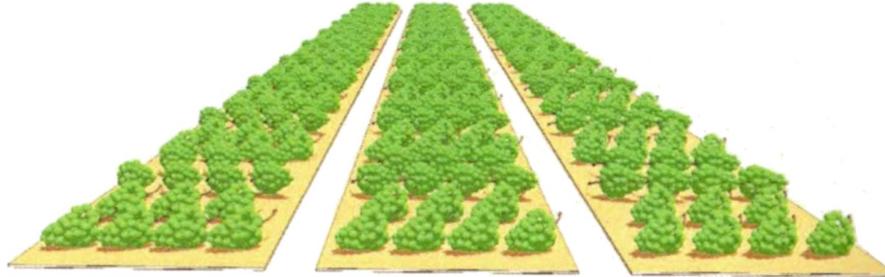
Couleur paille pâle. Arômes de levure (chapelure) et d'amandes grillées sur un fond marin salin et iodé rappelant la marée basse. En bouche, il est frais et vif, appréciant une fois de plus les notes oxydatives de son à son élevage.



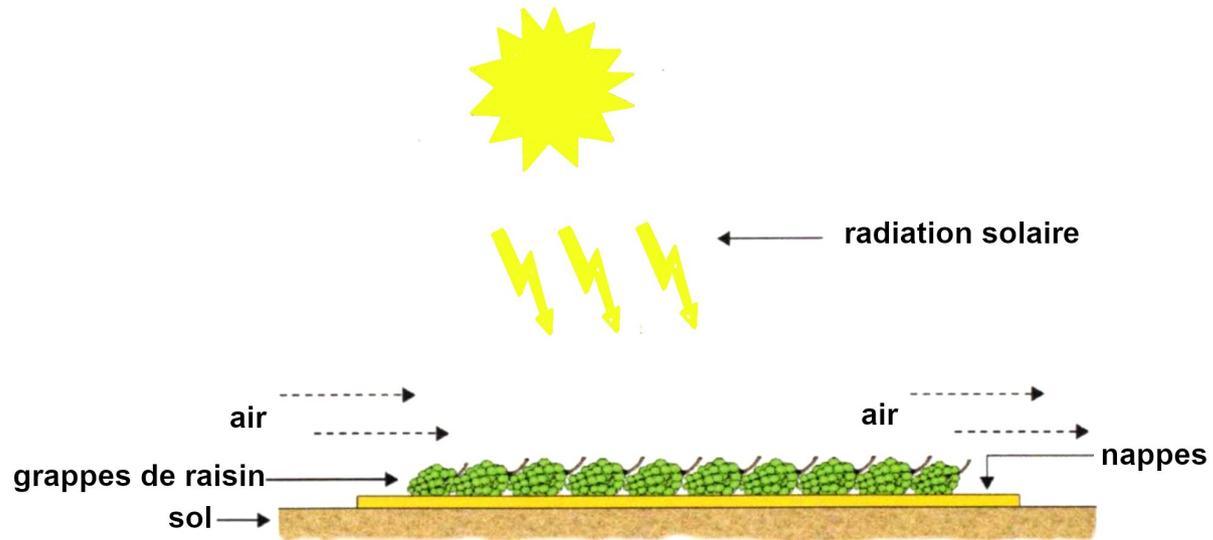
# Technique de passerillage en Andalousie pour le Pedro Ximenez et le Muscat "la pasera"



nattes "redor de esparto"



raisin étendus sur des nattes pour la pasera



# Muscat d'Alexandrie



## Muscat d'Alexandrie

Feuilles moyennes, brillantes, 5 lobes, dents anguleuses étroites. Limbes pubescent.  
Grandes grappes, ailées, lâches. Baies grosses à peau mince, saveur musquée

3ème époque tardive

Originaire d'égypte ce cépage est sensible au mildiou, à l'oïdium et aux gelées d'hivers. Très résistant à la sécheresse.

Rendements osillent entre 40 et 100 hl/ha

Donne des vins doux naturels aux arômes puissants, élégants et floraux.

C'est également un excellent raisin de table. En Espagne - Andalousie -, on prépare un raisin passerillé qui porte le nom de Malaga



## Quitapenas Dorado Moscatel

Bodega centenaire située à Malaga

Vin de liqueur. Appellation d'origine Malaga.

