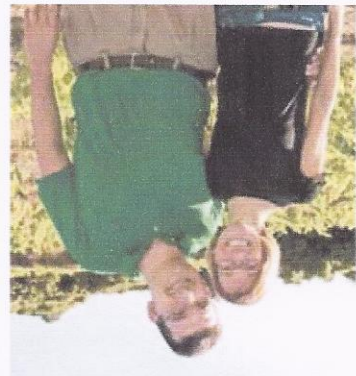


DOMAINES LUPIER



Le village basque de San Martin de Urx se situe dans une partie de Navarre appelée Baja Montaña. Les plus anciens vignobles autour du village ont été rachetés, il n'y a que quelques années, par le couple portugais, historiquement dynastique. Elisa Ucar et Enrique Basarte, fondateurs du Domaine Lupier.

Tous deux sont originaires de la Navarre. Il est logique, elle a suivi une formation économique et travaillait précédemment chez Enate. Lui travaillait chez Chivite et Faustino. Personne ne leur a vendu l'idée de la biodynamie, ils ont évolué en toute autonomie dans cette direction et savaient parfaitement ce qu'ils voulaient lorsqu'ils ont acheté leur premier vignoble en 2006. En six années, ils ont acquis 17 hectares de vignobles, tous plantés selon le principe de vaso (bush vine - en gobélet), ne fournissent que 15.000 flacons. Nous partions donc d'un rendement extrêmement bas de moins de 7 hl par hectare. En 2008, le couple a acquis une grande maison au centre de la commune, disposant d'une cave profonde, parfaite pour travailler par gravité.

« Comme en de nombreux endroits d'Espagne, depuis 1970, le grenache a été arraché au profit du tempranillo. Depuis les années 90, le merlot et le cabernet ont fait leur apparition. Actuellement, il ne reste que 20% de la superficie plantée en grenache, » nous dit Elisa. Selon Enrique, historiquement, le cépage provient d'Aragon, sous la montagne Montcayo. Par l'altitude élevée (400 à 750 mètres) ils considèrent leurs vignobles comme septentrionaux, une région

LA RIOJA BAJA

VINEDOS RUIZ-JIMÉNEZ



50 km d'auto-Navarre basque d'Aldanueva de Ebro dans La Rioja Baja. Le domaine a été fondé, il y a 14 ans, par Ruiz-Jiménez y Francisco Ruiz et Gutierrez. Les deux envisageaient des le départ une viticulture biologique. Francisco n'est pas présent lors de notre passage, mais nous avons pu rencontrer sa sœur Rocío et l'œnologe Aurora Rayo.

Au départ, la famille ne disposait pas de vignobles propres plantés de grenache. Les vieux grenaches devaient être achetées à l'extérieur. Donc oui, même dans la région du Rioja, on produit des vins de grenache. Ils en ont trouvé de très particuliers, dans une région à microclimat appelée Valcaliente, une région désertique avec quelques bandes plus fertiles, riches en sels minéraux, en argile et en calcaire. Au total, Valcaliente forme une bande de 11 sur 2 km. Les vignobles sont enfermés dans une région naturelle de pins parasol qui dégagent une odeur fraîche, que nous retrouvons

plus fraîche, comparable à la région septentrionale du Rhône. La plantation sur les flancs rugueux des collines était à l'époque réalisée en terrasses. Le traitement des vignobles et les vendanges sont réalisés à la main, ce qu'Enrique et Elisa veulent conserver. Ils ne cherchent plus à agrandir leur vignoble. Le volume n'étant pas le but, ils sont à la recherche de la qualité.

Au cours du processus de vinification, Domaines Lupier autorise jusqu'à 20% de rafle, parfois uniquement pendant la prémacération, en fonction du millésime. Leur garmacha, contrairement à sa réputation, est très colorée. « C'est normal, lorsque les rendements sont bas » explique Enrique. Ils utilisent principalement des nouveaux de 500 litres, avec un maximum de 15% de chêne nouveau. « Nous discutons de tout ensemble, mais nous sommes très dynamiques » nous dit Elisa.

Nous avons dégusté le 2008 de la maison, les premières vendanges totalement produites par le couple, après la conversion en biodynamie.

NOTES DE DÉGUSTATION:

• **El Tarroir 2008.** Il est étonnant de goûter ce vin en premier lieu, car il a plus de corps que le second. Un arôme magnifiquement développé, avec une note grasse de noix broyées et, après aération, caractère légèrement terneux, relevé par une fin de bouche épicee, avec des tanins parfaits. Un vin monumental !

• **La Dama 2008.** « Dame » signifie « dame », une femme raffinée, ce que le grenache doit être, aux yeux des auteurs. Un arôme irrésistible, du charme et du caractère en même temps, séduisant et convaincant. Une toute légère note de camomille. A nouveau onctueux et gras, avec une note de noix broyées. On y trouve des notes torréfiées, mais également des fruits rouges frais. En bouche il est gélatineux avec une large palette d'arômes. On y trouve également des notes d'acidité qui rendent le vin gracieux.

Rioja Alavesa. Il en résulte à nouveau des rendements extrêmement bas: maximum 3 tonnes/ha, voire 2 tonnes, ce qui représente 16 à 25 hl/ha pour les vieux pieds de vigne. Une nouvelle plantation fournit quasiment le double: jusqu'à 5 tonnes/ha. Dans les caves, on observe l'utilisation d'un chêne plutôt original: principalement des barriques en chêne hongrois, ainsi que des barriques en provenance de Roumanie, de France et d'Amérique. L'œnologe Aurora Rayo préfère le chêne de Hongrie, car son arôme s'associe bien aux fleurs sauvages.

NOTES DE DÉGUSTATION:

• **Valcaliente Rioja 2010 Rosado** (garmacha avec tempranillo et graciano) Gras au nez, fruits rouges, une jolie finition épicee, un rosé de repas.

• **Valcaliente Rioja 2008** (garmacha avec des parties de tempranillo et graciano, seulement 13% d'alcôol). Un nez très expressif de baies, soutenu par du bois, des herbes sauvages et des fleurs, de la garigue, du chocolat. De la rondeur, sans gras excessif, en bouche, des tanins soyeux. Une belle finale lisse et fraîche.