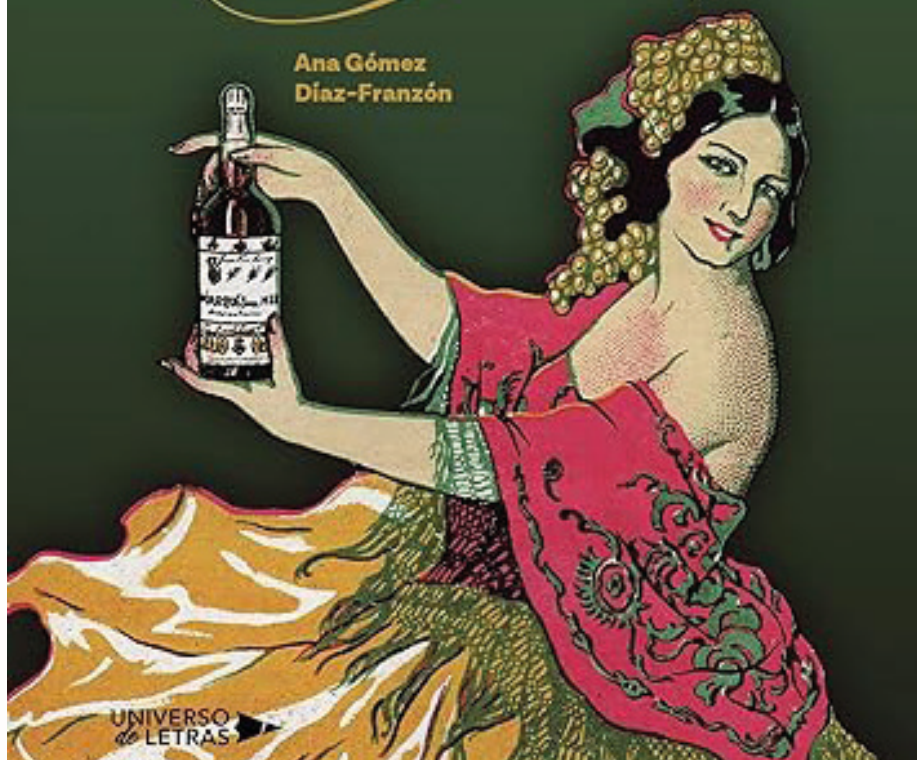


IMAGEN PUBLICITARIA

III
II
Marco
Jerez

1868/1936 *Un retrato de la época*
VOLUMEN I

Ana Gómez
Díaz-Franzón



MARCO DE JEREZ

ACADÉMIE INTERNATIONALE DU VIN

TABLE DES MATIÈRES

Mot d'accueil	5
Programme de la visite – Juin 2026	7
Mercredi 3 juin	12
Jeudi 4 juin	16
Vendredi 5 juin	19
Samedi 6 juin	21
Nos bonnes adresses	25

Chers membres de l'Académie Internationale du Vin, c'est un immense plaisir pour nous de vous accueillir pour ce voyage au Marco de Jerez, une terre unique dont l'histoire, la culture et les vins occupent une place à part dans le patrimoine viticole mondial.

Nous avons préparé cette rencontre avec beaucoup d'enthousiasme et l'envie de partager avec vous non seulement de grands vins, mais aussi l'âme d'une région qui vit le vin avec authenticité, fierté et passion. Pour ceux d'entre nous qui faisons partie de l'Académie, nous savons qu'un voyage autour du vin est toujours bien plus qu'une visite de caves : c'est comprendre un paysage, rencontrer ses habitants et se rapprocher de l'identité profonde de chaque territoire.

Le Marco de Jerez est une région mythique. Ses sols, son climat, le temps qui passe, le système des criaderas y soleras et surtout le savoir-faire transmis de génération en génération ont donné naissance à des vins uniques, profondément liés à leur origine et à leur histoire. Et c'est grâce à la générosité et à l'enthousiasme de tant de personnes, vigneron, bodegueros, institutions et amis de l'Académie, que nous avons pu construire ce programme et vous ouvrir une fenêtre sincère sur cette terre exceptionnelle.