100% Moscatel de Alejandria déshydraté selon la technique d'ensoleillement de l'Axarquía de Malaga. la lumière directe du soleil pendant 10-15 jours  
Par la suite, les raisins sont soigneusement sélectionnés puis égrappés pour obtenir des moûts de grande qualité  
Degré alcoolique / Baume : 16% Vol. 13° Baumé. 295 gr/l de sucres résiduels  
dégustation

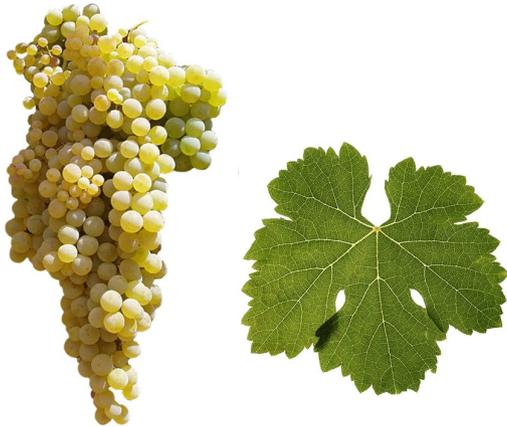
Vieil or aux reflets dorés.  
Propre et lumineux. Très dense.  
Arômes intenses de raisins muscat passerillés. Notes miellées, thé, herbes aromatiques séchées, mangue, camomille, dattes, fruits caramélisés.

Phase Gustative

Dense, intense, frais et minéral.  
Bonne acidité.



# le Pedro Ximénes



**Origine** : très certainement espagnole. .  
il serait un parent du corinthe blanc.  
**Description** : grappes moyennes, cylindro-coniques, ailées, plus ou moins compactes, baies petites à moyennes courtes irrégulières, presque que sphériques voire légèrement ellipsoïdes, peau fine et pruinée passant du blanc verdâtre au jaune doré, chair juteuse un peu molle à saveur caractéristique et agréable,  
**Aptitudes** :Affectionne les sols argilo-calcaires. Port demi-érigé, vigoureux, fertile, . Résiste assez bien à la sécheresse et à la chaleur. Très sensible au mildiou, à l'oïdium et à la pourriture grise **Maturité** 2ème époque tardive.  
on produit avec ce cépage le fameux Xérès doux et montilla moriles En l'associant avec le muscat , on produit également un vin liquoreux au célèbre nom Malaga.  
**Arômes** de café, chocolat noir, datte, figue, fruits de la passion, raisins pressés, ... .



## Bodega L'Aurora Pedro Ximénez Amanecer

Cave coopérative depuis 1964 de Montilla-Moriles.

D.O.P. Montilla-Moriles, le vin doux Pedro Ximénez Amanecer est un vin doux obtenu à partir de raisins ensoleillés de la variété « Pedro Ximénez 100% », riche en sucres supérieurs à 272 grammes par litre.

Sol typique de Montilla las albarizes

vendanges manuelles les rains sont ensuite passerillés puis vignifiés en cuve de gré tinajas puis élevé en anada (solera)

Le vin doux Pedro Ximénez Amanecer est vieilli 10 ans en fûts de chêne américain.



# Bibliographie

Atlas de la vigne et du vin » de François Legouy et Sylvaine Boulanger  
Editions Armand Colin

Les vins d'Espagne  
De Alain Huetz de Lempis chez Presses universitaires de Bordeaux

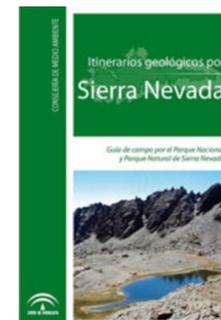
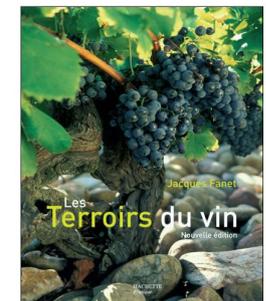
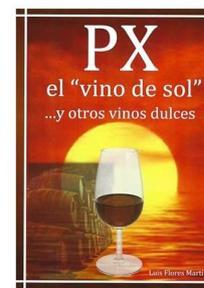
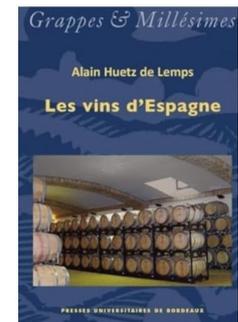
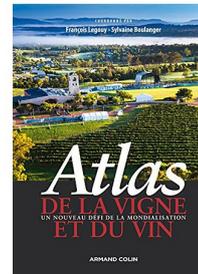
PX el "vino del Sol"...y otros vinos dulces Broché – Illustré, 15 février 2023  
Édition en Espagnol de Luis Flores Martí

« Les Terroirs du Vin » de Jacques Fanet  
Editions Hachette Pratique 2008

Itinerarios geológicos por Sierra Nevada  
José M. Martín Martín  
Juan Carlos Braga Alarcón  
María Teresa Gómez Pugnaire  
Universidad de Granada

Guía Peñin Vinos de España 2024

site web  
junta de andalusia  
lescépagesfree.fr



## La dégustation en quels chiffres

1 Aller/ Retour Foix Algésira

4000 km parcourus

+50 dégustés

+ 10 bodegas visitées

10 vins sélectionnés

6 vins dégustés ce soir

+quelles heures de travail...



**En**  
**CONCLUSION**

**Merci!**