

Alain Huetz de Lempst \*

## L'évolution des paysages viticoles dans le bassin du Duero espagnol

Dans la partie espagnole du Bassin du Duero, les paysages viticoles ont connu de profondes transformations au cours des dernières décennies. Pendant des siècles, les vignes étaient groupées dans des parties du finage qui leur étaient réservées, des *pagos de viñas* clôturés, afin de les protéger des déprédations du petit bétail; les ceps étaient très espacés et taillés très court: les rendements étaient bas, moins de 10 hl/ha. L'élaboration du vin avait lieu dans des *bodegas* situées en dehors des villages ou dans des *cuevas* sous les maisons des grosses bourgades castillanes.

Ces paysages viticoles n'avaient guère évolué jusqu'à la seconde moitié du XXe siècle et, malgré la création de quelques entreprises industrielles (*Bodegas industriales*) et coopératives, le vignoble avait fortement régressé. Au cours des dernières décennies, surtout après 1980, les vignobles du Duero connaissent un spectaculaire renouveau. Grâce à la création des Appellations d'origine (D.O.) et à d'importants investissements, des entreprises dynamiques ont constitué de vastes domaines plantés de vignes sur fils de fer (*espaldera*) et ont construit des bodegas modernes où des œnologues compétents élaborent des vins de qualité.

C'est cette évolution très rapide des paysages viticoles que nous nous efforçons de retracer dans cette communication.

### 1. LES PAYSAGES VITICOLES TRADITIONNELS

Ces paysages sont issus de la reconquête du bassin du Duero par les rois de Castille et León entre le Xe et le XIIe siècles, reconquête militaire suivie d'un repeuplement des campagnes par des paysans venus de la zone cantabrique, de la Galice, parfois des régions du sud encore occupées par les musulmans (*mozá-*

rabes). Sous la direction des moines et des seigneurs ou parfois librement, ces paysans ont fondé des villages et organisé leur territoire agricole. La mise en valeur des terres reposait sur la trilogie blé-vigne-mouton.<sup>1</sup>

### 1.1. La place de la vigne dans le finage

Le milieu géographique est favorable à la culture du blé: sur les hautes terres de la Meseta castillane, entre 700 et 1000 mètres d'altitude, le régime pluviométrique méditerranéen est atténué: les pluies d'automne permettent les labours et les semailles du "blé d'hiver" et les pluies de printemps favorisent une croissance rapide des céréales. Cependant, les pluies sont médiocres (400 à 500 millimètres ou litres par mètre carré) et irrégulières: certaines années, elles sont insuffisantes. La sécheresse peut compromettre la récolte, d'autant plus que les sols sont souvent d'une médiocre fertilité. La culture se fait en assolement biennal, avec l'alternance blé-jachère (*año y vez*). La jachère est labourée pour permettre aux pluies de bien pénétrer dans le sol.

Le sol est enrichi par les déjections du petit bétail qui pâture les chaumes et les jachères. L'élevage des moutons est donc étroitement associé à la culture du blé. Les bêtes appartiennent individuellement aux paysans, mais elles sont regroupées en troupeaux gardés par des bergers communaux. Pour faciliter le pâturage, les terres céréalières sont divisées en grandes soles (*hojas*), que, obligatoirement, tous les paysans doivent cultiver une année en blé et laisser l'année suivante en jachère. Pour avoir chaque année une récolte, chaque propriétaire doit donc avoir une ou plusieurs parcelles dans les soles en blé et dans les quartiers en jachère qui, l'année suivante, seront les soles cultivées.

Le partage du finage en grands ensembles s'étend naturellement au troisième élément de la trilogie: le vignoble. Dans chaque territoire communal, un quartier, parfois plusieurs, sont réservés à la vigne. On ne pouvait planter des cepes que dans les parcelles situées à l'intérieur du *pago de viñas*; chaque paysan avait donc ses parcelles de vignes à l'intérieur du pago, qui était soigneusement clôturé et donc à l'abri de l'intrusion des animaux. Des gardes municipaux surveillaient les clôtures, éloignaient les troupeaux et, en période de maturité du raisin, empêchaient les vols. La date du début de la vendange était fixée par le conseil municipal et chaque propriétaire récoltait les raisins de ses parcelles.

