



# FIN, FRAIS ET FOU, VIVA EL FINO !

Par Michel Smith, journaliste en vins & plats de résistance



©Étienne Schaumburg

***C'est fou ce qu'un vin peut laisser comme empreintes dans la vie d'un homme ou d'une femme. Il nous marque de ses valse sentimentales en excitations gourmandes, en passant par des souvenirs de voyages, des visions de paysages, que sais-je encore. Pourtant, à priori, ce n'est pas grand chose un vin : un rai de lumière qui traverse l'esprit, un coin de ciel bleu tout simple, une pincée de terre humide en automne, une vigne folle et envahissante, une sombre cave, un flacon bien conservé, un verre à demi rempli... Soit, mais au fond, au-delà de ses acquis, c'est bien plus que ça qu'il faut parfois chercher. Car combien sont-ils les vins qui vous renversent, ceux qui bouleversent l'âme ? Ceux qui parlent culture tout en fredonnant l'air du reviens-y pour le reste d'une vie ? Alors, après le rosé en été, le Champagne et ses bulles, le Bordeaux ou Bourgogne, si on allait voir un peu du côté de l'Andalousie ?***

**M**a vie a changé du tout au tout dès lors qu'un beau jour, sur le tard, j'ai fini par atteindre l'âge de raison - il était temps, je devais avoir 30 ans ! -, et c'est là que j'ai décrété une fois pour toute que le Fino (sherry pour les britanniques, xérès pour les gaulois) serait, à mes yeux, l'apéritif le plus civilisé au monde, le vin éternel. Oui, rien que ça ! Depuis, je m'honore de rester fidèle adepte de ce blanc fou, tellement sec, décoiffant parfois, cinglant, virevoltant même qu'il peut paraître aussi compliqué à découvrir tout en étant joyeux à boire. Débutant ou pas, lorsque l'on rencontre le Fino, on ne peut s'empêcher voyager en Andalousie. Jaen, Ronda, Granada, Cordoba, Sevilla, Cadiz, Malaga, tout y passe. Et vive les cartes postales ! Ajoutez les oliveraies et les orangeraias, et vous n'aurez plus qu'à laisser l'esprit du Fino, ce bel hidalgo, vagabonder en vous : caballeros, «espagnolades» façon Luis Mariano, castagnettes, éventails, guitares, sevillanas endiablées, jardins andalous, aficion tauromachique, toros bravos, le cerveau ne résiste plus à l'empreinte du vin et aux images qu'il véhicule. Promenades en calèche le soir, choc des majestueuses arènes de Séville à deux pas des rives du Guadalquivir, randonnées bachiques dans les ruelles de Cordoba, errances interminables d'un bar à l'autre à la recherche de spécialités uniques de tapas, effluves de tabac cubain, on finira toujours un jour ou l'autre par débarquer enfin au saint des saints qu'est Jerez-de-la-Frontera. Nul doute alors que le pèlerinage jusqu'aux caves-cathédrales

grandes ouvertes de cette cité historique de plus de 200 000 âmes vous intronisera sans mal dans le culte du vin, du flamenco et de la chose équestre réunis. Avec pour compagnie la blondeur pâle du Fino.

Posez les banderilles, car c'est justement là, bien au sud du cœur andalou, que se forge pas à pas l'initiation au goût du Fino, avec sur la langue ce premier claquement distinctif du vin de Jerez qui, tel un fouet, sonne juste et sec. Et si vous êtes novice, un novillero, commencez donc par une leçon de diction histoire d'être plus à l'aise avec le "j" espagnol. Ici, à part les vignes, hormis les processus de vendanges, de pressurage et de fermentation, tout diffère de nos façons de concevoir le vin, sauf quelques jaunes du Jura, comme l'Arbois ou le Château-Chalon qui ont un indéniable air de famille. A Jerez, il y a plusieurs styles à découvrir, tous issus du cépage Palomino fino (le Listan, chez nous) et il faudrait un ouvrage entier pour vous les décrire. Avant tout, sachez que le "type Fino" est le plus courant de ces vins, le plus accessible, un blanc sec, voire très sec. Sachez encore qu'il est peu commode à apprécier sans qu'il y ait quelques olives, crevettes, dés de jambon ou tortillas à portée de doigts. Sachez enfin qu'en Andalousie il y a la flor et la solera. Une fois bien informé sur cette vision spéciale de la boisson des dieux, vous pourrez programmer une escapade vers la grande Cordoba. Elle y a son Fino de Montilla-Morilès, autre appellation protégée, comme Jerez et Manzanilla. Vous y trouverez des sensations identiques bien que le Montilla-Morilès soit issu d'un autre cépage unique, le Pedro Ximenez (PX), également présent dans certains vins de Jerez.

