

## Vins de Rioja et la « génération bordelaise » (1870-1891)

JOËL BRÉMOND  
(Université de Nantes, CRINI)

### *Résumé*

On pose souvent que la Rioja vitivinicole doit largement son statut de région productrice de vins fins à la crise française du phylloxéra, et à l'adoption des standards de Bordeaux dans les années 1860 par la « génération bordelaise ». Nous verrons que d'autres facteurs ont contribué à cette mutation et que le modèle économique en place est, à divers titres, fort différent de celui de Bordeaux.

### *Mots-clés*

Rioja, génération bordelaise, *bodegas industriales*, modèle économique, élevage en barriques de chêne, techniques bordelaises

### *Abstract*

It is often said that the Rioja wine-producing region owes its status as producer of fine wines mostly to the French phylloxera crisis and the adoption of specific standards for Bordeaux wines in the 1860s by the local "Bordeaux generation". We will see however that other factors have contributed to this change and that the current economic model is, from various angles, very different from that which applies to Bordeaux wines.

### *Key words*

Rioja, Bordeaux generation, *bodegas industriales*, economic model, oak-barrel ageing, Bordeaux methods



Foudres<sup>1</sup> utilisés à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle pour transporter le vin de Haro (Rioja) à Bordeaux  
(Photo : Chrystelle Fortineau- Brémond)



Détail  
(Photo : Chrystelle Fortineau- Brémond)

---

<sup>1</sup> A noter que le train, quant à lui, ne pouvait passer la frontière franco-espagnole, la largeur de la voie ferrée étant différente d'un pays à l'autre. Cf. à ce sujet : Joël BRÉMOND, « "Made in Spain", Le chemin de fer espagnol comme révélateur du rapport de l'Espagne à l'Europe de 1840 à nos jours », in Emmanuelle Bousquet & Gloria Paganini, *MADE IN, Identités culturelles et emblèmes nationaux dans un espace marchand international*, Nantes, CRINI, 2009, p. 39-57.

## Introduction

Dans le cadre du XXXVII<sup>e</sup> Congrès de la Société des Hispanistes Français consacré aux générations dans le monde ibérique et ibéro-américain (2015), cette contribution traitera de la « génération bordelaise » dans le vignoble espagnol de Rioja. Si l'on considère une génération comme un ensemble d'acteurs d'une même période de vingt à trente années, qui partagent des caractéristiques communes débouchant sur une certaine homogénéité, et cela en opposition avec la période précédente, nous verrons que ce concept peut être appliqué au monde du vin de Rioja des années 1870-1891.

Il est convenu de considérer que le Rioja doit à Bordeaux son statut de vin fin. Nous tenterons ici de déterminer dans quelle mesure.

Les années 1860 sont dramatiques pour le vignoble français, et en particulier pour celui de Bordeaux, qui est touché successivement par l'oïdium, par le phylloxéra<sup>2</sup> et par le mildiou. Les vignobles bordelais ainsi que leurs satellites sont détruits en quasi-totalité. Les négociants, qui sont alors les principaux acteurs du marché, ont l'habitude de compléter leurs approvisionnements dans les autres vignobles du sud de la France pour composer leurs cuvées, la notion même d'appellation d'origine contrôlée n'ayant pas de sens à cette époque. Face à cette situation, ils recherchent des vins hors de France et se tournent naturellement vers l'Espagne, et vers la Rioja, qui ne sera frappée par le phylloxéra<sup>3</sup> que plusieurs décennies plus tard. Au début de la décennie 1890, Bordeaux a reconstitué son vignoble et met fin par conséquent à ses achats de vins espagnols. De plus, le gouvernement français, qui avait signé avec l'Espagne en 1882 un traité réduisant fortement les droits de douane sur les importations françaises de vins espagnols, met un terme à cet accord dès 1892, ce qui renchérit d'autant ces dernières et en fait fortement baisser les volumes.

La génération 1870-1891 en Rioja assiste par conséquent à des ventes massives de vin de Rioja aux négociants bordelais pour approvisionner la clientèle habituelle de ces derniers, certains s'implantant même en Rioja, et en particulier à Haro. Elle assiste également à l'adoption des techniques bordelaises (nous verrons lesquelles et dans quelle mesure), ainsi qu'à l'accession de la région au statut de productrice de vins fins. Nous tenterons de déterminer s'il s'agit d'une réalité ou d'une réécriture *a posteriori* et d'un éventuel embellissement volontaire, relevant de l'autosuggestion et du discours publicitaire.

---

<sup>2</sup> Le phylloxera est un puceron importé fortuitement d'Amérique et qui détruit la quasi-totalité des pieds de vigne européens.

