

LES PAYSAGES VITICOLES DE XERES

*Prof. Yves Luginbühl, UMR LADYSS CNRS, France
luginbuh@univ-paris1.fr*

A l'extrême sud-ouest de l'Andalousie, les vignobles de Xérès ou Jerez ou Sherry produisent des vins dont la réputation est mal répartie : fort appréciés des Anglais, peu connus des Français, encore moins des pays d'Europe centrale et du sud-est européen. Des vins originaux cependant, qui sont élevés dans des paysages non moins singuliers, mais entourés de mythes célèbres dont l'un a fait le tour du monde grâce à Prosper Mérimée et à Georges Bizet : Carmen, la provocante cigarière de la Manufacture des tabacs de Séville, qui suscita l'aventure amoureuse tragique où s'affrontèrent Don José et Escamillo, torero issu des mêmes terres que les Fino, Oloroso et surtout la troublante Manzanilla.

Il est effectivement difficile de dissocier ces vins des exubérantes traditions festives andalouses, bien qu'ils connaissent également l'ambiance plus réservée et feutrée des salons du Royaume Uni. Les vignobles de Xérès croissent sur les terres où est né le flamenco, la corrida, et où règne en été une chaleur torride que ne peut apaiser qu'un verre de Fino bien frais. Entre les collines qui entourent la ville de Xérès et l'embouchure du Guadalquivir, c'est là que s'étendent les immenses parcelles viticoles des grands bodegeros, souvent également éleveurs de toros bravos : paysage d'une amplitude impressionnante, sur des reliefs doucement arrondis et sur des terres blanches. Parcelles interrompues ça et là lorsque la terre devient plus sombre et reçoit alors les vastes champs de céréales, de betteraves ou de tournesol. Cette alliance de vignes et de cultures industrielles est par endroits suspendue par d'immenses prairies parsemées de chênes verts ou de chênes lièges destinées notamment à l'élevage des taureaux. Le vignoble s'étend sur un territoire vaste de 800 km² environ mais se répartit en quelques noyaux plus resserrés autour de la ville de Xérès, de Trebujena, de San Lucar de Barrameda, de Chipiona, de Rota, de Puerto de Santa Maria, et de Chiclana.

Le vignoble n'est donc ni homogène ni compact, il est le plus concentré dans sa partie centrale, au Nord-Ouest de Xérès où chaque colline porte un nom de vigne et non de cru qui ne renvoie pas à un vin précis, les vins de Xérès étant, comme en Champagne des vins d'assemblages. Mais en dehors de ce noyau de vignes là-bas célèbres et réparties en « pagos », comme Añina, Macharnudo, Carrascal, Balbaina, ce sont souvent des parcelles viticoles parsemées sur les croupes des collines en raison de la terre qui les accueille et donne aux vins sa qualité : l'albariza, marne calcaire pulvérulente blanchâtre, dont l'épaisseur peut atteindre 8 mètres et possède la particularité de constituer une réserve hydrique protégée par une sorte de croûte de 10 à 20 centimètres qui se forme à la surface par évaporation. Cette albariza est le plus souvent située sur les sommets des collines et sur leurs flancs, répartition qui explique la localisation des vignes, alors que les sols bruns profonds se concentrent dans les basses terres et sont plus propices aux cultures herbacées industrielles. Ailleurs ce sont aussi des terres sableuses ou argileuses qui sont exploitées aux fins de production viticole, avec des vins parfois un peu différents. Le vaste mouvement d'extension que le vignoble a connu dans les années 1970 et 1980 a contribué à une dissémination des parcelles en dehors des noyaux anciens.