### LA FLOR

Comme dans tout vin, au départ il y a le jus du raisin. Le rendement en vigueur à Jerez et alentours est de l'ordre de 70 litres de moûts pour 100 kilos de raisins. Après l'ajout d'acide tartrique pour corriger le pH, le sulfitage s'impose (entre 60 et 100 mg par litre, c'est parfois trop, mais je ne connais pas encore de Jerez dit «nature» !), puis le débourageage suivi du levurage pour fermenter enfin. Une fois entonnés, les vins titrent entre 10 et 12°. Au bout de leur élevage, ils finiront à 15° car, une fois la fermentation terminée, l'opération de mutage (*l'encabezado*) des vins à l'eau-de-vie, leur renforcement en alcool en quelque sorte, se fera à tâtons pour des raisons que l'on va comprendre. En effet, la tradition locale veut que l'on pratique un élevage dit «sous voile» dans des fûts de chêne, ou *botas*, de 500 litres. Séjour de deux ans au minimum requis par la loi, mais le plus souvent entre quatre et six ans, parfois plus si la tenue du voile le permet. Très important, le voile. Et le Fino n'est qu'un vin de patience. Car pour y arriver, il faudra attendre que se développe à la surface du vin - en principe dès les premiers jours de l'automne - un précieux et fragile film microbien de levures que l'on dit «voile» en France, flor en Espagne. Sans cette flor, point de Fino. Sa formation est donc capitale car pour vivre il a besoin du vin et c'est en se nourrissant de ce dernier qu'il restituera dans le meilleur des cas ce goût particulier du Fino, entre noix, noisette et amande grillée et saline. C'est elle, la précieuse flor, qui va déterminer la qualité du vin tout en le protégeant de l'oxydation. Il faut dire que la naissance de cette flor est grandement facilitée par le climat ambiant et par le fait que les tonneaux ne sont remplis qu'aux trois-quarts, laissant les vins et leurs voiles exposés à l'air. Au final, la flor agit tel un couvercle à la fois protecteur et surtout nourricier. Sans flor active, point de Fino,

point de finesse, point de structure. Pourtant, au fil de l'élevage, le voile peut s'éteindre, s'affaiblir ou disparaître pour des raisons parfois inexplicables. La température extérieure peut en être la cause, la circulation de l'air et la pression atmosphérique aussi. Des goûts indésirables peuvent intervenir, la volatile peut menacer et c'est le fût entier qui sera exclu du jeu. Le maître de chais, ou *venenciador*, ainsi nommé parce qu'il manipule un petit cylindre au bout d'une tige souple (*venencia*) lui permettant d'un geste précis de plonger à travers le voile sans le casser afin de tirer un échantillon du vin pour mieux le goûter, mieux le sentir. Il va peu à peu orienter la destinée de chaque fût comme s'il était le chef d'une vaste gare de triage. Dès le début, il note chaque pièce d'un trait de craie, la palma, ou de plusieurs, sans compter d'autres marquages qui détermineront le parcours et la destination finale du vin. Si le fût est marqué de deux ou trois palmas, cela veut dire en général que le vin n'est pas digne de l'appellation. Un seul trait indiquera un vin correct mais prisé, la plupart du temps issu des sols composés de marnes blanches, ou *albarizas*, roches tendres et calcaires mêlées d'argiles qui, en plus du climat tantôt sec, tantôt marin, le plus souvent chaud qui caractérise le territoire de Jerez lequel, au passage, s'étend sur 10 000 hectares. Un trait suivi d'un point signifiera que le vin présente un caractère plus trempé, plus puissant, la plupart du temps issu de terres plus argileuses. Il sera orienté vers un autre style de Fino un peu plus sophistiqué, un Amontillado par exemple. C'est pour cette raison que l'on trouve dans la zone d'influence de Jerez des flacons étiquetés Fino Amontillado ou Manzanilla Pasada. D'autres vins encore plus complexes seront conduits vers un élevage oxydatif plus poussé entraînant d'autres univers dès lors que la flor arrête de se développer ou qu'elle est volontairement tuée par





FIN, FRAIS ET FOU, VIVA EL FINO !



l'effet d'une seconde fortification pour atteindre non plus les 15° ou 15,5° du Fino, mais les 17° d'alcool qui conduisent à des vins plus propices à la méditation, comme l'Amontillado, l'Oloroso ou de grands Palos Cortados.

