



CLUB LES  
DOMAINES



Bodegas Tempore, Lécera, Aragón, Espagne

# Les racines de la famille





## Bodegas Tempore

La Bodegas Tempore est le projet de cœur de la famille Yago Aznar. Le père et le grand-père, Manuel et Antonio, les deux propriétaires actuels, Paula et Victor, ont dirigé pendant des décennies une exploitation agricole mixte, cultivant non seulement des raisins mais aussi des céréales. Les raisins étaient à l'époque vendus à la coopérative. La quatrième génération, à savoir les frères et sœurs Paula et Victor, s'est davantage tournée vers la viticulture et la vinification. Ils ont osé franchir le pas car ils pouvaient s'appuyer sur le savoir et l'expérience de leurs parents et de leur grand-père, qui les assiste d'ailleurs encore à l'âge respectable de 104 ans. Au total, ils cultivent 120 hectares de vignes, dont la majorité est plantée de Grenache. Depuis 23 ans déjà, ils travaillent de manière biologique et depuis cinq ans, l'exploitation est certifiée biodynamique.

Photos: m.à.d.



La famille Yago Aznar est installée depuis quatre générations dans la région agricole d'Aragon, en Espagne. À l'origine, elle pratiquait l'agriculture et la viticulture. Aujourd'hui, les frères et sœurs Paula et Victor dirigent leur propre domaine viticole, Bodegas Tempore.

Texte: Nicole Harreisser

La région d'Aragon et sa capitale Saragosse se trouvent au nord-est de l'Espagne. Il faut parcourir une soixantaine de kilomètres vers le sud pour rejoindre la petite ville de Lécera et la Bodegas Tempore. Le domaine viticole a été fondé en 2000 par une famille passionnée: les Yago Aznar, qui sont très attachés à la viticulture depuis quatre générations déjà. Auparavant, comme c'est souvent le cas dans la région, ils géraient une exploitation agricole mixte qui s'adonnait aussi à la viticulture, mais uniquement pour sa propre consommation, et ils ne transformaient pas eux-mêmes leurs raisins. Le grand-père Antonio, qui a aujourd'hui 104 ans et fait encore chaque jour sa tournée dans les vignes, a planté du Grenache dès les années 1940 dans le vignoble Viña Alta (3,5 hectares) situé à 580 mètres d'altitude. Le vin qu'il produit est aujourd'hui vinifié comme Vino de Parcela et élevé pendant 14 mois en fûts de chêne français de 500 litres. Il impressionne par le caractère unique de son Grenache de vieilles vignes. Antonio a également compté parmi les fondateurs de la coopérative locale en 1950. Lorsque son fils Manuel, «Manolo», a repris l'exploitation, il a continué à l'exploiter à la fois pour l'agriculture et la viticulture.

### Respect de la terre, passion du vin

Les conditions naturelles de ses vignobles, les sols calcaires et sablonneux combinés au climat chaud et sec et l'absence quasi totale de maladies ont fait germer chez Manolo l'idée

de travailler de manière biologique. Il a été l'un des premiers de la région à sauter le pas. Toutefois, la conversion précoce et systématique à la culture biologique des vignes n'est pas le seul fondement de l'exploitation actuelle. Outre les surfaces cultivées en bio depuis des décennies et en biodynamie depuis quelques années, le domaine dispose également d'un immense trésor de vieux céps de vigne, âgés de 85 ans. Le Grenache n'est cependant pas le seul cépage cultivé ici. Une rareté autochtone absolue, le Derechero, cépage préphylloxérique unique en Aragon, pousse exclusivement à Muniesa, à une altitude de 790 mètres au-dessus du niveau de la mer. Il doit son nom à sa pousse droite. Si, par le passé, les vins blancs ne jouaient qu'un rôle très secondaire, la situation a bien changé au fil des années. La surface initiale d'un hectare de Grenache Blanc, plantée par Manolo il y a de nombreuses années, est passée depuis à 25 hectares aujourd'hui, mais cette transition ne s'est pas faite en un jour. Il a fallu trouver le meilleur sol possible et pour cela, les vignes sont irriguées au goutte-à-goutte en juillet et août, période extrêmement sèche. En matière de gestion du feuillage, une grande attention est portée à garantir un ombrage suffisant des raisins afin qu'ils n'emmagasinent pas trop de sucre, ce qui entraînerait des degrés d'alcool élevés. «Il nous a fallu six ans avant d'être vraiment satisfaits du résultat et de pouvoir mettre en bouteille un Grenache Blanc avec 13, au maximum 13,5% de volume d'alcool», explique Paula. Aujourd'hui, ils pro-

## Vins de l'offre du club

### Origen Blanco 2021 2024 à 2029

Le Grenache Blanc monocépage est fermenté en cuve d'acier puis élevé dans un œuf en béton avec contrôle des températures. Il offre un parfum envoûtant de fruits exotiques et de fleurs. En bouche, il est bien structuré, très fruité et très élégant jusqu'à sa finale raffinée.

**Mariage:** pour accompagner des crustacés ou des fruits de mer, mais aussi des poissons de mer grillés et des plats raffinés au curry.

### Destino 2020 2024 à 2030

Le Grenache et le Tempranillo sont vinifiés séparément et assemblés juste avant la mise en bouteille. Le nez est finement fruité et épicé, le vin est juteux en bouche, avec des tanins finement tissés et une finale élégante.