<sup>3</sup> Alain HUETZ DE LEMPS, *Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne*, Bordeaux, Institut de Géographie, 1967.

A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la Rioja accède donc, du moins pour ses meilleurs vins, au statut de productrice de vins de qualité. Qu'en était-il auparavant ? La Rioja était caractérisée, depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle, par une surproduction de vins souvent très médiocres, qui ne se conservaient pas et qui voyageaient mal<sup>4</sup>. De plus le transport se faisait à dos de mules, qui, par de mauvais chemins, portaient des « *pellejos* », grandes outres de peau, dont l'intérieur était enduit d'une poix qui conférait un goût déplaisant au vin qu'elles contenaient.

L'énorme majorité des viticulteurs n'avaient aucune maîtrise technique, de sorte que leur vin pourrissait ou tournait vinaigre dans les *lagos*<sup>5</sup> avec les chaleurs de l'été et devait, quoi qu'il arrive, être jeté au caniveau à l'automne, pour encuver la nouvelle récolte. Pire, la routine les portait à toutes sortes d'ajouts douteux et improbables aux yeux de l'observateur actuel. Alain Huetz de Lempis décrit comme courant l'emploi de fortes quantités de gypse broyé, de sang animal, ou même d'animaux entiers, chats, chiens, agneaux écorchés. Il cite un ouvrage publié en 1961, faisant état de pratiques alors encore en vigueur dans la Rioja, consistant à jeter dans les cuves un mouton entier, avec sa peau et sa laine, et dont on ne retrouve ensuite nulle trace... Il a même trouvé mention d'un fait divers impressionnant, pendant la deuxième guerre carliste : un vin provenant d'une cuve où ont été jetés les morceaux d'un vieux mulet crevé manque d'empoisonner des troupes d'Alphonse XII, et le maire du village sauve sa tête de justesse<sup>6</sup>. Il faut noter, cependant, que des pratiques de ce type existaient alors dans la majorité des vignobles : Jean-Robert Pitte<sup>7</sup> signale que, jusque dans les années 1960-1970, de nombreux viticulteurs bourguignons se fournissaient en sang de bœuf dans les abattoirs locaux, pour « coller » leur vin...

Cela dit, à l'autre extrémité de l'offre, on trouve, de longue date, de nombreux témoignages écrits attestant l'excellence des meilleurs vins produits en Rioja. Pour les acteurs du secteur en Rioja qui souhaitent sortir de cette situation, assez calamiteuse, l'enjeu est de produire des vins qui puissent voyager, se conserver, et même se bonifier en vieillissant. Et ce, afin d'accéder au marché des vins fins, c'est-à-dire de vins que l'on peut exporter hors de leur région d'origine et à l'étranger, de façon à toucher une clientèle aisée, à qui par conséquent on peut vendre à des prix élevés, ce qui génère des marges importantes.

---

<sup>4</sup> Alain HUETZ DE LEMPS, *ibid.* ; Joël BRÉMOND, *Vignobles et vins de Rioja. Rencontre entre l'Ancien Monde et le Nouveau Monde ?* Editions Universitaires de Dijon, 2011.

<sup>5</sup> Il s'agit du nom donné localement aux citernes maçonnées, très courantes dans les caves de Rioja.

<sup>6</sup> Alain HUETZ DE LEMPS, *op. cit.*, p. 768-769.

<sup>7</sup> Jean-Robert PITTE, *Le désir de vin à la conquête du monde*, s.l., Fayard, 2009, p. 106.

## 1. Bordeaux et la modernité en Rioja

Cette période de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle est une période de modernisation du vignoble et des vins de Rioja, en tout cas d'introduction d'une certaine dose de modernité en Rioja. Cette modernité est-elle due à l'influence bordelaise ? Oui, sans aucun doute, mais seulement en partie.

### 1.1 L'apport bordelais à la modernité en Rioja (1870-1891)

Les vins qui font alors référence comme vins de qualité, qui voyagent sans être altérés et qui se conservent bien, sont essentiellement ceux de Porto, Jerez, Bordeaux, Bourgogne et Champagne. Les vins de Porto sont des vins mutés, et relèvent d'une autre logique, de même que ceux de Jerez, qui sont soit des vins mutés soit des vins de voile. Le champagne est un vin pétillant, assez spécifique. Les grands vins de Bourgogne sont produits en quantité très limitée et s'adressent donc à un marché plus restreint. La référence dominante pour les vins rouges classiques, non mutés, est donc Bordeaux, qui exporte déjà ses vins à l'échelle de la planète, même si les pays d'Europe du Nord sont ses principaux acheteurs.