Cette organisation du territoire communal fut mise en place au cours du Moyen-Age et codifiée par des Ordonnances municipales, de plus en plus nom-

<sup>1</sup> HUETZ DE LEMPS, Alain – *Vignobles et Vins du Nord-Ouest de l'Espagne*. Bordeaux: Université et Ecole des Hautes Etudes Hispaniques, 1967, vol. 2, p. 587-787.



breuses et précises à partir de la fin du XVe siècle. La localisation des pagos a été généralement déterminée par le conseil municipal, qui s'est le plus souvent efforcé de choisir des zones de sols médiocres, trop caillouteux ou trop sableux, peu aptes à la culture du blé. Les ceps devaient donc s'adapter à des conditions climatiques et pédologiques difficiles, Les récoltes étaient irrégulières à cause des gelées tardives et de la sécheresse.

Cette répartition des activités agricoles concernait la majeure partie des villages du bassin du Duero espagnol, mais la présence de cours d'eau permettait d'ajouter parfois des rubans plus ou moins larges de terres irriguées, des *vegas*, où les vignes étaient souvent présentes. Les terres non cultivées, en particulier sur les plateaux (*páramos*) balayés en hiver par les vents glacés, étaient laissées au *monte*, rarement une véritable forêt (*monte alto*), plus fréquemment un *monte bajo*, médiocre *matorral* de chênes rabougris.

Au total, le paysage est très ouvert, dénudé et, après la récolte des céréales, seules les grandes taches vertes du vignoble, dans lesquelles on plantait parfois des arbres fruitiers, surtout des amandiers, créait un peu de diversité. En général, les pagos de viñas se sont perpétués pendant des siècles, car les paysans remplaçaient au fur et à mesure les ceps qui mourraient. Ils appliquaient le vieil adage: «A Rey muerto, Rey puesto – A vid muerta, vid puesta». Le cep mort était remplacé par provignage, le viticulteur enfonçait un sarment (*rabo*) provenant d'un des ceps voisins dans le sol où il prenait racine. En vue d'un éventuel provignage, on épargnait au moment de la taille quelques sarments, les *rastras*, qui courraient sur le sol. Les ceps d'une même parcelle étaient donc d'âges différents et l'alignement des plantations disparaissait progressivement. On aboutissait à des vignes en désordre (*a manta*), appelées traditionnellement des *viñas*, alors que les vignes plus jeunes étaient désignées sous le nom de *majuelos*. Le provignage a pratiquement disparu depuis la crise du phylloxera et la pratique du greffage sur plants américains.

Lorsqu'un paysan plantait un majuelo, il creusait des trous profonds, qui, dans la province de Valladolid au XVIIIe siècle, avaient 0,80 mètre de profondeur sur 0,60 de longueur et 0,25 de largeur. La plantation se faisait souvent en carré (*a marco real*), les allées entre les rangées de ceps étant toutes d'égale largeur. Mais on pratiquait aussi la plantation en quinconce (*a tresbolillo*), ce qui donnait un espacement entre les rangées de ceps un peu moins grand. Dans les vieux vignobles de la Tierra de Medina (Rueda), il y avait souvent 3 mètres entre les ceps et on arrivait à une densité extrêmement faible, 1 200 ceps/ha, parfois moins. Dans la Ribera de Burgos, les plantations avaient généralement de 2 000 à 2 300 ceps/ha.

À ce grand espacement, s'ajoutait une taille très courte, effectuée en février ou mars: cette taille tardive évitait un départ trop précoce de la végétation, car les gelées d'avril ou même du début de mai sont fréquentes. La taille permet de donner au cep une forme *en vaso*, qui rappelle la taille en gobelet du Languedoc. Le

tronc, très court, se sépare en trois ou quatre ramifications (*pulgares*), avec 2 ou 3 yeux chacune.

Une fois taillés, les ceps sont réduits à des moignons et, quand ils sont très espacés dans des sols sableux comme dans la Tierra de Pinares, ils apparaissent à peine dans le paysage. Par contre, au printemps, le feuillage s'étale à la surface du sol et le protège de la dessiccation.

