

LE VINAIGRE DE XÉRÈS DO

Sur la route
DES VINAIGRES DE XÉRÈS DO



révélateur d'excellence
www.vinaigredexeresdop.com



SOMMAIRE

La tradition du Vinaigre de Xérès

Histoire	3
Elaboration	3
Dégustation	6

La Dénomination d'Origine

Naissance et travail de la DO	8
Focus sur l'appellation Gran Reserva	9

Rencontre avec 8 Bodegas

Federico Paternina	12
Alvaro Domecq	14
Gonzales Byass	16
La Gitana	18
Lustau	20
Páez Morilla	22
Sanchez Romate	24
Aecovi-Jerez	26

En cuisine

Pascal Barbot	32
Alain Passard	33

Infos pratiques	34
-----------------	----



La tradition du vinaigre de Xérès

tradition



région de xérès



vinaigre HISTOIRE

vin aigre

Il y a quelques siècles, d'un vieil Amontillado ou d'un Oloroso parti en "vin aigre", naît un délice inavouable : le vinaigre de Xérès ! Jadis ce trésor gourmand caché au fond de barriques n'en sortait que par la petite porte, dans une bouteille sans marque, sans nom...

Aujourd'hui il gagne ses lettres de noblesse grâce au travail du Conseil Régulateur et à la création d'une Dénomination d'Origine (DO) spécifique.

ÉLABORATION

Un produit de terroir

Le Vinaigre de Xérès DO est élaboré dans le sud de l'Andalousie, dans la région de Cadix, autour de trois points qui forment " le triangle d'or " : Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa Maria et Sanlucar de Barrameda.

Cette région, célèbre pour sa tradition et son patrimoine viticole, est couverte de 10.500 hectares de vignobles. Le climat est caractérisé par 300 jours de soleil par an, des températures oscillant de 4 à 40°C, et une pluviosité moyenne de 600l./m². Le sol revêt un aspect blanchâtre du fait de sa très forte teneur en carbonate calcique. L'importante porosité du calcaire permet de retenir l'humidité. Un équilibre climatique idéal pour la viticulture.

cépages ÉLABORATION

palomino moscatel pedroximenez

Des cépages spécifiques

Trois cépages peuvent entrer dans l'élaboration du Vinaigre de Xérès DO : **Palomino** (95% de la production), **Moscatel** (muscat), et **Pedro Ximenez** (vinifié en vin doux naturel), soit les trois cépages traditionnellement dominants dans la région.

Les vendanges de Palomino, presque exclusivement manuelles, commencent dès que le raisin atteint 10,5° de maturité, soit pendant la première quinzaine de septembre.

Des vins sélectionnés

Le Vinaigre de Xérès DO est élaboré avec des vins issus de **Palomino**, dont certains sont fortifiés, comme le **Fino**, 15°, ou l'**Oloroso**, 17°. Seuls les vins provenant de vignobles de l'appellation "Jerez - Xeres - Sherry" peuvent entrer dans l'élaboration d'un Vinaigre de Xérès DO.

palomino pedroximenez



La fermentation

La bactérie acétique peut agir de deux manières : une acétification lente provoquée par la seule exposition du vin à l'oxygène (les fûts n'étant traditionnellement remplis qu'aux 5/6e), ou une fermentation accélérée par des acétificateurs ajoutés avant la phase d'élevage des vins.

Le vinaigre est ensuite vieilli en fûts de chêne américain avinés. Ces barriques, d'une capacité de 600 litres, ne sont remplies que de 500 litres, favorisant ainsi l'oxydation.

Criaderas et Soleras

Cette technique d'élaboration a été mise en place voilà plusieurs siècles dans la région de Cadix pour garantir une qualité constante des vins d'un millésime à l'autre. C'est donc tout naturellement que l'élaboration de vinaigre s'est développée et installée dans les activités de la région (négociants dès le 19e siècle), et que le vinaigre de Xérès a hérité de cette tradition d'élaboration.

C'est le vieillissement qui confère au vinaigre ses fameuses caractéristiques gustatives.

Ce système consiste à faire passer le vin d'une rangée de "botas" (fûts) à la rangée inférieure.

moscatel

Le vin le plus jeune se mêle ainsi aux plus anciens. La bactérie acétique perfectionne son travail lentement et minutieusement ; le vinaigre acquiert ainsi un degré de plus en plus élevé en acidité, gagne en concentration et en complexité.

Au-delà du lent travail de la bactérie, le système de Criaderas et Soleras dote le vinaigre de Xérès d'une personnalité exceptionnelle et d'un degré de concentration extraordinaire !

criaderas et soleras





DÉGUSTATION

technique

Cette technique unique de Criaderas et Soleras est l'un des secrets qui explique la particularité organoleptique du Vinaigre de Xérès DO.

Grâce à ce système, l'acétification des vinaigres plus âgés est sans cesse entretenue par la venue de nouvelles bactéries contenues dans le vinaigre plus jeune.

Le vinaigre plus âgé est caractérisé par une acidité moins présente et des arômes à la fois plus intenses et plus ronds. Ceci est dû à deux facteurs : d'une part, l'acétification faiblit au fur et à mesure que le vin est transformé en vinaigre, et d'autre part, il se concentre en arômes du fait de l'évaporation en eau (3,5% par an). A contrario, le vinaigre jeune est caractérisé par une acidité très prononcée.