A quoi est dû ce succès ? A diverses causes, mais assurément l'élevage du vin (rouge) en barrique de chêne est à la fois le facteur principal et l'élément emblématique. La barrique n'est pas une découverte récente : elle existe depuis l'antiquité romaine pour le moins<sup>8</sup>, et l'on a même la trace de bateaux-citernes romains, transportant des foudres intégrés en bois, ou de transports de barriques, mais elles sont alors faites de bois de résineux. La barrique, de par sa forme, permet de transporter aisément et rapidement des volumes importants de vin : un homme seul peut la faire rouler et pivoter, la charger sur une barge en utilisant un plan incliné, alors que tout autre conditionnement nécessiterait une main d'œuvre beaucoup plus nombreuse. L'usage de bois de chêne se répand beaucoup plus tard et, sans doute de façon fortuite, on s'aperçoit que les vins transportés sur des longues distances ou conservés durablement dans le bois de chêne se bonifient. Ils captent en effet une partie du tanin des douelles des barriques, ce qui les renforce, leur donne une plus grande longévité et, à terme, leur confère un goût agréable de tanins évolués et une plus grande complexité.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, quand se développe le Médoc viticole, on généralise, dans les grands domaines, l'élevage en barriques « bordelaises » de chêne, d'une contenance de 225 litres (ce qui accessoirement correspond à 300 bouteilles bordelaises de 75 centilitres). La chose est

---

<sup>8</sup> Armand DESBAT, « Le tonneau à l'époque romaine », *Vendre le vin de l'antiquité à nos jours*, Sandrine Lavaud (éd.) CERVIN, Bordeaux, Ed. Féret, 2012.

suffisamment notoire pour que Bordeaux devienne la référence en matière de vins de qualité, aptes à un vieillissement prolongé.

Ce recours à la barrique s'intègre dans un ensemble de savoir-faire et de techniques que l'on qualifie de « techniques bordelaises »<sup>9</sup>. Ces techniques ou méthodes bordelaises commencent dès la culture de la vigne. On sélectionne les cépages les mieux adaptés aux conditions locales de terroir et de climat. On trie et reproduit les meilleurs pieds, par provignage ou par greffe. La vigne est taillée selon certaines méthodes. Le raisin est récolté à maturité, ce qui implique parfois plusieurs passages dans les vignes ou encore d'étaler les vendanges en fonction de l'exposition des parcelles<sup>10</sup>. Puis il est transporté avec précaution et sans délai vers les pressoirs, afin de limiter son oxydation.

Lors de l'élaboration des vins, la rafle est séparée des grains avant le pressage. La fermentation est exécutée en une seule fois, alors qu'en Rioja on ajoutait du raisin dans des cuves où fermentaient déjà des raisins récoltés antérieurement, ce qui nuisait gravement à l'homogénéité de cette fermentation<sup>11</sup>. L'appoint est ensuite fait dans les cuves, pour éviter au maximum le contact avec l'air. Une fois le vin mis en barrique, des soutirages réguliers sont effectués, pour éliminer les lies et les impuretés du vin, et des ouillages fréquents évitent l'oxydation. Le vin est ensuite clarifié, souvent à l'aide de blanc d'œuf<sup>12</sup>, et la durée de l'élevage en barrique est programmée en fonction des caractéristiques du vin.

La première tentative connue en Rioja, pour adopter ces techniques bordelaises, a lieu à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Elle est le fait de la famille Quintano<sup>13</sup>, de Labastida, dans la partie basque du vignoble de Rioja. Manuel Quintano fait le voyage à Bordeaux (1785-1786), observe comment on y fait le vin et revient mettre en pratique ce qu'il a vu. Les résultats sont convaincants : le vin produit est de bonne qualité, se vend bien et cher, et s'exporte même aux Indes espagnoles (Mexique et Cuba). Mais il se heurte à l'obscurantisme et à l'hostilité de ses voisins, qui réussissent à faire cesser cette production, tout simplement au moyen d'une ordonnance qui impose un prix unique à tous les vins du village. Or les coûts de revient de tels vins sont plus élevés et les prix bas imposés leur interdisent toute rentabilité. L'expérience se solde donc par un échec.

---

<sup>9</sup> Philippe ROUDIÉ, *Vignobles et vignerons du Bordelais (1850-1980)*, Bordeaux, Presses Universitaires de Bordeaux, 1994, p. 29-34.

<sup>10</sup> Dans de nombreuses régions, dont la Rioja, les dates de début des vendanges étaient autrefois fixées par les édiles locaux et s'imposaient à tous.

<sup>11</sup> Une fermentation bien gérée évite en effet que le vin ne « travaille » ultérieurement et dispense d'y rajouter sucre ou alcool pour le stabiliser.