Le travail de la terre se faisait à bras, avec une houe, la *azada*, appelée aussi *legon* dans la Tierra de Medina. Pour les sols les plus compacts, on utilisait un instrument plus puissant, le *azadón*. Il fallait en effet, à la fin de l'hiver ou au début du printemps, avant ou après la taille, pratiquer le déchaussage des pieds de vigne, c'est-à-dire les dégager (*escavar*) pour permettre aux pluies de printemps de bien pénétrer dans le sol et d'imbiber les racines. Au printemps, en mars ou avril, le viticulteur bêchait sa vigne pour éliminer les mauvaises herbes; assez souvent, il combinait le déchaussage et le bêchage (*cava*). En été, on retournait superficiellement le sol (*vima*) et surtout, on chaussait la vigne, on remettait de la terre autour des pieds pour former une butte, la *campana*: cette façon s'appelait *tapar* ou *cubrir*, parfois *cobijar* la vigne.

Dans la partie méridionale du bassin du Duero, on se servait de l'araire pour retourner le sol entre les rangées de vignes. L'utilisation de cet *arado romano* tiré par des ânes, des chevaux et surtout des mules était assez générale dans la Tierra de Medina, et la Tierra de Pinares dès le XVIIIe siècle et elle s'est étendue progressivement dans le reste de la région au XIXe siècle mais a été fréquemment remplacée par la charrue à versoir.

Les vignes ne recevaient aucun engrais, sauf au moment de la plantation. Dans quelques villages, le petit bétail était autorisé à entrer dans le pago de viñas après la vendange mais la plupart des Ordonnances municipales ont interdit cette pratique, car les bêtes causaient des dégâts aux ceps. Le fumier de ferme et la précieuse fiente de pigeons (*palomina*) étaient très rarement utilisés et au XIXe siècle, quand les nitrates du Chili et les phosphates firent leur apparition, ils furent réservés aux céréales. Les paysans étaient désarmés lors des invasions de sauterelles, encore fréquentes au XVIe siècle, devant les proliférations de chenilles, *pulgón* et *piral*, principaux ennemis du vignoble jusqu'à l'apparition des maladies américaines, *oïdium*, *mildiou* et *phylloxera*.

## 1.2. Les installations d'élaboration et de conservation du vin

L'ensemble de ces installations constitue la *bodega*, qui comprend un *lagar* où le vin était élaboré et où se trouvait le pressoir et la bodega proprement dite, où le vin était conservé dans des tonneaux jusqu'à sa vente.



Dans certains cas, il y avait dissociation entre le lagar situé à la périphérie de l'agglomération (*casco de la población*) et la cave (*cueva*), creusée sous la maison. Ainsi, à Medina del Campo au XVII<sup>e</sup> siècle, une partie des lagares étaient groupés en bordure de la ville et il fallait donc transférer le moût grâce à des outres du lagar à la cave. En effet les principaux centres viticoles de Castille avaient des bodegas souterraines, creusées à plusieurs mètres de profondeur. La cave avait parfois une extension limitée, correspondant à la surface occupée par la maison sous laquelle elle était bâtie. Fréquemment, les galeries s'étendaient bien au-delà, sous les rues, les cours, les places... Certaines existaient déjà au Moyen-Age; au fur et à mesure que le vignoble s'est développé et que la production a augmenté, elles ont été allongées et elles forment aujourd'hui un véritable dédale sous les principales bourgades, Rueda, Medina, La Nava, Pozaldez mais la plupart sont désaffectées. L'accès à la cave se faisait par l'intérieur de la maison ou en façade et l'aération était possible grâce à de petits soupirails, les *luceras* ou *zarceras*. Les caves situées sous les agglomérations de la Tierra de Medina et celles d'Aranda de Duero étaient considérées comme très saines, celles des bourgades de la Tierra de Campos étaient au contraire froides et humides.

Dans la plupart des villages castillans, les installations vinicoles étaient complètement séparées des demeures des viticulteurs. Elles étaient le plus souvent alignées au pied d'un talus dans lequel il avait été aisé de creuser. Leur profondeur était très variable: sur certains rebords du páramo calcaire, elles s'enfonçaient sous une importante masse rocheuse, parfois sur deux étages. Mais lorsque le sol est meuble, elles n'étaient pas creusées profondément et il fallait les soutenir avec des arcs en maçonnerie. La terre de déblai était accumulée au-dessus de la galerie souterraine, avec une double pente pour que les eaux de pluie ne s'infiltrent pas et soient rapidement évacuées. Des puits d'aération (*zarceras*) surmontent la bodega.