À Sanlúcar de Barrameda, par exemple, soit à 22 km à vol d'oiseau de Jerez, le Fino local, s'appelle Manzanilla. La petite ville portuaire à l'embouchure du Guadalquivir étant proche de la mer et d'un temps plus humide et frais, le vin prend une apparence plus légère avec des notes salines encore plus caractéristiques, ce qui en fait un apéritif presque addictif ! Idem à quelques kilomètres de là, à El Puerto de Santa Maria, troisième commune reconnue officiellement apte à l'élevage du vin de Jerez. Cette localité s'illustre d'ailleurs avec brio dans une fameuse étiquette de la maison Lustau, le Puerto Fino devenu depuis peu Fino del Puerto pour cause de procès avec l'appellation Porto ! Bref, revenons au processus essentiel de l'élevage : après le passage expert et régulier du venenciador, pas mal de vins se retrouvent hors-course pour cause

de flor défectueuse ou d'arômes indésirables. Ils deviendront vins ordinaires, seront distillés en brandy ou bien encore transformés en vinaigre de Jerez, un autre produit d'exception toujours apprécié. Ainsi, selon la qualité de la flor, le vin séjournera en son fût le temps qu'il lui faudra pour être considéré comme mûr, comme ayant le digne caractère d'un Fino de Jerez (ou Manzanilla tout court, ou Montilla-Morilès). Pour compliquer les choses, il faut bien se mettre dans la tête que, non seulement chaque maison a son (ou ses) style, mais que chaque bota a son tempérament et que chaque chai d'élevage a son caractère sachant que certaines maisons ont plusieurs chais à leur disposition. Le Fino devient alors un vin mathématique, un vin savant. En réalité, lorsque nous pensons «élevage» du vin, nos amis andalous, eux, parlent plus volontiers «d'éducation». Car ce n'est pas fini !

#### LA SOLERA

Décidément, rien n'est simple à Jerez, alors que tout est pourtant logique. Il n'y a pas que le voile qui ait un rôle majeur à jouer dans la partition du Fino. Avant la mise en bouteilles, un autre système typique de l'Espagne entre en jeu, celui de la solera, terme définissable ainsi : la «réserve perpétuelle». Cette technique, originellement utilisée pour le rhum, consiste d'abord à un empilement de plusieurs tonneaux pouvant aller jusqu'à huit étages. Dans solera, il y a le sol et ce rez-de-chaussée, une base constituée de botas alignées en rangs serrés, porte en toute logique le nom de solera. Au-dessus, il y a les criaderas, des étages qui vont permettre de construire au fil des générations un édifice permettant des échanges subtils dans le vieillissement du vin, échanges perpétuels conduisant vers une sorte d'homogénéisation de la production. En jeu, le maintien d'un «style maison». En fin d'élevage, le vin est soutiré de la solera en prenant soin de ne jamais vider complètement les futs. Ce vide

est remplacé par une partie du vin de la criadera, du premier étage, tandis qu'une partie du vin du second étage va remplacer le vin du premier et ainsi de suite pour finir avec les futs du dernier étage qui ne reçoivent que les vins du millésime en cours, les vins les plus jeunes. Cette opération délicate de précision peut avoir lieu plusieurs fois dans l'année en fonction des tirages, de la qualité recherchée et des standards maison. A Jerez, par exemple, le rafraîchissement d'une solera peut se produire deux à quatre fois dans l'année alors qu'à Sanlúcar, à cause d'une activité plus intense de la flor due au climat, la solera de Manzanilla peut être rafraîchie jusqu'à six fois l'an. Le même système est appliqué à d'autres régions de l'Andalousie, comme à Montilla-Morilès, et même un peu partout en Espagne. Ainsi donc, s'il est bien éduqué, le futur Fino passera du stade des gamineries à celui de l'adolescence, tandis que d'autres iront vers l'âge adulte. Au cours de son éducation, il aura évolué, pris du sérieux, se sera musclé.