La diversité s'exprime également dans la variété des dimensions parcellaires : à l'approche des villes et villages, les grandes vignes²⁶ cèdent la place à un vignoble presque circulaire entourant le bourg : c'est le « ruedo » des petits viticulteurs, également ouvriers agricoles des grandes exploitations viticoles et agricoles. C'est là qu'ils produisent leur propre vin, en petite quantité pour leur propre consommation et en particulier pour participer aux nombreuses fêtes qui égrenent le temps du printemps à l'automne et où l'activité économique semble se ralentir. C'est également leur fierté, celle qu'ils peuvent afficher dans leurs coutumes d'accueil des étrangers auxquels ils offrent « una copa » de fino ou de manzanilla, et quelques fruits des arbres qui accompagnent souvent les petites vignes : pêches, abricots, amandes, oranges, grenades, notamment, complètent une alimentation encore souvent pauvre ; et parfois également, aux pieds des vignes, les viticulteurs sèment des fèves, des pommes de terre, des oignons, des poivrons ou des aubergines. Ces « ruedos » viticoles sont caractéristiques de l'Espagne latifundiaire et minifundiaire du sud. Les villages, ou plutôt les bourgs viticoles rythment l'espace du vignoble ; le terme de village, qui est censé traduire le terme de pueblo, est en fait impropre par rapport au sens commun que l'on donne à ce type d'établissement humain, puisque la plupart des pueblos viticoles andalous sont en fait des bourgs d'une population nombreuse, rarement inférieure à 10.000 habitants. D'origine romaine, ils se situent presque tous sur des collines, espacés de 20 à 25 kilomètres et reliés par des routes relativement rectilignes retraçant les anciennes voies romaines. De chaque pueblo, on peut voir la silhouette blanche du pueblo voisin surmontée des clochers des églises, au-delà des vastes champs et parcelles viticoles.

Le panorama du vignoble de Xérès ne saurait être complet sans une mention des bodegas, les caves, très différentes des caves à vin du reste de l'Europe puisque elles ne sont jamais enterrées ; ce sont de grands édifices rectangulaires au toit à double pente, parfois réunies en ensembles de bâtiments parallèles aux hautes fenêtres protégées par des grilles de fer forgé. Elles sont également souvent situées au sommet des collines, de manière à être rafraîchies par les vents marins de l'ouest et leur taille signale la puissance des grandes sociétés viticoles qui règnent sur le vignoble de Xérès. Mais leur plus grande densité se trouve dans la périphérie méridionale et occidentale de la ville même de Xérès : leurs frontons affichent les noms des grands bodegueros : Domecq, Gonzalez Byass, Harvey, Sandeman, Bobadillo, etc.

Le paysage du vignoble de Xérès se termine par la vallée du Guadalquivir, alors proche de l'Atlantique et qui paresse en méandres dans d'immenses marais. L'embouchure du fleuve ici grandiose sépare le vignoble du célèbre parc national de Doñana, grand relais des oiseaux migrateurs entre l'Europe et l'Afrique, parcouru par des cordons de dunes impressionnantes et mobiles séparant des forêts de pins parasols. Ici vit une faune abondante de cervidés et de sangliers, de lynx²⁷, de flamands roses (les « flamencos » en espagnol), d'oies sauvages ou d'une multitude de canards, grues, hérons, grèbes, qui sont désormais protégés mais ont permis une activité de chasse intense réservée longtemps aux grands propriétaires des vignes. Ce territoire de nature a été également longtemps un lieu de prélèvement de ressources naturelles pour les habitants pauvres du vignoble qui venaient y récolter les pignons de pins notamment qu'ils revendaient dans les pueblos environnant.

L'histoire du vignoble de Xérès est, comme pour de nombreux vignobles européens, liée à la colonisation romaine ; peut-être les phéniciens avaient-ils précédé les romains dans l'installation de la vigne en Andalousie, mais les traces sont difficiles à attester. La période de l'occupation arabe à partir du VIII^{ème} siècle, jusqu'au XIII^{ème} siècle, n'a cependant fait disparaître ni le vignoble, ni le vin.

²⁶ Il existe une parcelle de 400 hectares environ au nord du vignoble, près du mont Gibalbin, seule éminence qui émerge des collines proches du Guadalquivir, d'où la vue sur le vignoble et les marais est majestueuse.

²⁷ Ils sont en fait rarement visibles.