Un escalier en pente raide permettait d'accéder à la première salle, le lagar où se trouvait le pressoir à vis, de type romain; le raisin était parfois déversé directement par un soupirail dans un bassin (*lago*) situé près du pressoir. Dans ce lago avait lieu le foulage; le jus s'écoulait dans un petit bassin en contre-bas, la pila. Le résidu du foulage, la *casca*, était transféré sous le pressoir, mis en tas et écrasé; le moût était ensuite transféré de la pila dans les tonneaux de la bodega creusée en prolongement du lagar. Les tonneaux, fabriqués avec des douelles venues de la zone cantabrique, étaient montés sur place. Sauf dans la province de Salamanque, on n'utilisait pas en Vieille Castille et Léon des jarres en terre cuite (*tinajas*).

En principe, chaque viticulteur possédait sa bodega. Dans un village, on pouvait donc en avoir plus d'une centaine; elles étaient généralement groupées, pour des raisons techniques (proximité du principal pago de viñas, talus facile à creuser) et juridiques: le plus souvent, l'emplacement des bodegas avait été déterminé par

le conseil municipal, sur un terrain communal et dans des conditions fixées par les Ordonnances du village.

## 2. LA CRISE ET SES CONSÉQUENCES SUR LES PAYSAGES VITICOLES

Au cours de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle et surtout au XX<sup>e</sup> siècle, les vignobles du Duero ont connu de graves difficultés, qui vont provoquer d'importantes modifications du paysage viticole.

Les vignes sont affectées par les maladies d'origine américaine, l'*oidium* et le *mildiou*, des maladies cryptogamiques qui obligent les viticulteurs à traiter leurs vignes avec des produits chimiques, ce qui augmente les frais de culture mais la sécheresse du climat permet de limiter le nombre de traitements. Beaucoup plus grave est le *phylloxera* qui provoque la mort des ceps: la maladie apparaît tardivement dans le bassin du Duero; l'insecte est décelé seulement en 1897 dans la province de Valladolid. Les paysans durent remplacer les ceps morts, replanter des pieds américains résistant à la maladie sur lesquels furent greffés des cépages de *Vitis vinifera*; certains utilisèrent des hybrides producteurs directs, qui donnèrent des vins de qualité médiocre.

Au fur et à mesure que le phylloxera progressait, le vignoble régressait, car de nombreux paysans ne replantèrent pas ou se contentèrent d'une petite parcelle qui leur permettait de satisfaire leur consommation personnelle. Des pagos furent abandonnés et dans des plaines comme la Tierra de Campos, le recul fut particulièrement important et les céréales régnèrent plus que jamais. Les paysans ne replantaient pas parce que leur vin, de qualité médiocre, ne trouvait plus preneur: la clientèle des pays cantabriques n'avaient plus besoin d'eux, car elle pouvait faire venir du sud de l'Espagne, par chemin de fer, des vins de meilleure qualité. La concurrence des vins de la Manche et du Levant fut encore aggravée après 1950 avec l'utilisation des camions-citerne. Les véritables vignobles ne se sont reconstitués que s'ils produisaient des vins valables pouvant satisfaire les clients habituels des villes de Castille et du León.

La situation devint encore plus catastrophique dans les années 1950-1960, lorsque l'exode rural prit une grande ampleur. De nombreuses parcelles furent laissées en friche et certains "spécialistes" envisageaient la disparition complète des vignobles du Duero. La plupart de ceux qui s'accrochaient à leurs vignes cessèrent de faire eux-mêmes leur vin et vendaient leur raisin à des coopératives et à quelques Bodegas industrielles. De nombreuses bodegas des villages furent abandonnées et commencèrent à s'effondrer.

Les *Bodegas industriales* étaient actives dans des vignobles comme celui de la Tierra de Medina, qui fournit des vins blancs mais ces entreprises familiales étaient



de dimension modeste: la plus importante, Mariano Ruiz à Rueda, vendait en 1954 un peu moins de 6 000 hl, Aldeal à La Nava del Rey à peu près autant, les autres nettement moins. Plusieurs possédaient des vignobles, Gutierrez à Serrada, Mariano Ruiz à Rueda, qui avait alors 104 ha en propriété, mais le raisin vinifié dans les bodegas provenait surtout des petits viticulteurs des environs.