<sup>12</sup> Le jaune était disponible pour la fabrication de biscuits, ce qui explique sans doute la présence de nombreuses spécialités de biscuits artisanaux dans les zones de vignobles.

<sup>13</sup> Alain HUETZ DE LEMPS, *op. cit.*

Plus tard, et dans le cadre de la période qui nous intéresse ici, au cours de la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, de façon à peu près concomitante, deux aristocrates espagnols ayant des attaches en Rioja, les marquis de Riscal et de Murrieta<sup>14</sup>, font le voyage à Bordeaux, après avoir constaté, lors de séjours à Londres en particulier, que le vin de Bordeaux y était excellent, qu'il s'y vendait bien et à des prix élevés.

Ces nouvelles techniques induisent la construction d'installations importantes, et coûteuses, dont nous reparlerons. Logiquement elles sont inspirées de bâtiments médocains, mais pas uniquement<sup>15</sup>, et il est fait appel à quelques architectes français : CVNE, par exemple, utilise les services d'un disciple de Gustave Eiffel pour construire un de ses chais, doté d'une charpente métallique qui permet d'éviter la présence de tout pilier.

## 1.2 Les autres facteurs de la modernité locale

Il est indubitable que l'irruption de Bordeaux a largement contribué à l'accession du vignoble de Rioja à la modernité. Cependant, ce qu'on a appelé « l'âge d'or » de la Rioja est le résultat d'un faisceau de causes. Tout d'abord, le désir de pionniers locaux de faire progresser leur vignoble, et leur réel dynamisme : c'est le cas, entre autres, pour les deux personnages qui viennent d'être cités. Il convient également de mentionner le boom économique de l'époque sur la Corniche cantabrique, et en particulier au Pays Basque, ainsi que la vision à long terme d'un certain nombre d'acteurs : après tout, il n'était pas acquis que l'on pourrait tirer de cette vinasse dominante une boisson d'excellence. En tout cas, des investissements considérables ont été effectués, dans des exploitations et des bâtiments qui ont parfois dépassé ceux qu'ils étaient censés imiter.

Sans aucun doute, le considérable raccourcissement des temps de transport dû à l'ouverture de la ligne de chemin de fer reliant Tudela (à l'est de Logroño) à Bilbao et à Irún, c'est-à-dire à la frontière française, est un facteur majeur<sup>16</sup>. Les trains en usage à l'époque atteignaient des vitesses pouvant aller jusqu'à 40 km/h, inédites (et dont certains médecins assuraient même qu'elles étaient insupportables par les organismes humains...), et chaque convoi pouvait transporter des centaines de barriques. Comparé aux convois de mules des

---

<sup>14</sup> María Dolores BORRELL MERLÍN, « Historia y cultura del Rioja : el Marqués de Murrieta », *Berceo*, n° 150, (2006), p. 169-187 ; Iñigo GONZÁLEZ INCHAURRAGA, *El marqués que reflató el Rioja*, Madrid, LID Editorial Empresarial, 2006.

<sup>15</sup> L'architecte de la *bodega* Marqués de Riscal, Ricardo Bellsolá, s'inspire également d'installations languedociennes.

<sup>16</sup> José Luis GÓMEZ URDÁÑEZ, *El Rioja histórico*, Logroño, Consejo Regulador D.O. Ca. Rioja, 2002, p. 57.

*arrieros*<sup>17</sup>, chargées de *pellejos*, cheminant d'un pas lent par de mauvais chemins, impraticables de plus pendant une partie de l'année, le train constitue bien un bouleversement du modèle économique, une véritable révolution technique et l'ouverture possible sur le vaste monde.

Le corollaire est la construction de nouvelles routes, venant se raccorder aux diverses gares de la rive droite de l'Ebre, mais aussi l'édification de ponts pour traverser l'Ebre et ses affluents, alors qu'on les passait auparavant souvent à gué ou en barque. On assiste donc bien à un raccourcissement sans précédent des distances réelles, qui permet d'expédier aisément les vins de Rioja hors de la zone de production et crée de fait de nouveaux marchés pour ces vins. On peut véritablement parler d'appel d'air, et, pour les négociants bordelais, la facilité d'accès a été un des critères explicites de leur choix pour s'approvisionner en Rioja.

Au niveau commercial enfin, l'arrivée du télégraphe, avec sa quasi immédiateté, contribue également à faciliter les échanges et à accélérer les flux et la réactivité des *bodegas* locales.