Le système de Criaderas et Soleras permet ainsi de créer un équilibre gustatif unique présentant à la fois la complexité aromatique d'un vieux vinaigre et l'indispensable acidité d'un vinaigre plus jeune.

Caractéristiques analytiques

C'est le seul vinaigre au monde contenant encore de l'alcool (du fait du système de Criaderas et Soleras). La DO garantit un plafond de 3% en volume.

Acidité totale minimum en acide acétique de 70 grammes par litre.



CRIADERA

Dénomination d'Origine



SOLERA

origine

DÉNOMINATION D'ORIGINE



La DO du Vinaigre de Xérès a pour objectif de garantir une haute qualité du vinaigre par des contrôles tant sur le terroir, les cépages, les vins, et l'élaboration que sur le produit fini.

Naissance et travail de la DO

La Dénomination d'Origine est contrôlée par le Consejo Regulador, organisme chargé du contrôle des Appellations d'Origine des vins de Jerez : "Jerez-Xeres-Sherry", "Manzanilla-Sanlucar de Barrameda" et désormais "Vinaigre de Xérès". Créé en 1933, c'est le Consejo le plus ancien d'Espagne. Il protège les vinaigres depuis 1994.

Sur chaque bouteille de vinaigre de Xérès DO sont apposés un logo et une contre-étiquette numérotée par le Consejo Regulador de la Dénomination d'Origine du Vinaigre de Xérès.

Aujourd'hui 23 Bodegas sont certifiées par le Consejo Regulador.

vinaigre de xérès

Les appellations

Vinaigre de Xérès DO

Elaboré à base de vin issu de Palomino, vieilli **au moins 6 mois** en fûts de chêne américain aviné selon le système de Criaderas et Solera.

Vinaigre de Xérès Reserva DO

Elaboré à base de vin issu de Palomino, vieilli **au moins 2 ans** en fûts de chêne américain aviné selon le système de Criaderas et Solera.

Vinaigre de Xérès Gran Reserva DO – nouvelle appellation

Elaboré à base de vin issu de Palomino, vieilli **au moins 10 ans** en fûts de chêne américain aviné selon le système de Criaderas et Solera.

Vinaigre de Xérès PX DO

Pour ces vinaigres, on ajoute au Palomino **une petite quantité de vin doux naturel Pedro Ximenez** (au moins 1/6e). Ce qui confère au vinaigre une touche douce et fruitée jouant sur les notes de figue et de pruneau.

Vinaigre de Xérès al Moscatel DO

Quelques rares caves ajoutent au Palomino **du muscat** ("al moscatel", peut-on alors lire sur l'étiquette) qui adoucit l'acidité du vin issu de Palomino.

FOCUS SUR L'APPELLATION GRAN RESERVA

Une nouvelle appellation, un produit traditionnel d'exception.

La Dénomination d'Origine du Vinaigre de Xérès présente la nouvelle appellation "Gran Reserva" : 10 ans de patience pour créer l'exception !

Enfin ces véritables trésors soigneusement élevés à l'ombre des caves de Cadiz voient le jour ! Produits traditionnels de la cuisine et de la haute gastronomie espagnoles, ils peuvent désormais afficher sous l'appellation "Gran Reserva" leur certificat de garantie de plus de 10 ans d'âge par la Denomination d'Origine.

Les vinaigres protégés par cette appellation répondent aux mêmes règles strictes d'élaboration que le Reserva : terroir, cépages, vins, techniques de vieillissement sont identiques.

Un travail d'équilibre construit au fil des années

À l'ombre fraîche des bodegas, les maîtres vinaigriers perpétuent la tradition du vieillissement par la technique de Criaderas et Solera. Ainsi chaque année, ils transvasent une partie des jeunes vinaigres dans les fûts contenant du vinaigre plus âgé. Un savant dosage mesuré avec subtilité pour obtenir l'équilibre gustatif tant recherché : l'acidité caractéristique du Xérès jouant avec la rondeur et l'intensité des arômes déjà plus vieux et concentrés.

L'œuvre naturelle du temps et de la patience

En 10 ans, la nature a le temps d'œuvrer sur le vinaigre. À raison de 3,5% d'évaporation annuelle en eau, il a ainsi tout le loisir de se concentrer fortement en arômes.

Un produit original et complexe

Grâce au respect de ces règles de fabrication traditionnelles et au temps laissé au produit pour se former, le Vinaigre de Xérès Gran Reserva présente un intérêt gustatif exceptionnel. Extraordinairement concentré en arômes, il développe richesse et complexité. La bouche et le nez se montrent plus ronds qu'un Xeres Reserva, tout en gardant sa personnalité piquante.

Caractéristiques analytiques

En laboratoire, on vérifie l'adéquation entre les caractéristiques du produit et celles exigées par le Conseil Régulateur pour délivrer l'appellation. Ainsi par exemple :

- contenance minimale en acide acétique de 80 grammes par litre
- alcool résiduel maximal de 4%vol. (en général entre 2 et 3%).