Ces entreprises avaient construit des installations modernes, utilisaient des pressoirs hydrauliques construits par Marrodán à Logroño, des cuves en ciment; plusieurs conservaient d'anciennes cuevas où elles faisaient vieillir le vin blanc dans d'antiques tonneaux. De faibles quantités étaient sélectionnées, vieilles et mises en bouteille mais l'essentiel de la production était expédié en vrac (*a granel*) par camion-citerne.

On trouvait un petit nombre d'autres Bodegas industrielles dans les provinces de Zamora et de León, par exemple à Villamañan mais elles vendaient uniquement des vins de consommation courante.

Dans la Ribera du Duero, ce sont les coopératives qui ont permis la survie du vignoble à cette époque. Le mouvement coopératif s'était développé en Navarre et en Catalogne bien avant la guerre civile mais en Castille, elles étaient très rares: la coopérative de La Seca, fondée en 1935 dans le vignoble de vin blanc, faisait figure d'exception. Dans la Ribera, l'implantation des coopératives a été facilitée par la loi du 2 janvier 1942, qui fournissait le cadre juridique et permettait d'obtenir l'aide financière de l'Etat, indispensable, car la plupart des adhérents étaient de petits paysans sans ressources. Ces coopératives construisirent à la périphérie des villages des bâtiments sans attrait, qui s'animaient au moment des vendanges grâce aux longues files d'attente des charrettes et, de plus en plus, des tracteurs à remorque qui venaient apporter le raisin. La vinification était réalisée avec un matériel moderne qui permettait de produire des vins corrects, vendus aux grossistes des grandes villes, qui venaient les chercher en camion-citerne; en général, les coopératives ne cherchaient pas à faire vieillir du vin et à pratiquer la mise en bouteille.

### 3. LE NOUVEAU PAYSAGE VITICOLE

Au cours des trois dernières décennies, les vignobles du Duero ont connu un remarquable renouveau, qui s'est traduit par de profondes transformations des paysages viticoles, la création de nouveaux vignobles et la construction de vastes bodegas pour l'élaboration, le vieillissement et la commercialisation du vin. Le terme de *Bodega* est également appliqué à l'entreprise elle-même.

L'essor des vignobles a été favorisé par la création d'appellations d'origine (*Denominaciones de origen: DO*) comparables aux AOC françaises. Dans le bassin du Duero, les DO sont récentes: celle de Rueda date de 1980 et concerne les vins

blancs de l'ancienne Tierra de Medina; celle de la Ribera del Duero (1982) englobe l'ancienne Ribera burgalesa (Aranda de Duero) et la Ribera de Peñafiel (Valladolid), régions productrices de vins rouges; la DO de Toro est plus récente (1987) et concerne surtout des vins rouges; l'appellation Cigales (1993) fournit principalement des vins rosés. Les 4 DO représentent, en l'an 2000, plus de 25 900 ha de vignes. (Ribera del Duero: 13 576 ha; Rueda: 6 184 ha; Toro: 3 386 ha; Cigales: 2 780 ha).

D'autres vignobles du Duero sont appelés à devenir des DO, lorsqu'ils auront atteint tous les critères définis par les Consejos Reguladores et la Junta de Castilla y León (encépagement, rendement maximum, dégustation à l'aveugle...). En attendant, ces vignobles (Arribes del Duero, Benavente, Ribera del Arlanza, Tierra de Medina, Tierra del Vino de Zamora, Valdevimbre-Los Oteros) ont droit à l'appellation *Vinos de la Tierra*, mais seulement 6 600 ha sont inscrits dans cette catégorie; déjà quelques Bodegas modernes ont été construites et vont jouer un rôle d'entraînement pour les autres viticulteurs.

L'encadrement réalisé par les DO a facilité l'implantation de nouvelles entreprises, qui n'ont pas hésité à réaliser de gros investissements au moment où la demande en vin de qualité devenait très forte grâce à l'élévation du niveau de vie en Espagne.

### 3.1. La création des grands domaines viticoles

Jusqu'à la fin des années 1970, les grands domaines viticoles étaient rares dans les pays du Duero. Certes, il existait des propriétés très vastes mais elles n'étaient pas cultivées ou se consacraient aux céréales et à l'élevage et s'intéressaient rarement à la vigne. Seule l'une d'elles, Vega Sicilia, dont le propriétaire avait planté des vignes et adopté les méthodes bordelaises de vinification dans les années 1860, élaborait des vins renommés dans toute l'Espagne; cependant, sa production était limitée. Quelques Bodegas industrielles fabriquaient des vins de qualité mais leur domaine foncier était restreint et elles achetaient le raisin aux nombreux petits viticulteurs, comme le faisaient également les coopératives.