## 2. Un modèle économique bordelais en Rioja ?

### 2.1 Les limites du modèle

Tout d'abord, ce « modèle bordelais », que l'on tente d'instaurer en Rioja, consiste à tenter d'égaliser les « grands vins » de Bordeaux, et non tous les vins de Bordeaux, dont la majorité est, de tous temps, constituée de vins de gamme moyenne. A force de simplifications, c'est un point qui est souvent omis dans le discours local en Rioja. En effet, de 1870 à 1970/1980, une bonne partie de la littérature publicitaire et du discours des propriétaires de *bodegas*, ainsi que de nombreux historiens « maison », reprenait en boucle le discours suivant : « notre vin est un vin de qualité, car nous avons appris à l'élaborer à la meilleure école, celle des grands châteaux du Médoc ».

Or, les études récentes<sup>18</sup> montrent clairement que les quantités de vins fins « à la bordelaise » produites à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle sont faibles : les évaluations vont de 2,5 % à quelque 10 % du total. Il s'agit donc bien d'un des éléments de la mythologie locale, qui

---

<sup>17</sup> Muletiers pratiquant le transport et le commerce du vin.

<sup>18</sup> José Luis GÓMEZ URDÁÑEZ, *op. cit.* ; Iñigo GONZÁLEZ INCHAURRAGA, *op. cit.* ; Mikel LARREINA DÍAZ, *Estudio de la dependencia de la economía riojana del vino Rioja*, Tesis doctoral, Deusto, Bilbao, 2005. [Edition digitale].



aidait à monter en gamme, au moins en image, et à vendre le Rioja comme un égal du Bordeaux.

De plus, contrairement à ce qui était dit ou implicite en Rioja, cette adoption du modèle bordelais n'était pas exclusivement le fait de la Rioja, mais aussi de producteurs catalans et valenciens. José Luis Gómez Urdáñez affirme explicitement que le rôle des Français et des Bordelais en Rioja a été largement surestimé<sup>19</sup>, et ce à des fins utilitaires.

Par ailleurs, l'adoption du système bordelais a été le fait de quelques *bodegas* seulement pendant cette période, et ce pour plusieurs raisons. Tout d'abord à cause de la routine qui domine localement, mais surtout parce que ce modèle implique une véritable révolution en matière d'organisation et un bouleversement du modèle économique. En effet, pour faire du vin fin, capable de voyager, de se conserver et même de se bonifier en vieillissant, il faut l'élever, processus qui s'étale sur plusieurs années, et non plus le vendre au plus vite comme le voulait la norme locale, car le vin ne se conservait pas. Il faut donc stocker les récoltes de plusieurs années, faire séjourner le vin en barrique, puis en bouteille, avant de le mettre sur le marché. Cela implique que, au début du processus, le producteur n'a pas de vin à vendre. Il est donc nécessaire d'immobiliser de l'argent, sans générer immédiatement de recettes. De plus, il faut acheter des barriques, et des bouteilles. Pour stocker ces barriques et ces bouteilles en cours d'élevage, il faut construire des bâtiments, souvent considérables, dotés de murs épais, et/ou creuser des caves souterraines, afin d'obtenir une isolation thermique efficace, nécessaire pour éviter les variations de températures, qui nuiraient au vin. Ce choix stratégique coûte donc très cher, et il implique de gros moyens financiers ainsi qu'une capacité à supporter des retours sur investissements à dix ou quinze ans, ce qui n'est accessible qu'à des investisseurs fortunés, aristocrates ou industriels.

D'autre part, ces « nouveaux vins » doivent faire leur place sur le marché : les concurrents bordelais (ou bourguignons), ne sont évidemment pas prêts à leur céder des parts de marché, et la clientèle locale, et espagnole en général, a besoin d'être éduquée pour accéder à ce type de produit.

Pour ces diverses raisons, la production de vins fins « à la bordelaise », « *Tipo Medoc* », selon une expression en vogue à l'époque, a été, pendant assez longtemps, le fait de quelques *bodegas* (mais il s'agissait de grosses structures), qui avaient, dès le départ, vocation à faire des économies d'échelle<sup>20</sup>. Les petits producteurs ne s'y aventuraient pas, et de toute façon n'auraient pas pu en assumer le coût. Pendant longtemps, et en tout cas jusqu'au milieu du

---

<sup>19</sup> José Luis GÓMEZ URDÁÑEZ, *op. cit.*, p. 76.

<sup>20</sup> Iñigo GONZÁLEZ INCHAURRAGA, *op. cit.*

XX<sup>e</sup> siècle, seul un faible pourcentage de la production des grandes *bodegas* impliquées a été constitué de vins élaborés et élevés « à la bordelaise », le reste relevant de vins d'entrée de gamme.