Vous en savez un peu plus sur ce vin fou, fin, et frais qu'est le Fino. Rappelez-vous cependant que tout ce que je viens d'énoncer là n'est pas à prendre au pied de la lettre. Il y a fort heureusement plus d'un mystère à élucider quand on s'intéresse à ces vins, et il faudrait passer des mois sur place pour commencer à comprendre le travail effectué à l'ombre des chais immenses et ventés que l'on visite volontiers à Jerez en compagnie de touristes Chinois et anglo-saxons. Les plus sérieux d'entre eux tentent de percer les secrets de milliers d'observations, d'analyser les raisons de la circulation des vins d'un fût à l'autre, d'une pièce à l'autre, d'un étage à l'autre... Le Fino, sa sœur la Manzanilla et leur cousin de Montilla-Morilès évoluent dans un univers qui peut paraître archi compliqué au nez de l'amateur de vin, mais il n'en demeure pas moins un vin fascinant à explorer. Alors que vous

pensez avoir tout saisi, il reste des choses à voir. Tenez, à votre avis, comment reconnaît-on un bon Fino ? Simplisme : il doit être d'un blond presque platine, frais, fin, sans brûlures au nez et lourdeur en bouche. Si ces deux défauts apparaissent, laissez tomber et souvenez vous de la marque du flacon afin de l'oublier. Le bon Fino se boit frappé et sans façon sur à peu près tout ! On doit ressentir une forme de salinité, des notes d'amande (fraîche ou grillée), des arômes discrets de sous-bois, de fumée ou de bois brûlé. Parce qu'il est l'antithèse du vin classique, qu'il refoule les ignares, les pisses froids, les inopportuns, qu'il me réveille à l'heure de l'apéritif quand je crie famine et qu'une croquette de viande se tend vers moi, il me maintient en vie le soir quand je savoure le bellota de Guijelo, me cligne de l'œil à nouveau quand j'allume mon Punch Punch du Député et ravive mon palais quand j'ai cette envie folle de m'empiffrer de sobressada bien pimentée. Je l'aime plus encore lorsqu'il se marie à la mer tant il frime sur les tellinas, se pavane sur les langoustines, s'abandonne sur les marinades de thon, sardines et anchois ! Dans les bistrotts de Séville, de Cordoue ou de Cadix, à Puerto Santa Maria comme à Sanlúcar de Barrameda, chacun est lié à sa marque de Fino elle-même attachée à un bar lequel revendique trois ou quatre recettes ancestrales ou novatrices de tapas. Pour faire son choix et compléter son éducation, la tournée des bars s'impose donc. Elle commence à partir de 22 heures et se termine le lendemain vers 2 heures dans un bario inconnu de la ville en train de goûter une ultime copita de Fino au son du flamenco. Tandis que le taxi finit par arriver grâce à la complicité du patron qui veut fermer le rideau.

michelsmithvins@gmail.com

## LES DIX COMMANDEMENTS DU FINO

**M**on père avait, pour le blanc, une méthode qui ne correspondait pas le moins du monde à ce que préconise l'œnologie moderne. Le soufre ? connaît pas. Et l'ouillage régulier des blancs, non plus. Et au printemps ils devenaient de plus en plus colorés et prenaient un bon gout de pomme, de noix, d'oxydation, tout simplement. C'est à ce moment-là qu'il le mettait en bouteille. Ces saveurs complexes ont pour moi le vrai goût du vin blanc.