S'il semble qu'une partie des vignes était alors dévolue à la production de raisins de tables et raisins secs (« pasas »), il est sûr que certains des monarques des dynasties arabes qui ont régné sur l'Andalousie ne faisaient pas abstinence et aimaient faire partager le goût du vin à leurs hôtes et à leurs sujets. Il est vrai que parmi ces rois arabes, nombreux furent ceux qui ont développé en Andalousie et dans les territoires sur lesquels ils régnaient, une philosophie du bien-être où le plaisir de jouir des ressources de la nature avait une place de choix, comme les arts, ainsi qu'en témoignent les magnifiques monuments qu'ils ont laissés à Séville, Grenade ou Cordoue. Toujours est-il que la « Reconquista » de l'Andalousie par les rois catholiques et la prise de Xérès en 1264 a permis une nouvelle extension du vignoble²⁸. C'est en tout cas à cette époque arabe que fut fixé le terme arabe de Scherrisch qui a fourni ceux, anglais, de Sherry, espagnol, de Jerez.

C'est cependant plus tard, à partir du XVI^{ème} siècle qu'une nouvelle phase de réorganisation du vignoble a eu lieu, avec l'installation dans la région de grands négociants venus d'une part du sud-ouest français, comme la célèbre famille Domecq et d'autre part d'Angleterre, comme Harvey, Sandeman, William Humbert, etc. Cette implantation faisait partie de la stratégie commerciale de l'Angleterre qui contribua à développer l'exportation des vins de la façade atlantique vers le Royaume-Uni, et comprenant les vins de Xérès, Porto et Bordeaux. En réalité, l'organisation du commerce viticole entre Xérès et l'Angleterre fut stabilisée au XIX^{ème} siècle, 90% des vins exportés allant vers l'Angleterre, sous forme de moûts au début, aujourd'hui sous forme de vins.

Récemment, le vignoble de Xérès a connu des évolutions dues à la transformation technique et sociale. La distribution des vignes dans les parcelles, autrefois organisées selon les systèmes de Marco real (base carrée) ou Tresbolillo (base triangulaire) a presque disparu avec le palissage des ceps sur fils de fer. Il reste encore quelques vignes réparties selon l'ancien système dans les parcelles des petits viticulteurs âgés. Le cépage dominant est le Palomino²⁹, qui fournit de grosses grappes blondes que l'on exposait un moment au soleil sur des nattes avant le foulage et le pressage pour augmenter la teneur en sucres. C'est également dans cette période récente qu'aux grandes bodegas privées se sont ajoutées les coopératives rassemblant les petits viticulteurs que le régime franquiste a favorisées pour calmer les luttes des vigneron et ouvriers agricoles pauvres contre le pouvoir exorbitant des latifundiaires. Ces coopératives se sont inscrites dans le paysage des pueblos où se remarquent leurs chais souvent identiques aux grandes bodegas privées : c'est là que l'on élève quelques marques réputées de Manzanilla, comme la Guita.

Les vins de Xérès sont relativement uniques dans leur mode de vinification. Il s'agit effectivement de vin vinés, fait de moût auquel on ajoute de l'alcool pour stopper la fermentation et qui explique le degré élevé d'alcool (15 à 25°). Il existe en fait plusieurs types de vins, le plus connu étant le fino³⁰, vin sec d'une couleur jaune pâle, les olorosos, plus ambrés et fruités à la saveur de noix, les amontillados presque noirs, les cream, rayas, palo cortado et la manzanilla, vin sec et très pâle, exclusivement produit à San Lucar de Barrameda à l'embouchure du Guadalquivir, dont le goût très légèrement boisé provient de l'exposition des caves (comme celles de Barbadillo) aux embruns de l'océan proche qui agissent sur le bois des tonneaux.

²⁸ Le nom de la ville de Jerez de la Frontera vient de cette reconquête par les rois catholiques, la ville marquant la frontière entre le monde musulman et le monde catholique ; elle prit définitivement fin avec la chute de Grenade en 1492 et la fuite de Abû 'Abd Allâh, plus connu sous le nom de Boabdil, dernier roi maure d'Andalousie.

²⁹ D'autres cépages sont cultivés, mais en faible proportion, le Palomino représente environ 90% des ceps.

³⁰ Parfois appelé Palma dans le commerce d'exportation.