Certification : tests organoleptiques et scientifiques draconiens

Quatre fois par an, les produits candidats à l'appellation Gran Reserva subissent l'examen d'un comité spécial qui contrôle les qualités organoleptiques du produit. Enfin le produit est ensuite soumis au test du carbone 14 pour vérifier son âge.



Rencontre avec 8 bodegas

bodegas



En 1870, Don José Pemartín y Laborde fonde les caves “José Pemartín et Cie. SA”, dotées de criaderas et soleras de vinaigre. Ces caves sont l’origine du **Vinaigre Pemartin** d’aujourd’hui.

bodega FEDERICO PATERNINA

bodega

Le 13 septembre 1994, la bodega est achetée par Federico Paternina SA., entreprise qui possède aussi des caves de Rioja et du Ribera del Duero.

L’entreprise possède à Xerez de la Frontera deux caves dans le centre ville destinées à la production et au vieillissement de vins, de vinaigres et de brandys (3 millions de litres stockés au total).

Depuis les années 90, les installations ont été restructurées afin de se consacrer à la commercialisation de vins, de vinaigre, de brandys et de liqueurs de haute qualité.

Le travail d’acétification dans la bodega remonte aux débuts de la cave en 1870. Lorsque le fondateur de la cave et son contremaître remarquaient que certains fûts avaient un niveau d’acidité trop élevé, ces vins étaient alors mis à part pour en faire du vinaigre. Depuis, l’élaboration de vinaigre fait partie intégrante du travail de la bodega.

La cave s’approvisionne en vins protégés par la D.O. Jerez-Xerès-Sherry et Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, et privilégie la qualité des produits proposés par les coopératives vitivinicoles, les caves du secteur et les producteurs couverts par la D.O.

La cave élabore 3 vinaigres. Elle produit également des vins, brandys et liqueurs.

VINAIGRE PEMARTIN

- **Dénomination d'Origine** : Vinagre de Jerez.
- **Graduation acétique** : 7,5°
- **Graduation alcoolique résiduelle** : 0,5°
- **Cépage du vin utilisé** : Palomino.
- **Robe** : Acajou.
- **Nez** : aromatique.
- **Récipients de vieillissement** : Fûts de chêne américain ayant contenu précédemment du vin Oloroso de Xerez.
- **Age du vinaigre** : plus de 3 ans.
- **Consommation** : macération de poissons, sauces, différents types de gazpacho, etc.

VINAIGRE JOSÉ PEMARTIN RESERVA

- **Dénomination d'Origine** : Vinagre de Jerez Reserva
- **Graduation acétique** : 9°
- **Graduation alcoolique résiduelle** : 0,2°
- **Cépage du vin utilisé** : Palomino.
- **Robe** : Acajou foncé.
- **Nez** : aromatique piquant, arôme de vieil Oloroso.
- **Récipients de vieillissement** : Fûts de chêne américain ayant contenu précédemment du vin Oloroso de Xerez.
- **Age du vinaigre** : Supérieur à 5 ans.
- **Conseils de dégustation** : Taste-vin de Xerez, rempli à 1/3. Déguster par petites gorgées lentes.
- **Consommation** : macération de poissons, sauces, différents types de gazpacho, etc.

VINAIGRE AL PEDRO XIMENEZ

- **Dénomination d'Origine** : Vinagre de Jerez PX.
- **Graduation acétique** : 7°
- **Graduation alcoolique résiduelle** : 2,5°
- **Cépages des vins utilisés** : Palomino et Pedro Ximénez.
- **Robe** : Acajou très foncé.
- **Nez** : arômes piquants aux parfums de Pedro Ximénez.
- **Récipients de vieillissement** : Fûts de chêne américain ayant contenu précédemment du vin Pedro Ximénez de Xerez
- **Age du vinaigre** : Supérieur à 3 ans.
- **Conseils de dégustation** : Taste-vin de Xerez, rempli à 1/3. Déguster par petites gorgées lentes.
- **Consommation** : Salades, salades de pâtes, sauces, différents types de gazpacho, etc.





En 1999, Alvaro Domecq et quelques membres de la famille Domecq achètent **les caves de Pilar Aranda. Il s'agit des caves de stockage les plus anciennes inscrites dans le Conseil Régulateur de Xerez.**

bodega ALVARO DOMECCQ

bodega

La famille Domecq possède des vignes dans plusieurs sites du Xerez Supérieur. Elle élabore vins et vinaigres.

Par sa condition de caves de stockage, Pilar Aranda fut l'une des premières caves à Xerez qui n'a pas considéré le vinaigre comme du vin piqué, mais comme un produit unique et merveilleux. Dans leurs installations se trouve une des premières caves destinées à la production et au vieillissement des vinaigres, toujours par le système traditionnel de Criaderas et Soleras. À Xerez, Pilar Aranda a toujours été synonyme de l'un des meilleurs vinaigres du monde.

En 1999, les caves cessent d'être des entrepôts pour commencer à commercialiser leurs propres marques. En mars 2006 disparaît le nom de Pilar Aranda et les produits sont commercialisés sous le nom actuel Alvaro Domecq, s.l.

