

→ Produits de bar

Le Xérès

→ Origine

Le Xérès est un vin muté (appelé aussi vin fortifié) **espagnol** originaire d'Andalousie, qui se boit surtout en apéritif. Il est aussi appelé **Jerez**, ou même « **Sherry** », en Angleterre qui achète la grande majorité de la production.

→ Cépages

Xérès secs : Palomino

Xérès doux : Pedro Ximenez, Moscatel

→ Définition

Pour obtenir un Xérès, **les vins blancs secs** élaborés dans la région de Jerez de la Frontera au sud de l'Espagne sont **passés dans de vieux fûts de chêne** de 500 litres, avant d'être goûtés puis classés par le maître de chai :

- les plus fins et élégants seront classés en **Fino** ;
- les autres, selon leurs qualités, seront classés en **Manzanilla**, **Oloroso** ou **Amontillado**.

Lorsque cette sélection est terminée, les vins **sont mutés, par adjonction d'alcool neutre**.

C'est à partir de ce moment qu'intervient l'agent le plus déterminant dans l'élaboration du Xérès : le climat.

Humide et chaud, il permet à la **flor, voile caractéristique, de se développer naturellement à la surface du vin** qui se trouve dans les fûts que l'on aura

pris soin de ne pas remplir totalement (pas d'ouillage).

Ce voile laineux protège partiellement le vin de l'oxydation et lui transmet pour partie ses arômes très caractéristiques.

N.B : Le Jura produit les célèbres vins jaunes grâce au développement du même type de voile.

Enfin, il reste une étape importante pour obtenir les plus beaux Xérès : la solera.

Elle consiste à passer progressivement les vins les plus jeunes dans des fûts contenant des vins plus vieux.

Les quatre principales étapes de la production des Xérès sont donc :

- le vieillissement des vins blancs secs en fûts de chêne ;
- le mutage à l'alcool neutre ;
- le développement de la flor (voile) ;
- la solera (mélange progressif des vins jeunes et vieux).

→ Différents types de Xérès

- Genorosos (secs)
- Dulces Naturales (doux)
- Genorosos de licor (mélange de secs et doux)

→ Catégories d'âge

- VOS (Very Old Sherry) : 20 ans d'âge
- VORS (Very Old Rare Sherry) : 30 ans d'âge