**Mariage:** pour accompagner des plats de viande, comme du barbecue ou des plats mijotés, mais aussi des fromages affinés à pâte dure.

### Vino de Parcela Viña Alta 2018 2024 à 2032

Les raisins proviennent des plus anciennes vignes, plantées en 1948. Le vin offre un fruité intense avec des notes élégantes et épicées. Beaucoup de structure et de puissance en bouche, il est frais et finement épicé. La finale est longue.

**Mariage:** excellent en accompagnement des repas, mais aussi comme vin de méditation.



duisent plusieurs types de Grenache Blanc, l'Origine, qui vieillit pendant neuf mois dans des œufs en béton, mais aussi le Terrae Finca de la Dehesa qui est élevé pendant quatre mois en barrique.

Lorsque Paula et Victor ont rejoint l'entreprise, il était clair pour eux qu'ils ne souhaitent plus gérer une exploitation mixte. Ils ont eu l'idée de mettre à profit les connaissances et l'expérience des générations précédentes et d'exprimer tous ces efforts et cet engagement dans leur propre vin et ils ont donc fondé un domaine viticole. La Bodegas Tempore a vu le jour dans le but de produire les meilleurs vins biologiques que le terroir puisse fournir, avec pour principe le respect de la terre et la passion du vin. Le nom «Tempore» est composé de «tiempo», le temps en espagnol, et de «empore», un terme local désignant un sol fertile. Aujourd'hui, une équipe de onze personnes exploite un total de 120 hectares de vignes plantées en Grenache, Grenache Blanc, Tempranillo et Derechero. La cave de Lécera a été reconstruite pour répondre aux besoins modernes d'une entreprise travaillant de manière durable et abrite également une vinothèque où il est possible de déguster et d'acheter les vins.

La famille joue toujours un rôle très important, les parents Milagos et Manolo et le grand-père Antonio sont très proches du domaine et offrent volontiers leur expérience et leurs connaissances. S'appuyant sur la méthode de travail biologique mise en place par leur père, le frère et la sœur sont depuis passés à la culture biodynamique. «Nous voulons protéger et soutenir nos vignes pour qu'elles nous donnent ce qu'elles peuvent produire sans stress ni interventions», explique Paula. «Nous voulons pro-

duire les meilleurs vins bio que la terre puisse nous donner. La viticulture et la vinification biologiques sont pour nous le seul moyen de travailler en harmonie avec le sol et de produire des vins d'une grande qualité. Nous ne cherchons pas la quantité, mais plutôt l'équilibre et l'excellence.»

Victor est responsable des vignobles, il «adore se promener dans les vignes», raconte Paula en riant. «Nos sols sont caractérisés par des parties calcaires et sableuses, riches en minéraux». Avec des précipitations de seulement 300 litres par an au maximum et jusqu'à 90% de jours d'ensoleillement, il est important de limiter le rendement des vignes afin de préserver les caractéristiques des vins Tem-

pore. Un maximum de 5000 kilos par hectare est récolté. Le fait que ce climat aride et très sec puisse produire des raisins aussi riches et aromatiques est tout simplement remarquable. En juillet et en août notamment, la chaleur est extrême pendant la journée, mais les nuits sont un peu plus fraîches. Le «cierzo», ce vent frais toujours présent et typique de la région, apporte également un peu de fraîcheur et fait baisser la température. Les rangs de vigne s'étendent autour du domaine dans une plaine située à 550 mètres d'altitude.

### Origine et destination

La famille Yago Aznar jouit aujourd'hui de plus de 20 ans d'expérience dans la viticulture biologique. Et le chemin est loin d'être terminé! Chaque millésime est une nouvelle chance et un nouveau défi, poussant à produire des vins exceptionnels en harmonie avec la terre et à les partager avec les amateurs de vin du monde entier.

**«La vigne nous donne juste ce qu'elle est capable de donner, sans stress ni interventions.»**

## Profitez de nos découvertes!

Et devenez dès maintenant membre du Club les Domaines. Nous, rédacteurs de VINUM, sommes constamment en mouvement. Nous explorons des régions et des domaines viticoles et dégustons des vins uniques. Nous sélectionnons les meilleurs et, en collaboration avec les vignerons, nous composons six fois par an un colis de trois grands vins, livré à domicile aux membres du club. En outre, nous rédigeons pour vous des articles sur le pays et ses habitants, avec des conseils de voyage de première main. Tout ce dont vous avez besoin pour planifier votre prochain voyage œnologique, un verre à la main, ou pour vous laisser emporter par vos pensées dans les plus belles régions viticoles du monde. Cela vous a donné envie? Laissez-nous vous ouvrir les portes des meilleurs vignobles du monde et commandez un forfait dégustation à l'adresse suivante: [www.clublesdomaines.com](http://www.clublesdomaines.com) ou utilisez le code QR.







**Astuce de connaisseur**  
**Le paysage de steppes de Belchite**  
**[www.codoalnatural.es](http://www.codoalnatural.es)**

Aussi aride qu'il puisse paraître, le paysage de steppes autour de Belchite abrite une flore et une faune uniques. C'est l'un des rares paysages de ce type qui soit encore préservé en Europe, avec la réserve naturelle de La Lomaza et la réserve ornithologique El Planerón.

**Plus de bons plans dans l'offre du club**

Peu de précipitations, le vent froid du nord, le cierzo, et le soleil extrême mettent à l'épreuve ces vignes qui s'enracinent profondément dans le sol.