Le vinaigre Domecq est le dernier vinaigre élu par le Conseil Régulateur de Xerez pour embouteiller le vinaigre générique du Conseil Régulateur.

L'oenologue se sert des vins qui ont dévié du type pour lequel ils ont été sélectionnés, en ayant toujours comme élément de base des vins de raisin palomino de première qualité.

Ils élaborent des vinaigres de trois âges différents avec différents degrés acétiques.

VINAGRE DE JEREZ **RESERVA 1730.**

- **Couleur** : Acajou foncé.
- **Nez** : Très parfumé, vineux et harmonieux, avec des notes de noix, chêne et amandes. Très équilibré grâce à ses longues années d'élevage.
- **Cépage utilisé** : Palomino (Fino).
- **Viellissement** : Système traditionnel de Criaderas et Soleras, 30 années environ.
- **Conseils de dégustation** : Idéal pour préparer des sauces et des salades.





À 23 ans, Don Manuel María González Ángel (1812-1887) décide de se faire une place dans le négoce des vins, alors en pleine expansion. Conseillé par son oncle, Don José Ángel de la Peña – le célèbre Tío Pepe – il fonde en 1835 l'entreprise Manuel María González.

bodega GONZALEZ BYASS

bodega

Pour eux, il est clair que l'avenir de la Maison dépend de ses exportations. C'est en 1835 qu'eut lieu la première exportation vers Londres. Un des associés est nommé vendeur exclusif pour l'Angleterre en 1851 avec les négociants Byass basés au Royaume-Uni. En 1863, l'entreprise prend le nom de González & Byass. Les ventes progressent d'année en année et l'entreprise ouvre de nouveaux marchés en Europe : La France, l'Allemagne, et même les confins de la Russie !

Sa marque, Tío Pepe, de renommée internationale, date de 1844. C'est le vin fin de Xerez le plus vendu au monde, et le produit espagnol présent dans le plus grand nombre de pays.

Il s'agit encore de nos jours d'une entreprise familiale, dirigée par la famille Gonzalez, descendants directs de son fondateur.

En 1985 la Maison a reçu la plus haute distinction de la Municipalité : la Médaille d'Or de la Ville.

González Byass possède 800 hectares de vignes propres et 420 hectares de vignes engagées dans la région de Xerez, toutes dans le secteur de meilleure qualité de la terre dénommée "Xerez Supérieur". Gonzalez Byass fait passer un contrôle technique aux exploitations sous contrat. Gonzalez Byass contrôle environ 10% du secteur viticole de la zone. La bodega élabore des vins et des vinaigres.

Les productions de vinaigre existent depuis des temps immémoriaux, initialement pas comme conséquence d'une élaboration préméditée, mais comme des accidents ou des avaries de fûts de vin fin.

VINAIGRE DE JEREZ RESERVA GONZALEZ BYASS

- **Robe** : acajou obscur.
- **Nez** : parfum dense, complexe et fin, pénétrant, concentré et généreux.
- **Cépage** : Palomino.
- **Vieillessement** : Supérieur à 2 ans en système de Soleras.
- **Conseils d'utilisation** : Parfait pour condimenter salades et sauces.

VINAIGRE DE JEREZ GRAN RESERVA DE FAMILIA GONZALEZ BYASS

- **Robe** : Acajou très sombre avec des tons tuile et gayac .
- **Nez** : Arômes acétiques, notes balsamiques très intenses, de vieux vins et de bois nobles.
- **Bouche** : Acidité très puissante avec développement de nuances aromatiques complexes en bouche. Très long en bouche, vineux et permanent.
- **Cépage** : Palomino.
- **Vieillessement** : Supérieur à 10 ans en système de Soleras.

Le **Vinagre Gran Reserva de Familia de González Byass** provient d'une Solera très ancienne, nommée **Solera Tánger**: Après la Conférence d'Algéciras en 1906, Tanger devint un protectorat international. C'est dans cette ville que Pedro Nolasco González occupa la charge de Consul d'Espagne, et il s'y faisait livrer, entre autres, le traditionnel vinaigre de Xeres de Gonzalez Byass. En cet honneur, la Maison baptisa l'une des Soleras de vinaigre du nom de la ville marocaine.

Actuellement on conserve encore dans la Cave La Leñera quelques-uns de ces fûts primitifs.

- **Conseils de dégustation, idées de recettes.**
C'est un vinaigre puissant, très aromatique. Il est idéal pour accompagner des salades, réaliser sauces ou plats cuisinés. Quelques gouttes suffisent pour renforcer arômes et saveurs de n'importe quel plat ou sauce.





La première sélection de moût est réservée pour les vins fins et les manzanilla ; dans le reste de la récolte nous choisissons les meilleurs moûts pour les transformer en vinaigre.

bodega LA GITANA

bodega

Bodegas Hidalgo - La Gitana S. A. fait partie des enseignes les plus anciennes du Cadre de Xerez. Le négoce a commencé en 1792 avec l'arrivée à Sanlúcar de José Pantaleón Hidalgo qui venait du Valle de Castañeda à Santander.

José Pantaleón est entré dans le négoce du vin en acquérant une des petites caves de stockage de son beau-père.