- 1. SIEMPRE MUY FRIO.** Le toujours frais s'impose, hiver compris. Même en Espagne je me bats constamment pour que la fraîcheur de service du Fino soit respectée, c'est dire ! En été, je n'hésite pas à servir le mien autour de 5°. Mon secret : j'ai toujours trois ou quatre copitas au frigo !
- 2. VERRE IDOINE.** En Andalousie, les bons bistrotts servent souvent le Fino dans les copitas, sortes de petits verres fins en forme de tulipe allongée. Si vous en trouvez lors d'un déplacement, n'hésitez pas à vous en procurer car c'est l'idéal pour apprécier ce vin. Sinon, un verre pas trop grossier type INAO conviendra ou une simple flûte de champagne arrondie à sa base.
- 3. DOSES RÉDUITES.** Pour préserver la fraîcheur, il convient de servir des petites doses (5 à 10 cl) en gardant la bouteille dans un sceau à glace bien mouillé.
- 4. BOUCHAGE VIS.** Heureusement, la plupart des flacons de Finos, Manzanillas et Montilla-Morilès sont dotés d'un bouchage vis facilitant à la fois l'ouverture et la conservation du vin au frigo et excluant tout goût parasite, le liège en premier lieu. C'est aussi pratique pour boire un petit coup sur le pouce !
- 5. CONSERVATION.** Toujours la fraîcheur à l'esprit, un Fino sera meilleur dans sa jeunesse. Certaines marques indiquent la DLC (date limite de conservation) ou la date de mise en bouteilles en contre-étiquette. C'est une bonne chose car, dans l'idéal, le Fino ne se garde pas plus de deux ans à l'abri de la lumière. En Espagne, le Fino en demi-bouteilles est de plus en plus fréquent et c'est bien aussi pour des rencontres à deux. Chez nous, choisir un caviste qui renouvelle son stock assez fréquemment, sinon le vin perd de son charme. Une fois entamé, conservé au réfrigérateur et bien rebouché, il ne risque rien et se gardera une dizaine de jours. S'il en reste, ne le jetez pas car il pourra toujours servir en cuisine !
- 6. MARQUES.** Elles sont nombreuses et revendiquent chacune leur style de Fino avec souvent plusieurs cuvées à l'image de la plus qualitative d'entre elles (avis subjectif), la maison Lustau qui ose même un Fino millésimé et qui a repris la marque La Ña, ma préférée. Excellentes cuvées spéciales chez Equipo Navazos, mais n'oubliez pas Gonzalez Byass et son best seller Tio Pepe, Sandman, Romate, Osborne, Valdespino, Williams & Humbert, La Guita, Emilio Hidalgo, Barbadillo et ses Manzanillas, ainsi que Toro Albala, Pérez Barquero et Alvear pour la partie Montilla-Moriles.

## LES DIX COMMANDEMENTS DU FINO

- 7. EN RAMA.** Depuis quelques années, les maisons sortent de plus en plus de Finos étiquetés En rama (en l'état, non filtrés) et, dans la mesure où les prix sont raisonnables, je vous les recommande car, plus riches en matière, ils procurent de belles expériences.
- 8. PRIX.** En Espagne on trouve de bons Finos entre 5 et 10 €. Certaines cuvées à tirages limités varient entre 20 et 30 €. Difficile à dénicher en France, le même Fino «accessible» ne sera pas vendu en dessous de 15 €. En revanche, des sites internet espagnols proposent des sélections introuvables chez nous à des tarifs locaux auxquels il faudra ajouter des frais de port raisonnables : autour de 30 € pour 24 bouteilles.
- 9. MARIAGES.** D'une entrée la plus simple aux tapas sophistiquées, on peut tout tenter avec le Fino ! Au gré des styles, pensez aux belles olives charnues un poil pimentées ou aillées, aux petits poivrons verts poêlés (padrons), à une fine tranche de pain recouverte d'un noble jambon pata negra, aux moules, coques, palourdes, soupions, calamars poêlés au piment, filets d'anchois sur pain grillé, gambas pêchées du jour, petites crevettes roses ou grises, maquereau cru, sardines grillées, artichauts violets frits, asperges vertes en vinaigrette, tartare de cèpes, omelettes variées découpées en cubes, manchego ou autre fromages de brebis bien secs, chorizos, oreilles de porc en gelée... Mais je l'ai aussi testé avec bonheur sur le saumon gravlax, la brouillade de truffes, le carpaccio de veau aux câpres, huile d'olive, pointe de vinaigre balsamique et de généreux copeaux de vieux parmesan, la brandade de morue, les plats de riz aux fruits de mer, etc.
- 10. EXOTISME.** Le Fino, est un formidable compagnon des cuisines asiatiques Japonaise, Thaï ou Coréenne ou de toute autre cuisine légèrement épicée au curry. Parfait aussi pour réfléchir aux choses de la vie au creux d'un profond fauteuil avec un robusto de Cuba, genre Ramon Allones sur fond de musique latine.

