vinetur

Rioja invite les détaillants à proposer des millésimes plus anciens, au-delà des mentions Crianza et Reserva

Selon Rioja, le vieillissement en bouteille apporte complexité et singularité, et peut séduire les restaurants en quête de vins prêts à boire

samedi 21 novembre 2026



La région viticole espagnole de Rioja invite les détaillants et les restaurants à s’intéresser davantage aux millésimes plus anciens. Elle estime que le vieillissement en bouteille peut apporter complexité, singularité et valeur commerciale, bien au-delà des

durées de vieillissement indiquées sur l’étiquette.

Dans un communiqué publié à Logroño en novembre 2026, Rioja a rappelé que ses catégories traditionnelles Crianza, Reserva et Gran Reserva restent des repères utiles pour les acheteurs, puisqu’elles indiquent la durée d’élevage du vin avant sa mise sur le marché. La région souligne toutefois que ces catégories réglementaires ne doivent pas être confondues avec le potentiel de garde total d’un vin ni avec sa période de dégustation idéale.

Cette distinction est importante pour les négociants et les acheteurs de restaurants. Selon Rioja, de nombreux consommateurs, notamment sur les marchés à l’export, recherchent des vins prêts à boire peu après l’achat, plutôt que des bouteilles à conserver plusieurs années chez eux. Le système de classification établi de la région répond à cette demande. Dans le même temps, des importateurs et des professionnels du vin cités par Rioja estiment que les millésimes plus anciens peuvent offrir aux magasins et aux cartes des vins une gamme plus large de styles et de niveaux de maturité.

Rudolf Knickenberg, directeur général de l’importateur Schlumberger, a déclaré que Rioja est réputée pour proposer des vins mûrs dans différents styles et à des prix qui restent accessibles par rapport à ceux de certaines autres grandes régions. Il a également souligné que le système de classification aide les jeunes consommateurs à se familiariser avec les vins élevés.

L’argument de Rioja en faveur d’un élevage prolongé tient à la façon dont nombre de ses vins sont élaborés. Selon le communiqué de la région, les producteurs anticipent souvent leur potentiel de garde dès le départ, en sélectionnant les raisins et en faisant des choix de vinification destinés à permettre un long élevage en fût et en bouteille. Rioja affirme que la diversité des climats et des altitudes de la région permet de produire des vins concentrés, dotés de l’acidité nécessaire à un bon vieillissement. Aux côtés du Tempranillo, des cépages traditionnels tels que le Graciano et le Mazuelo peuvent apporter de l’acidité, des tanins et de la structure aux assemblages.

En cave, les producteurs de Rioja adaptent l’élevage sous bois puis en bouteille au style recherché. Dans certaines maisons historiques, le vieillissement en bouteille est considéré comme une étape de maturation distincte et essentielle : certains vins sont ainsi conservés plusieurs années avant leur commercialisation afin d’atteindre un profil précis.

La région précise que l’élevage prolongé ne concerne pas uniquement les Gran Reserva. Les Reserva de grande qualité et les cuvées haut de gamme élaborées dans un style plus moderne, axé sur le lieu, peuvent elles aussi évoluer favorablement pendant de nombreuses années. Selon Rioja, les principaux facteurs sont la qualité et l’équilibre du vin d’origine, ainsi que les conditions de conservation après la mise en bouteille.

Ralf Kastner, de l’importateur Deuna, a cité le 2001 Prado Enea en exemple. Selon lui, ce vin a atteint un stade de maturité optimal après environ 25 ans, avec un équilibre entre fruit, bois fondu, fraîcheur et tanins fins.

Pour la filière du vin, cette évolution au fil du vieillissement peut représenter une opportunité. Selon Rioja, les millésimes plus anciens, vieillis en bouteille, permettent aux détaillants et aux restaurants de proposer des vins à différents stades d’évolution sans atteindre les niveaux de prix souvent associés aux grands crus de Bordeaux ou de Bourgogne. Ana Margareto, responsable du développement commercial chez Zeter Wein, estime que Rioja peut rivaliser avec ces régions tant par la qualité que par le potentiel de garde.

Rioja cherche également à élargir le débat au-delà des vins rouges. La région estime que le potentiel de garde des blancs de Rioja reste sous-estimé, alors même que les vins blancs longuement élevés y ont une longue histoire. Le Viura, l’un des principaux cépages blancs de la région, sert souvent à élaborer des vins fermentés ou élevés en fût de chêne, et parfois maintenus sur lies pendant de longues périodes. Selon Rioja, les meilleurs exemples peuvent vieillir pendant plusieurs décennies tout en conservant leur fraîcheur.

Margareto a cité le Viña Tondonia Blanco 1973 de López de Heredia comme un exemple marquant. Même après plusieurs décennies en bouteille, a-t-elle expliqué, le vin continuait à révéler de nouveaux arômes et de nouvelles saveurs dans le verre, en quelques minutes.

Ce profil pourrait rendre les blancs de Rioja plus anciens particulièrement intéressants pour les restaurants. Selon la région, les blancs mûrs de Rioja présentent souvent des notes salines, épicées et de fruits à coque, soutenues par une acidité vive, qui se marient avec des plats tels que les champignons, les fromages affinés et les préparations de poissons plus riches. Pour les détaillants, ils peuvent aussi surprendre les clients qui associent encore principalement Rioja aux vins rouges.

La région présente en partie cette démarche en faveur des vins vieillis comme une réponse à l'évolution rapide des habitudes de consommation. Rüdiger Dickhöver, de Bodegas Rioja Weinhandels GmbH, a déclaré que la plupart des clients préfèrent toujours des vins prêts à boire, mais qu'il a constaté un intérêt lorsque les vins sont accompagnés d'indications claires sur leur potentiel d'évolution. Certains acheteurs, a-t-il ajouté, mettent délibérément des bouteilles de côté pour des anniversaires ou d'autres occasions prévues dans cinq ou dix ans.

Rioja s'étend sur environ 100 kilomètres et compte, selon son conseil régulateur, plus de 600 caves et 14 000 viticulteurs. Le Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja a été fondé le 6 juin 1925 et a célébré son centenaire en 2025. La région indique que ses vins sont commercialisés sur plus de 100 marchés internationaux.