Sous la direction du fils de José Pantaleón, la compagnie grandit pour devenir l'une des plus importantes de la région et la principale productrice de Manzanilla. La réputation et la qualité de ses vins étaient déjà reconnues à l'étranger, où ceux-ci gagnaient des prix et des médailles lors des Expositions, comme celle de Paris en 1878.

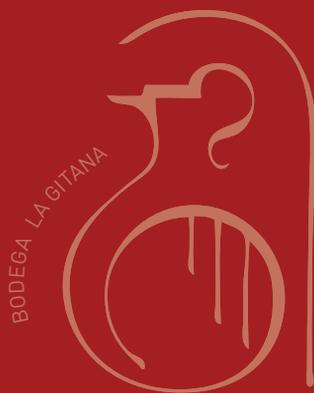
La compagnie est restée entre les mains de la famille Hidalgo jusqu'à nos jours, et des membres de la 6e et 7e génération ont pris le relais.

Les 200 hectares de vignes se trouvent enclavées sur les terres marécageuses des environs de Balbaina et Miraflores, qui sont considérées parmi les meilleures du district du Xerez Supérieur. Les caves sont situées dans la ville même de Sanlúcar de Barrameda, construites dans le style "cathédrale" et à quelque 300 mètres du bord de mer. A l'intérieur, 12 000 fûts de chêne américain produisent vins, vinaigres et brandys.

La Cave produit une vaste gamme de vins de Xerez, des vinaigres de Xerez Solera et Reserva et le seul vinaigre écologique du Cadre de Xerez.

VINAGRE DE JEREZ SOLERA BIO "MOLINO REAL".

- **Robe** : acajou brillante.
- **Nez** : parfum acétique, complexe et fin, pénétrant et persistant.
- **Bouche** : acidité très puissante avec développement de nuances aromatiques complexes en bouche. Très long en bouche.
- **Cépage** : Palomino.
- **Viellissement** : Supérieur à 2 ans en système de Soleras.
- **Conseils d'utilisation** : Vinaigre biologique, parfait pour condimenter cuisine méditerranéenne, gazpacho, vinaigrettes et sauces.
- **La cave produit aussi** :
Vinaigre de Jerez Solera **MOLINO REAL**
Vinaigre de Jerez Reserva **MOLINO REAL**





Emilio Lustau SA fut fondé en 1896 par D. José Ruiz-Berdejo y Veyán. Il commença son activité comme négociant de vin, c'est-à-dire, comme producteur de vins de Xerez qu'il vendait ensuite aux caves qui vendaient au détail.

bodega LUSTAU

bodega

Dans les années 50, la cave devient exportatrice et dans les années 80, se concentre sur l'élevage et la production de vins, vinaigres et brandys de Xerez de la plus haute qualité.

Depuis lors, Lustau est présent dans les meilleurs établissements du secteur sur les cinq continents. Au début du XXI^e siècle, Lustau acquiert un complexe de caves "cathédrale" sur la rue Arcos de Xerez datant du XIX^e siècle et qui offrent des conditions optimales pour l'élevage du Xerez. Elles disposent de plafonds allant jusqu'à 14 mètres et du sol blanc, ce qui génère des conditions optimales pour l'élevage de vins, vinaigres et brandys de Xerez. Lustau possède aussi des caves dans d'autres villes qui forment le Triangle de Xerez : Le Puerto de Santa María et Sanlúcar de Barrameda.

Le travail de Lustau s'est vu récompensé avec l'obtention des prix les plus importants au niveau national et international, parmi lesquels figurent :

- International Wine Challenge de Londres, 2005 : Meilleure cave productrice de vins généreux ;
- Trophée Len Evans de la cave de meilleur parcours du concours pendant les 5 dernières années ;
- Prix du meilleur vin généreux par son Oloroso Emperatriz Eugenia.
- International Wine Challenge de Londres, 2007: Sherry Trophy par son Fino du Puerto José de la Cuesta.
- Ministère de l'Agriculture, l'élevage et la pêche d'Espagne : Prix de la meilleure entreprise alimentaire espagnole 2005 dans la catégorie "Exportation".

Depuis toujours Lustau possède de vieilles Soleras de vinaigre qui, en partant de moûts adaptés pour la fermentation acétique, ont vieilli graduellement au long des années dans nos caves. La bodega sélectionne les moûts qui, en raison de leurs caractéristiques organoleptiques et analytiques, s'adaptent le mieux à la fermentation acétique.

Lustau a des vignes dans la zone du Xerez Supérieur, aux sols marécageux ainsi qu'une vigne située sur la zone côtière de Chipiona avec des sols très sablonneux favorables à la culture du raisin moscatel (muscat).

La bodega utilise la technologie la plus moderne afin de garantir la qualité du produit final, mais en s'appuyant sur des savoir-faire traditionnels.

LUSTAU VINAGRE DE JEREZ SOLERA 1/24.

- **Robe** : Acajou foncé.
- **Nez** : Arôme profond, avec des notes des vins de Xerez.
- **Cépage utilisé** : Palomino (Fino).
- **Viellissement** : Dans des fûts de chêne américain suivant le système traditionnel de Soleras et Criaderas.
- **Conseils d'utilisation** : Idéal pour accompagner des salades ou pour assaisonner des poivrons grillés, gazpachos, mayonnaises ou plats cuisinés à base de légumes.

