



XARELLO

Cépage blanc utilisé dans l'élaboration des vins mousseux de Cava (Espagne).

XÉRÈS

Le Xérès est issu à plus de 90% du cépage Palomino blanc, les deux autres cépages autorisés sont le Pedro Ximénez blanc (voir plus loin) et le Moscatel blanc. Le raisin est vendangé à la main au début de l'automne. La première fermentation naturelle, ou fermentation rapide, s'effectue au cours des trois ou quatre premiers jours, pendant lesquels le moût séjourne dans les cuves de fermentation. Bien que certaines maisons, parmi les plus anciennes et les plus traditionnelles, continuent d'utiliser des fûts de chêne de 500 litres pour la fermentation du moût, on se sert aujourd'hui généralement de cuves en inox équipées de dispositifs permettant de contrôler la température.

La seconde fermentation lente, produite elle aussi par des levures naturelles, augmente la teneur en alcool du vin nouveau et élimine une large part de son contenu en sucre. Les moûts les plus clairs et les plus légers sont soutirés, puis fortifiés à l'alcool vinique jusqu'à titrer environ 15°. Ils sont ensuite stockés en fûts de chêne à l'endroit le plus frais et plus humide de la bodega, où ils deviendront des Finos ou des Manzanillas à Sanlúcar, et des Amontillados (voir plus loin). Les vins restants sont également fortifiés à l'alcool vinique jusqu'à 18° ou 19°, puis entreposés dans des fûts de chêne pour que s'effectue la maturation. Ils deviendront des Olorosos, après au moins trois ans de fûts. Les procédés de vieillissement utilisés pour chacune des deux principales catégo-

ries de Xérès, les Finos et les Olorosos, sont fondamentalement différents. Les Finos et les Manzanillas suivent un processus biologique spontané, appelé "crianza de flor". Quant aux Olorosos, ils vieillissent comme le vin, selon un lent processus d'oxydation.

À l'endroit le plus frais de la bodega, généralement au printemps, après la fermentation, un voile de levure blanchâtre se forme spontanément et recouvre entièrement la surface du Fino jeune entreposé en fûts de chêne. Il s'agit de la crianza de flor, littéralement "fleur de levure", un organisme vivant qui se renouvelle continuellement, et constitue un véritable film protecteur, capable de ralentir et de réguler le processus d'oxydation que connaissent les vins en cours de vieillissement. Dans le cas des Finos et des Manzanillas, on prolonge volontairement cette crianza de flor. À mon sens, c'est pratiquement le seul cas où un vin blanc vieilli en fûts de chêne pendant plusieurs années, loin de s'oxyder ou de se madériser, reste frais et net au nez comme en bouche.

Au cours de cette fameuse crianza de flor, certains Finos perdent leur voile de levure, ce qui déclenche un début d'oxydation au contact direct de l'air, et donne au vin une teinte plus sombre. Les fûts contenant ces vins dits Amontillados sont séparés des fûts de Finos, le vin est fortifié à l'alcool vinique puis soumis, comme les Olorosos, au processus d'oxydation naturel.

Pour le vieillissement des Finos et des Olorosos, on utilise le système de la solera, qui permet d'obtenir une qualité de vin homogène. En ce qui concerne le Fino, il

permet en outre de revigorer périodiquement le vin en cours de cuvage. Pour utiliser ce procédé d'assemblage et de vieillissement du vin, appelé plus exactement système de soleras et craderas, on dispose les fûts sur plusieurs files ou rangées. Les fûts de la rangée supérieure sont appelés criaderas (ou fûts d'élevage) car ils contiennent les vins les plus jeunes, tandis que les fûts situés à même le sol, dans lesquels on a entreposé les vins les plus âgés, sont appelés soleras. Régulièrement, les vins des criaderas sont utilisés pour revigorer et renouveler les vins des soleras. Quant aux vins ayant atteint leur maturité, ils sont soutirés régulièrement des fûts de solera pour être mis en bouteilles et commercialisés. Parallèlement, on ajoute au vin restant dans les criaderas du vin nouveau, ayant vieilli au moins neuf mois.

Grâce à ce procédé, le vin jeune acquiert les caractéristiques du vin plus vieux, et ce dernier est constamment rajeuni... Il suffisait d'y penser, en fait.

XYNOMAVREO

Bon cépage grec qui produit le Naoussa.

XYNISTERI

Cépage chypriote.

La référence sur le Net :

www.millesimes.fr