C'est à partir du début des années 1980 que se multiplient les entreprises qui vont associer la plantation de vignes et la construction d'installations vinicoles et ces ensembles *viñedo-bodega* constituent aujourd'hui le trait le plus caractéristique du nouveau paysage viticole du Duero. L'implantation de ces sociétés s'est accompagnée de transactions foncières de grande ampleur et s'est effectuée de plusieurs façons.

La façon la plus simple est d'accroître la superficie d'un vignoble existant en plantant de nouvelles parcelles. Dans la grande *finca* de 750 ha de Vega Sicilia, le



## L'évolution des paysages viticoles dans le bassin du Duero espagnol

vignoble a été agrandi par la famille Alvarez et couvre maintenant 202 ha; la société a une autre bodega, moins importante, à Padilla de Duero (Alión).

Parfois, le propriétaire d'un vignoble de dimension modeste, qui disposait de capitaux suffisants et était soutenu par les établissements financiers régionaux, a pu étendre son vignoble, rénover sa bodega, et, grâce au succès de son vin, acheter de nouvelles terres pour les planter et constituer ainsi en quelques années un grand ensemble *viñedo-bodega*. Ainsi, Alejandro Fernández possède actuellement à Pesquera de Duero 210 ha de vignes et sa bodega contient 7 000 barriques pour faire vieillir son excellent *tinto Pesquera*; en 1993, après avoir acquis un autre domaine, il plante un nouveau vignoble de 210 ha (*Condado de Haza*); encore plus récemment, en 1998, il achète une grande finca à Vadillo de la Guareña, dans la Tierra de Toro, où il plante également 200 ha de vignes.

Autre exemple de rapide ascension d'une famille: Avelino Vegas avait une bodega à Santiuste de San Juan Bautista (Ségovie), où elle produisait des vins de table. En 1994, elle rachète une coopérative en difficulté à Fuentespina, fait l'acquisition de nombreuses vignes et les Bodegas Vegas de Fuentespina sont désormais parmi les plus puissantes de la Ribera del Duero. A Santiuste, elle crée une nouvelle bodega, Cerrosol, pour la production de vin blanc d'appellation Rueda. De même, le groupe familial Frutos Villar, originaire de Zamora, a aujourd'hui des bodegas à Cigales, à Toro, dans la Ribera del Duero (Bodega Conde de Siruela, une ancienne coopérative, à La Horra) et à Villalpando (Benavente). Nous pourrions citer bien d'autres exemples de réussite d'entreprises viticoles de Castilla y León, tels les frères Perez Pascuas à Pedrosa de Duero, la famille Yllera à Rueda, la famille ségovienne Hernández de Mercado (Marqués de Velilla, 200 ha de vignes), le groupe Vile de León (Bodegas Señorío de Nava à la Nava de Roa).

Evidemment le succès des vins du Duero ne pouvait qu'attirer les entreprises du reste de l'Espagne ou même de l'étranger. Le précurseur fut Marqués de Riscal, la célèbre Bodega de la Rioja, qui voulait produire aussi des vins blancs de qualité et jeta son dévolu sur Rueda: il acheta, en 1972, 150 ha qu'il planta en vignes. D'autres entreprises riojanas suivirent, Valgrande (Bodegas Valduero), Rioja Alta, le groupe Federico Paternina (Marqués de Valparaiso), mais aussi des sociétés navarraises, comme Arzuaga (qui a construit une bodega monumentale à Quintanilla de Onésimo), catalanes (Parxet à Pesquera de Duero et tout récemment Codorníu à Curiel), andalouses avec le groupe Caballero à Rueda (Marqués de Irun) et Nueva Rumasa de José Maria Ruiz Mateos à Toro. Une mention spéciale peut être faite pour la Bodega Real Sitio de la Ventosilla, créée à Gumiel del Mercado par le négociant valencien Cremades et qui possède le plus vaste vignoble de la Ribera, avec 385 ha plantés à partir de 1989 et en production actuellement.