Notons au passage que le désir d'imitation du modèle bordelais est allé jusqu'à l'importation de ceps bordelais, en l'espèce des pieds de Cabernet-Sauvignon, le cépage noble dominant en Médoc. Mais sans succès : la domination des cépages locaux, et en particulier du *Tempranillo*, a perduré, au point que Riscal, en particulier, a rapidement regreffé ces pieds de Cabernet Sauvignon en cépages locaux.

On peut citer également un effet pervers de l'accession supposée ou réelle à l'excellence bordelaise : Riscal, et sans doute d'autres *bodegas*, sont victimes, dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, de falsifications et de détournements d'étiquettes.

Ce modèle bordelais n'a donc été adopté et imité que dans une certaine mesure, et pour une part minime de la production de Rioja, mais, de surcroît, nous allons voir qu'il a fait l'objet de multiples adaptations locales.

## 2.2 Les multiples adaptations locales

Ce qui frappe l'observateur ou le chercheur quand il s'intéresse aux grandes *bodegas* du Rioja c'est, en premier lieu, leur puissance (volumes traités, ampleur et standing des installations et des bâtiments, quantités de vins stockées en barriques et en bouteilles...). On parle, dans les structures les plus importantes, en millions de bouteilles produites par an. Par comparaison, à Bordeaux, où les propriétés les plus importantes sont certains grands châteaux de Médoc, la production de chaque exploitation se limite souvent à quelques dizaines de milliers de bouteilles, et dépasse rarement 300 000 ou 400 000 bouteilles.

En bordelais, et plus précisément en Médoc, les constructions sont caractérisées par une architecture aristocratique, avec ses « châteaux », conçus et perçus comme des lieux d'habitat, de réception et d'apparat, les bâtiments techniques n'étant que rarement spectaculaires.

En Rioja, les caves historiques de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle sont des « *bodegas industriales* », où l'on affirme fièrement le caractère moderne et techniquement efficace des installations. Il s'agit clairement d'une architecture au service de la technique, mais avec une proclamation, une revendication de modernité, de puissance économique et d'aisance des propriétaires. Cela dit, il est curieux de constater que l'on s'inspire en Rioja du caractère aristocratique du vin de Bordeaux, mais avec un décalage : ce n'est plus le château qui est mis en avant, mais le titre

de noblesse de son occupant supposé, ce qui donne lieu à des marques commerciales comme *Marqués de Murrieta*, *Marqués de Riscal*, *Marqués de Cáceres*, *Barón de Ley*, *Dinastía Vivanco* ou encore *Bodegas La Emperatriz*. A noter cependant une exception, chez l'un des pionniers de la période bordelaise, Murrieta, avec l'une de ses étiquettes de haut de gamme : « Château Ygay », qui deviendra par la suite « Castillo Ygay ».

Les nouvelles caves, celles construites au cours des décennies récentes, reprennent cette logique d'affirmation d'excellence technique et de modernité, même quand elles consistent en des agrandissements ou des modernisations d'installations de la fin du XIX<sup>e</sup>. On y donne alors à voir des bâtiments récents ultra-modernes, qui voisinent, non pas avec des bâtiments présentés comme anciens, mais avec la modernité précédente, celle d'il y a plus de cent ans.

Une autre adaptation importante, au point de déboucher sur une différence fondamentale avec la référence bordelaise de départ, est la domination du secteur par ces grandes *bodegas*<sup>21</sup>. Quelques chiffres de 2014<sup>22</sup> permettront de mieux percevoir la concentration du secteur élaborateur<sup>23</sup>. Sur les 509 bodegas enregistrées sur l'appellation (DO Ca.) Rioja :

- les 4 plus importantes commercialisent plus de 10 millions de litres chacune, et représentent 23 % du volume total ;
- les 10 suivantes vendent entre 5 et 10 millions de litres chacune, et comptent pour 28,4 % du total ;
- 37 vendent chacune entre 1 et 5 millions de litres et représentent 29 % du total ;
- 26 vendent chacune entre 0,5 et 1 million de litres et comptent pour 6,6 %
- 432 enfin vendent moins de 500 000 litres chacune et comptent pour 13 %.

En pourcentages de ventes cumulés, il ressort que 14 acteurs représentent plus de la moitié du total des ventes et que 51 (soit 10 % des acteurs) vendent 80 % du total, ce qui dénote une concentration considérable.

Pourquoi ces *bodegas* ont-elles de telles dimensions et traitent-elles de tels volumes ? En grande partie parce que la mise en place progressive du modèle économique en vigueur s'est faite dans un contexte différent de celui de Bordeaux, que l'on était supposé imiter au départ. A Bordeaux, depuis des siècles et jusqu'au milieu du XX<sup>e</sup> siècle, l'acteur central et dominant

---

<sup>21</sup> Joël BRÉMOND « L'interprofession en Rioja : un pacte équitable entre inégaux ? », [en ligne] *Territoires du vin*, n° 2, *Privé et public ou l'enchevêtrement des pouvoirs dans le vignoble*, Chaire UNESCO Culture et Traditions du Vin, Université de Bourgogne, (janvier 2010).