Aucun vin de Xérès n'est millésimé : tous sont produits dans un système particulier, dénommé Solera, qui procède d'une permutation et d'un mélange de vins relativement âgés aux nouveaux vins et qui peut s'étaler sur une durée variable d'années (en général 5 ans). Certaines caves conservent des vins dont l'origine remonte au XVIII^{ème} siècle et qui peuvent être utilisés pour « enrichir » un vin neuf. Ce système de solera se manifeste par l'entassement impressionnant des tonneaux dans les caves sur de grandes longueurs et plusieurs rangées en hauteur, qui contribue à faire de ces caves de véritables cathédrales du vin. Les tonneaux ne sont jamais remplis totalement, pour permettre le développement d'une moisissure blanche, la « flor » à la surface du vin qui poursuit une fermentation continue, que l'on retrouve dans le Jura pour le vin jaune.

Goûter le vin à Xérès est un cérémonial auquel le capataz (maître de chais) se livre avec plaisir, lorsqu'il plonge d'un geste rapide la « venencia » dans le tonneau et verse en un jet élevé le vin dans une caña, verre qui était à l'origine un tronçon de tige de roseau ou de bambou, dont la base était formée par le nœud. La plongée rapide de la venencia dans le tonneau est destinée à éviter de ramener la flor dans le verre de dégustation.

Ces vins de Xérès ont un goût particulier qui est assez éloigné des autres vins et qui surprend le profane. Mais les Anglais, Hollandais et évidemment les Espagnols l'ont adopté comme un vin d'apéritif prisé. Shakespeare a glorifié le Xérès dans les paroles de Falstaff, dans la tragédie du roi Henry IV :

« Un vin de Xérès a un double effet. Il vous monte au cerveau, y dessèche toutes les sottises, stupides et âcres vapeurs qui l'environnent, le rend sagace, vif, inventif, et le remplit de conceptions légères, ardentes et délectables, lesquelles, transmises à la voix, à la langue qui leur donne naissance, deviennent d'excellentes saillies. La seconde propriété de votre excellent Xérès est de réchauffer le sang, qui auparavant froid et rassis, laissait le foie blanc et pâle, ce qui est l'insigne de la pusillanimité et de la couardise (...) »³¹

La capacité du Xérès à procurer la « alegria » au buveur ne se démentit pas aujourd'hui avec son usage parfois immodéré lors des ferias andalouses et du pèlerinage du Rocio de la Pentecôte, dont plusieurs des Confréries, partant du vignoble de Jerez, traversent le Guadalquivir pour cheminer vers l'église célébrant l'apparition de la Vierge Marie. Le chemin que parcourent les pèlerins, entre les pins parasols et les dunes de Doñana, est parsemé des bouteilles vides de fino et de manzanilla qui allient à la ferveur religieuse la joie de chanter et de danser les sévillanes : l'allégresse est alors dans tous les esprits et dans tous les corps, le paysage soigneusement cultivé du vignoble se joint à celui, sublime, d'une nature majestueuse.

³¹ Shakespeare, Œuvres complètes tome I, Henry IV, acte IV, scène III, La Pléiade, Paris, 1959, page 731.



Ruedo de petites parcelles du vignoble de Xérès



Grandes parcelles sur terres d'Albariza, Xérès



Accès à un grand domaine viticole, au sommet de la colline, une bodega



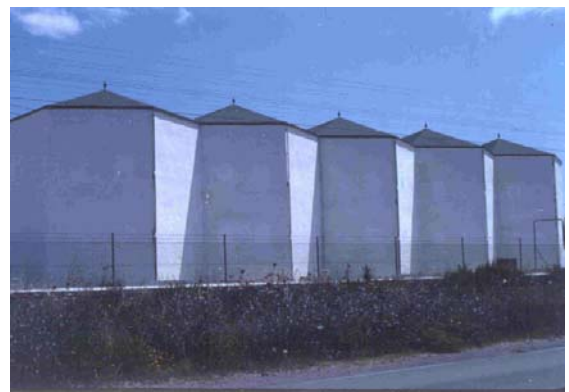
Marais du Guadalquivir, parc national de Doñana , proche du vignoble de Xérès



Route rectiligne sur les traces d'une voie romaine ; à gauche, bodega au milieu des vignes, Xérès



Les grands Pagos (« crus ») de Xérès, à l'ouest Jerez de la Frontera



Nouvelles caves à Jerez de la Frontera