A cette liste, il faudrait ajouter des sociétés qui ont un domaine viticole parmi leurs activités diversifiées. Ainsi PRONAMISA possède la Bodega Castelo de Medina

espaldera, certains nouveaux vignobles sont en totalité sur fils de fer; les vignes en espaldera sont passées de 1 000 ha en 1993 à plus de 4 000 en 1999; dans le vignoble de Rueda, de 900 à 2 000. A Cigales et à Toro, les superficies en espaldera sont encore limitées.

Les nouvelles vignes, greffées sur plants américains, sont en grande partie constituées de plants appartenant aux cépages traditionnels de la région, *verdejo* pour les vins blancs, *tinto fino* (*tempranillo*) pour les rouges. Ce qui permet de réduire progressivement la part des cépages introduits au moment de la crise du phylloxera (*palomino* ou *viura* pour les blancs, *garnacha* pour les rouges) et limite en même temps l'utilisation de cépages étrangers comme le *sauvignon* blanc ou le *cabernet sauvignon* rouge. Et permet de maintenir la forte personnalité des vins de la région.

Cependant, les hasards des achats de terres et la création de vignobles de plusieurs hectares d'un seul tenant ne permettent pas toujours de sélectionner les terroirs les plus favorables avec une parfaite rigueur. Certains nouveaux *bodegueros* considèrent que la qualité des vins dépend beaucoup plus de l'encépagement, du mode de conduite des vignes et des techniques d'élaboration que des conditions pédologiques et édaphiques, ce qui a déjà conduit à quelques déceptions. Malgré leurs qualités, les œnologues ne peuvent pas toujours corriger les défauts d'une récolte.<sup>3</sup>

### 3.3. La construction des nouvelles Bodegas

En effet, il ne suffit pas de planter des vignobles, il faut également disposer du matériel de vinification, des chais de vieillissement, des installations de mise en bouteille, des magasins de stockage et d'expédition... Ces nouvelles Bodegas sont souvent des constructions impressionnantes; certaines se remarquent de loin par leur batterie de citernes de fermentation en aluminium. Les chais enserrent des milliers de barriques "bordelaises" (d'environ 225 litres); ils sont pour la plupart en surface ou légèrement creusés, car rares sont les Bodegas qui utilisent d'anciennes cuevas comme les Bodegas Antaño de Rueda qui possèdent un réseau de 2,5 kilomètres de galeries creusées il y a plusieurs siècles et s'enfonçant jusqu'à 23 mètres sous la surface du sol.

La plupart des nouvelles Bodegas possèdent de véritables laboratoires, où exercent des œnologues qualifiés, formés en Espagne, en particulier à Haro, ou parfois à l'étranger, surtout à Bordeaux. Ces œnologues ont joué un rôle décisif

<sup>3</sup> HUETZ DE LEMPIS, Alain – *La résurrection des vignobles du Duero en Espagne*. «Annales de Géographie». N° 614-615 (juillet-octobre 2000) p. 488-504.



## L'évolution des paysages viticoles dans le bassin du Duero espagnol

dans l'amélioration de la qualité et le succès des vins du Duero, aussi bien blancs que rouges.

Dans beaucoup de ces Bodegas, qui exportent une partie de leur production, les installations commerciales ont pris une très grande place et comme elles sont amenées à accueillir des visiteurs, elles ont aménagé des salles de réception et de dégustation, elles organisent des visites de leurs chais, elles aménagent leur environnement et certaines s'intègrent à des "routes du vin", la visite d'une bodega constituant un attrait supplémentaire dans cette Castille si riche en châteaux médiévaux et en églises romanes. La transformation du château de Peñafiel en Musée de la Vigne et du Vin souligne parfaitement l'association de plus en plus étroite entre le tourisme et le vin.

Dans les vignobles du Duero, tout respire la richesse. Des bourgades en perdition il y a 20 ans montrent aujourd'hui une activité fébrile, les constructions nouvelles encerclent les vieux centres historiques, et parfois les dénaturent, les ateliers, les garages, les fabriques, tous plus ou moins liés aux activités viticoles, s'étalent dans les périphéries; de simples villages prennent un aspect urbain, avec l'apparition de banques, d'hôtels... Des bodegas souterraines, en ruines, sont transformées en restaurants gastronomiques. Grâce à leur spectaculaire réussite commerciale, les vins du Duero ont amené dans la région une prospérité qui se traduit remarquablement dans les paysages.