La bodega produit également du Vinaigre de Xérès PX.





Depuis 1992, Don José Páez Morilla est le propriétaire d'une partie du grand complexe que fut la Cave Palomino & Vergara. Il a également acquis une partie de ses "Soleras".

bodega PAEZ MORILLA

bodega

La Cave Dios Baco, est une **petite cave familiale dont la philosophie est d'élaborer des produits de haute qualité** : Baco Imperial, les VORS/VOS, par exemple. À cette gamme s'ajoute la Gama Dios Baco, Gama Bujería, les Brandys Luis Enrique et Dios Baco et le **vinaigre Reserva al Pedro Ximénez**.

Petite entreprise de 8 employés, elle favorise le contact direct avec ses clients, sans intermédiaire.

En juillet 2007, Paez Morilla lance son **vinaigre Dios Baco** ; il s'agit d'un Vinaigre Reserva au Pedro Ximénez, de plus en plus demandé des connaisseurs.

L'entreprise ne possède pas de vignes propres. Le processus commence avec la **sélection du vin réalisée par Don José Paez Morilla, moyennant des analyses sensorielles et organoleptiques**, culminant avec le repos et le vieillissement dans des fûts de chêne américain qui ont contenu, précédemment, des vins de la variété Pedro Ximénez.

VINAGRE RESERVA FAMILIAR DIOS BACO AL PEDRO XIMÉNEZ

- **Robe** : Acajou foncé, brillant et doux.
- **Nez** : Piquant et équilibré, avec de petites touches douces de Pedro Ximénez.
- **Cépage employé** : Palomino et un petit pourcentage de Pedro Ximénez.
- **Vieillessement** : Vieillessement dans des fûts en chêne suivant le procédé des vins de Xerez, Soleras et Criaderas. Le Pedro Ximénez lui apporte douceur, corps, arôme et saveur à la fois.
- **Conseils d'utilisation** : condiment essentiel dans des salades, gazpacho, préparation de sauces, et même pour parfumer un plat mijoté de lentilles.





Située dans le centre ville de Xerez, elle appartient à l'une des quelques caves qui sont toujours aux mains de familles de Xerez. La cave produit du vin, du vinaigre et du brandy.

bodega SANCHEZ ROMATE

bodega

La cave fut fondée par Don Juan Sánchez de la Torre en 1781.
1950 : Achat de la cave par les 5 familles propriétaires actuelles.
Aujourd'hui la bodega compte 40 travailleurs.

L'élaboration du vinaigre a commencé dès la fondation de l'entreprise, en raison des riches caractéristiques inhérentes au vin de Xerez qui se transmettent au vinaigre.

L'entreprise possède environ 100 hectares de vignes.

Elaboration du vinaigre : l'entreprise sélectionne une série de fûts de vin fin qui seront acétifiés afin de produire des vinaigres de très haute qualité. Dans le cas particulier du Vinaigre PX, on vieillit le vinaigre dans les fûts qui ont contenu ce vin doux précédemment.

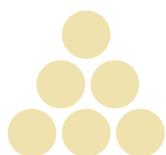
ROMATE VINAGRE PX

- **Robe** : sombre et brillant.
- **Nez** : intense, rappelle les parfums d'Oloroso et de fruits secs.
- **Bouche** : douce et acide à la fois.
- **Cépage** : palomino et Pedro Ximenez.
- **Vieillessement** : plus de 10 ans.

ROMATE RESERVA FAMILIAR

- **Robe** : sombre et brillant.
- **Nez** : riche, rappelle les parfums d'Oloroso.
- **Cépage** : Palomino et Pedro Ximenez.
- **Vieillessement** : plus de dix ans.





Créée en 1989, **AECovi-JEREZ est une coopérative**. Elle se compose de plus de **1.000 petits viticulteurs** (plus de 45% des viticulteurs de Marco de Jerez) représentant **20% de la surface totale des vignobles de la province de Cadix**, soit 1.800 hectares.

bodega AECovi-JEREZ

bodega

AECovi est situé à Jerez de la Frontera (Cadix) et dispose de **4 centres de fermentation et de vieillissement des vins et vinaigres de Jerez**, qui sont les 4 coopératives qui récoltent le raisin de la plupart des petits et moyens viticulteurs du Cadre de Jerez. Ces centres sont situés à Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda, Chiclana de la Frontera et Chipiona.

La gamme des vins et vinaigres sélectionnés par AECovi conjugue artisanat, soin des petits viticulteurs, respect de la tradition dans l'élaboration de vins et de vinaigres, et une **position forte dans le secteur de l'oenologie "moderne"** grâce à l'équipe des oenologues d'AECovi. Dans les vignobles, AECovi emploie des techniques de protection de l'environnement. Pour l'élaboration, AECovi dispose de lignes de R&D. Tout cela permet d'**offrir au consommateur un produit proche de la vigne, novateur et de haute qualité**. Outre la commercialisation d'une partie de la production des coopératives, AECovi développe aussi d'autres activités : consultation technique dans de nouvelles pratiques culturelles, diversification de produits, projets de R&D, services de gestion et œnologiques, etc.