<<http://revuesshs.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/document.php?id=578>> ISSN 1760-5296

<sup>22</sup> *Memoria Anual 2014*. Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja.

<sup>23</sup> A noter que le secteur « viticulture », c'est-à-dire celui en charge de la culture de la vigne, par opposition au secteur « élaborateur », qui désigne les *bodegas* décrites plus haut, est par contre relativement émietté, avec 16 431 viticulteurs en 2014, chiffre certes en baisse, mais qui reste élevé. Les *bodegas* possèdent et exploitent aussi des vignes, mais dont le total est estimé à seulement 15 % du total.

est le « négociant », appelé aussi « négociant-éleveur ». Le négociant bordelais achète alors les vins de divers producteurs, grands crus classés ou autres, les stocke dans ses chais, les élève, les assemble éventuellement, et se charge de leur commercialisation<sup>24</sup>. Le producteur n'a donc pas réellement besoin de grandes installations, destinées à stocker plusieurs années de récolte, en barrique puis en bouteilles, puisque son vin quitte la propriété assez rapidement. En résumé : à Bordeaux, le viticulteur cultive la vigne, élabore le vin et le vend au négoce, qui se charge de l'élever, de le conserver éventuellement en cave un certain temps, et de le commercialiser.

En Rioja, ce maillon de la chaîne que constitue le négociant n'existe pas, et la profession s'organise donc de façon différente. Le viticulteur cultive la vigne, récolte le raisin et son rôle s'arrête là. Il livre en effet son raisin à une *bodega*, industrielle et privée, le plus souvent<sup>25</sup>. La *bodega*, dont la capacité de production peut être énorme, on l'a vu (la plus importante<sup>26</sup> atteint 30 millions de litres par an...), achète donc le raisin au viticulteur, élabore le vin, l'élève, l'assemble, le commercialise et se charge de la communication, afin d'en assurer la réputation nationale et internationale.

On le voit, à cause de cette répartition spécifique des rôles entre les acteurs de la filière et de cette domination par quelques grandes structures, l'organisation même de la filière vitivinicole de Rioja et le modèle économique en place diffèrent totalement de celui de Bordeaux.

Un troisième point nous semble fondamental, c'est l'usage qui est fait de la barrique bordelaise et l'importance qui lui est donnée. La Rioja importe certes de Bordeaux le recours systématique à la barrique, en tout cas pour les vins de gamme supérieure. Mais les *bodegas* de Rioja font finalement de la barrique un usage différent et original. Les temps d'élevage en barrique sont presque systématiquement allongés par rapport aux pratiques bordelaises, et en particulier pour les hauts de gamme que sont les vins de *Reserva* et *Gran Reserva*. Et surtout, en poussant plus loin la logique bordelaise d'élevage du vin, l'usage s'est largement répandu de conserver ensuite le vin à la *bodega*, en bouteille, pendant de longues années avant de le mettre sur le marché. Sans aller jusqu'au cas extrême de López de Heredia (Viña Tondonia, à Haro) qui s'est fait une spécialité de commercialiser des vins de 10 ans d'âge et plus, citons le Viña Ardanza, vin de *Reserva* de la *bodega* La Rioja Alta, de Haro, dont le millésime

---

<sup>24</sup> De nombreux négociants bordelais sont d'origine anglo-saxonne ou hollandaise, et disposent de réseaux dans leurs pays d'origine, ce qui explique en partie la forte implantation de ces négociants sur ces marchés.

<sup>25</sup> Les coopératives représentent en Rioja seulement 1/3 des volumes traités.

<sup>26</sup> Il s'agit de Juan Alcorta Campo Viejo, du groupe Domecq, lui-même intégré au groupe Pernod Ricard.

disponible en 2014 était le... 2005, les années suivantes ne seront mises en vente que plus tard.