La commercialisation embouteillée, sous leur propre marque, d'une gamme de vins et de vinaigres est un projet récent (début 2006), bien que pour cette gamme ils aient utilisé les meilleurs vins et vinaigres de soleiras très anciennes. La gamme comprend les différents types de vins de la Dénomination d'Origine de Jerez (Fino, Amontillado, Oloroso, Cream, Moscatel y Pedro Ximénez), Manzanilla de la D.O. Sanlúcar de Barrameda, Vin Blanc et Rouge de la mention de qualité "Vins de la Terre de Cadix" et vinaigre de Jerez. **Les marques sont ALFARAZ, MIRA LA MAR, VIÑA IRO, PIEDRA DE MIRABAL et FERIANES.**

La naissance du travail d'acétification

Les quatre coopératives d'AECOVI ont toujours fait vieillir du vinaigre et l'une d'entre elles dispose même de petites soleras très anciennes. Cependant le vinaigre était réservé alors exclusivement aux associés.

La production de vinaigre de Jerez à des fins commerciales, et comme ligne spécifique de production a débuté avec le projet de R&D intitulé "L'évolution du vieillissement du vinaigre" que AECOVI a développé pendant les années 2000 et 2001, soutenu par le Conseil d'Agriculture de la Région d'Andalousie, et avec la collaboration de l'Etablissement de Viticulture et Oenologie de Jerez et la Faculté des Sciences de l'Université de Cádiz. À partir de ce projet, AECOVI a mis au point les techniques adaptées pour une acétification moderne complémentaire au vieillissement traditionnel dans les soleras.

Particularités de la cave, de ses vignes, de son travail

Les vins et vinaigres d'AECOVI conjuguent la tradition et l'artisanat des petits viticulteurs et l'oenologie moderne apportée par l'équipe d'oenologues d'AECOVI.

Tous les vignobles disposent de la Certification de Production Intégrée, octroyée par le Conseil d'Agriculture de la Région d'Andalousie aux vignobles qui respectent le règlement spécifique de gestion, techniques et matières actives attentives à l'environnement. L'acétification est réalisée par un acétificateur conçu spécialement, avec le système de culture submergé et compresseur d'air. Le vieillissement se fait par le système traditionnel de Criaderas et Soleras dans des fûts en bois de chêne de 500 litres, selon les normes du Conseil Régulateur de la DO.

Le cépage principal est le Palomino, avec lequel on élabore les vins de Jerez. AECOVI dispose aussi de plantations de Pedro Ximénez. AECOVI est en effet responsable du programme de réintroduction de cette variété dans le Cadre de Jerez à travers un programme de R&D qui vise principalement à l'amélioration du processus de passification, profitant des caractéristiques propres du soleil et de la proximité de la mer. Ces vignobles sont traités avec des systèmes attentifs à l'environnement. (Certification de Production Intégrée de la Région d'Andalousie).



Les vins utilisés

Les vins choisis sont des vins jugés aptes pour élaborer également des vins de Jerez, raison pour laquelle ils sont de qualité maximale. Par ailleurs ils doivent remplir des paramètres réglementés afin d'obtenir la meilleure qualité pendant le processus d'acétification.

bodega AECOVI-JEREZ

bodega

Moules au vinaigre

Pedro Ximenez Ferianes

Faire frire un oignon dans de l'huile d'olive. Quand l'oignon devient transparent, ajouter deux petites cuillerées de gros poivre et une autre de gingembre en poudre, une grande cuillerée de farine, laisser frire le tout un peu et ajouter 3 petites cuillerées de Vinaigre de Xerez al PX Ferianes. Ajouter un verre d'eau, corriger avec du sel et incorporer les moules.

idées recettes

Brochette de fruits

Ferianes al PX

Peler et couper en petits cubes : 2 pêches, 2 oranges, 2 kiwis, 2 bananes et 2 pommes. Mettre dans un bol et couvrir avec 2/3 de moût cuit ou de réduction de vin et 1/3 de vinaigre de Jerez al PX Ferianes. Mélanger. Laisser macérer dans le réfrigérateur pendant 1 heure. Enfiler, en intercalant les couleurs, sur des brochettes en bois. Passer un peu au four. Pour servir : arroser avec un mélange préchauffé de une demie tasse de moût cuit ou de réduction de vin Ferianes avec quelques feuilles de menthe.



VINAIGRE DE JEREZ **FERIANES**

- **Robe** : acajou doux.
- **Nez** : il conjugue son acidité avec des notes piquantes et un arôme de chêne.
- **Bouche** : il souligne sa persistance avec une note d'élégance.
- **Cépage** : Palomino.
- **Vieillessement** : en bois de chêne américain, selon système de Criaderas et Solera.
- **Accords** : assaisonnements, marinades, réductions, gibier et poisson.

VINAIGRE DE JEREZ AU **PX FERIANS**

- **Robe** : acajou foncé.
- **Nez** : vinaigre aigre-doux à l'arôme complexe, qui garde les arômes intenses et piquants du vinaigre de Jerez adoucis par l'apport d'une petite proportion de vin doux naturel Pedro Ximénez.
- **Bouche** : complexité, grande persistance, une pointe de douceur.
- **Cépages** : Palomino et Pedro Ximénez.
- **Vieillessement** : En fûts de chêne américain, par le système traditionnel de Criaderas et Soleras.
- **Lieu d'Elaboration** : Sanlúcar de Barrameda (Cadix.)
- **Conditionnements** : bouteilles de 25cl, caisses de 6 bouteilles.
- **Accords** : idéal pour les assaisonnements, salades, macérations, marinades, réductions, gibiers, poissons et légumes.





**Les trésors des caves de Cadiz livrés
aux mains de Pascal Barbot et Alain Passard**

recettes

au firmament des étoiles...

LE VINAIGRE DE XÉRÈS GRAN RESERVA DO

Le Chef du restaurant
l'Astrance*** à Paris
livre le fruit de sa
rencontre avec le
Gran Reserva...



Pascal BARBOT

recette

Il en parle...

"J'aime l'utiliser dans ma cuisine pour souligner, titiller, donner du punch à une recette. J'ai fait beaucoup d'essais avec des agrumes, des épices, des notes végétales, grillées, torréfiées, iodées, mais c'est un produit tellement mystérieux, complexe, à la fois terroir, boisé, épicé... une infinité d'accords sont possibles ! Il présente une belle longueur en bouche, une belle acidité... en permanence il révèle ses qualités !"

il le cuisine...

Poularde rôtie, Vinaigre de Xérès Gran Reserva DO, cacao et orange

Dans une casserole, mettre le miel, l'eau, les morceaux de sucre et les épices. Laisser mijoter pendant quelques minutes avant caramélisation et déglacer avec le vinaigre de Xérès Gran Reserva DO. Ajouter les zestes d'orange, le jus d'orange et de citron, le cacao et monter au beurre avec un fouet. Assaisonner avec fleur de sel et poivre du moulin et passer au chinois. Réserver.

Lever les cuisses du coffre et les cuire séparément, commencer à les dorer à la poêle et finir la cuisson au four à environ 120 °c pendant 1 heure. Assaisonner avec la fleur de sel et poivre et bien les glacer au beurre. Réserver.

Pour les filets de la poularde, cuire le coffre entier en faisant une belle coloration du coffre à la poêle et ensuite glacer au beurre et placer dans un four doux à 100°c pendant 1 heure. Laisser reposer, lever les filets et finir la cuisson côté peau simplement sur une grillade ou à la poêle en arrosant avec du beurre. Assaisonner avec de la fleur de sel, poivre du moulin et servir avec la sauce vinaigre et cacao. On peut également accompagner la volaille avec des coings rôtis ou des pommes au four.

Pour 4 personnes :

- 100 g de miel d'agrumes
- 100 g d'eau
- 3 morceaux de sucre roux
- **1 dl Vinaigre de Xérès Gran Reserva DO**
- 5 cm de cannelle, 1 petite brindille de romarin, 1/2 bâton de citronnelle, quelques pistils de safran, 3 cardamomes vertes, 1 baie de genièvre
- Zestes d'une orange, jus d'une orange
- 3 c à soupe de cacao
- 150 g de beurre
- Jus d'un 1/2 citron
- Fleur de sel et poivre du moulin

- 1 poularde extra
- fleur de sel
- poivre du moulin
- 200 g de beurre

Le Chef du restaurant
l'Arpège*** à Paris
exprime les qualités et la
créativité inspirée par le
Gran Reserva



Alain PASSARD

recette

Sa perception

“C’est l’éveil et l’extension des saveurs ; ce condiment à la grâce fruitée est un mélodieux essor du goût et des parfums. Il arrondit les saveurs, corrige les assaisonnements et offre aux sauces une jolie brillance.”

Son utilisation

Homard en aigre doux au Vinaigre de Xérès Gran Reserva DO

Faire cuire les crustacés au court-bouillon 15 à 20 minutes. Coupez manuellement ou à la mandoline en fines chips les navets épluchés, les ébouillanter 15 secondes, les rafraîchir et les égoutter.

Faire la vinaigrette aigre-douce en mixant dans l’ordre le miel d’acacia et le vinaigre, en ajoutant progressivement l’huile d’arachide.

Décortiquer les homards tièdes, les dresser sur une assiette et les recouvrir de chips de navets sans trop les superposer.

Enduire le plat de la vinaigrette aigre-douce et parsemer de poivre du moulin.



Pour 4 personnes :

- 2 homards de 500 grammes
- 200 g de gros navets
- 35 gr de vinaigre de Xérès Gran Reserva DO
- 70 gr de miel d’acacia
- 150 gr d’huile d’arachide
- poivre du moulin

INFORMATIONS pratiques

CONTACT RELATIONS PRESSE & PUBLIQUES :



Laurence Fauchet et Florentine Collette
65, rue Chardon Lagache
75116 Paris
Tél. : 01 42 30 81 00
l.fauchet@rpca.fr; f.collette@rpca.fr

CONTACT CONSEIL RÉGULATEUR VINAIGRE DE XÉRÈS

Avenida Alcade Alvaro Domecq, n°2
11 405 Jerez de la Frontera
Cadiz, Espagne

CONTACT TOUTES BODEGAS :

www.vinaigredexeresdop.com