Le cumul de cette sorte de sacralisation de l'élevage long, et surtout du passage prolongé du vin en barrique, avec la perception locale du terroir (entendu au niveau de la *Denominación de Origen* et non des parcelles précises de production de raisin) a comme corollaire, et comme conséquence, un système de hiérarchisation des vins totalement différent de celui de Bordeaux (et de la France en général, où les classements sont fonction de l'origine cadastrale et même parcellaire du raisin) : en Rioja (comme dans de nombreuses régions viticoles espagnoles) la hiérarchie, du bas vers le haut, consiste en quatre catégories : *Joven*, *Crianza*, *Reserva* et *Gran Reserva*, établies en fonction du temps que le vin a passé en barrique puis en bouteille à la *bodega*, avant sa commercialisation. C'est donc bien la durée de l'élevage qui conditionne l'accès à chacune des catégories : plus la durée de l'élevage est longue, plus haut est situé le vin dans la hiérarchie (à condition naturellement que le vin au départ ait les qualités suffisantes pour subir avec profit ce passage prolongé dans le bois).

Ce contexte particulier produit des effets importants sur la vente et sur le marketing du vin : en effet, le vin de Rioja est prêt à boire quand il est mis sur le marché. Le contraste est marqué par rapport au système bordelais de vente en primeur, où l'acheteur réserve et paie le vin avant même qu'il ne soit disponible, alors que l'essentiel de son élevage reste à effectuer, et il devra ensuite souvent attendre des années avant de le consommer.

Quand on parle de sacralisation de la barrique, le mot n'est pas trop fort : la communication des *bodegas* (que ce soit sur leurs sites internet, ou lors des visites de caves) insiste systématiquement sur le nombre de barriques que possède la cave : 10 000, 20 000, jusqu'à 70 000 pour Juan Alcorta Campo Viejo, à Logroño. Et la DO Calificada Rioja s'enorgueillit d'être la première région au monde pour le nombre de barriques : plus de 1 284 000 en 2014.

Notons enfin une dernière opposition avec le modèle bordelais : la volonté claire du Rioja, et de plus en plus affirmée avec le temps, de se poser en concurrent direct de Bordeaux, par la qualité même de ses vins, par leur positionnement sur les principaux marchés export, et peut-être surtout par l'affichage d'un certain luxe, d'un certain standing des installations, impressionnant et parfois même quelque peu voyant. Toujours est-il que ces grandes caves, ces grandes *bodegas* de Rioja sont, depuis 150 ans, mais surtout depuis une dizaine d'années, avec le développement de l'œnotourisme<sup>27</sup>, un des éléments majeurs et les plus visibles de

---

<sup>27</sup> Luis Vicente ELÍAS PASTOR, *El turismo del vino, otra experiencia de ocio*, Bilbao, Universidad de Deusto, 2006 ; Joël BRÉMOND, *op. cit.* p. 163-177.

l'identité des vignobles et des vins de Rioja, de l'interprofession et de la région dans son entier.

## Conclusion

En conclusion, la « génération bordelaise », c'est-à-dire celle qui a adopté et mis en œuvre les techniques en usage à Bordeaux, a contribué de façon essentielle à la construction de l'identité des vignobles et des vins de Rioja.

La référence à Bordeaux a largement aidé à ancrer ce vignoble et ce vin parmi les grands vignobles et les grands vins mondiaux, pendant toute la période où le Rioja a dû faire sa place. Et ce, tout autant à usage interne qu'à usage externe.

Par contre, depuis une ou deux décennies, cette influence, sans être niée, a été relativement passée sous silence : le Rioja s'affirme dorénavant comme un grand vin à part entière, avec ses particularités et ses qualités, qui sont d'ailleurs réelles et indiscutables, et qui sont reconnues, valorisées par les consommateurs, et validées par les grands prescripteurs mondiaux, parmi lesquels ceux de la mouvance Parker.

En effet, on l'a vu, le modèle mis en place est certes inspiré en partie de celui en vigueur à Bordeaux au XIX<sup>e</sup> siècle, mais il a développé des aspects spécifiques au point de déboucher sur des vins eux aussi spécifiques, à cause du recours systématique et prolongé à la barrique, à cause des volumes traités, souvent considérables, à cause de la culture de la régularité (dans une logique de marque<sup>28</sup>, plutôt que de terroir ou de micro terroir<sup>29</sup>, à la française et à la bordelaise), à cause enfin des critères de hiérarchisation des vins.

De nos jours, l'influence bordelaise est perçue et présentée localement certes comme un élément de l'Histoire de la Rioja vitivinicole, mais relevant clairement d'un passé devenu lointain.

---

<sup>28</sup> Joël BRÉMOND, *Vignobles et vins de Rioja. op. cit.*, voir « Logique de marques... », p. 149-162.

<sup>29</sup> Joël BRÉMOND, « Una mirada francesa sobre los vinos y viñedos de Rioja : ¿ realidad exótica o cultura diferente ? Estudio comparativo », In María Jesús Salinero Cascante y Elena González Fandos (Ed), *Vino y alimentación : estudios humanísticos y científicos*, Logroño, Universidad de La Rioja, 2012, p. 17-32.