Au cours de ces journées, nous aurons l'occasion de découvrir de près les vins, les paysages et les personnes qui font vivre cette tradition incomparable. Nous espérons partager avec vous des moments de découverte, de conversation et d'amitié, en profitant ensemble de la passion et de l'hospitalité qui caractérisent Jerez et ses habitants.

Nous espérons sincèrement que vous profiterez pleinement de cette expérience et que Jerez laissera en chacun de nous un souvenir aussi profond et durable que celui de ses grands vins.

Bienvenue à Jerez !

PROGRAMME VISITE

MARCO DE JEREZ

L'histoire la plus ancienne et la plus passionnante du vin en Espagne



MERCREDI 3 JUIN 2026

20h30 Dîner de bienvenue au restaurant La Carboná (Jerez), accompagné d'une sélection de vins d'Equipo Navazos

JEUDI 4 JUIN 2026

08h45 Départ de l'hôtel Jerez&Spa

09h00 - 10h45 Visite à l'Appellation d'Origine Jerez-Xeres-Sherry de la mano de su director y presidente M. Cesar Saldaña.

10h45 Départ del autobus

11h00 - 13h00 Visites aux Bodegas Fernando de Castilla et Viña Corrales
Nos dividiremos en 2 grupos, por un tema logístico pero todos visitaremos ambas bodegas. Las bodegas estan una al lado de la otra, y el cambio se hará a pie.

13h00 Départ del autobus

13h30 - 15h30 Déjeuner en Pago de Balbaina Offert par Bodega Viña Corrales.

16h00 - 17h45 Temps libre / Repos à l'hôtel

17h45 Départ de l'hôtel Jerez&Spa

18h00 - 22h30 Visite aux Bodegas González Byass, présentée par Silvia Flores et Antonio Flores.
Dîner dans la bodega.

VENDREDI 5 JUIN 2026

08h45	Départ de l'hôtel Jerez&Spa
09h00 - 10h45	Leçon pedologie et degustation de terroir à El Corregidor de la mano de Willy Perez et Ramino Ibañez.
10h45	Départ en autobus
11h00 - 12h30	Dégustation avec producteurs de Vinos de Pasto/Albariza à Vistahermosa
12h30 - 14h15	Déjeuner buffet à Vistahermosa
14h15	Départ en autobus
14h30 - 16h30	Temps libre / Repos à l'hôtel
16h30	Départ de l'hôtel Jerez&Spa
17h00 - 19h00	Visite aux Bodegas Barbadillo, par Montse Molina et Javier Blanco
19h00 - 20h30	Dégustation avec producteurs dans les Bodegas Barbadillo.
20h30	Départ en autobus
20h45	Dîner de clôture à l'embouchure du Guadalquivir, au Rte.Mirador Doñana.

SAMEDI 6 JUIN 2026

09h15	Départ de l'hôtel Jerez&Spa
09h30 - 11h30	Visite à Bodegas Lustau de la mano de Federico Sanchez-Pece
11h30	Départ de Bodegas Lustau
11h45 - 13h00	Visite de l'École Royale Andalouse d'Art Équestre

DÎNER DE BIENVENUE AU RESTAURANT LA CARBONÁ

Le dîner d'ouverture du séjour se déroulera au La Carboná, une adresse emblématique installée dans une ancienne bodega du centre historique. Ce lieu unique conjugue avec élégance tradition et modernité, en proposant une cuisine identitaire profondément ancrée dans la culture locale. Sous l'impulsion du chef Javier Muñoz, surnommé « le Chef du Sherry », chaque plat met en valeur les vins du sud andalou, utilisés aussi bien en accord qu'en ingrédient, dans une approche créative et raffinée qui fait dialoguer gastronomie et patrimoine vinicole.

Les vins du dîner seront présentés par Eduardo Ojeda et Jesús Barquín, les impulsateurs passionnés du projet **Equipo Navazos**. Leur démarche consiste à redécouvrir et sélectionner des fûts exceptionnels, souvent oubliés dans les bodegas de Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda, Montilla et El Puerto de Santa María, afin de les embouteiller en séries très limitées. Véritables « chasseurs de trésors », ils révèlent ainsi des vins d'une grande complexité et authenticité, offrant une lecture unique et confidentielle du patrimoine des vins généreux du sud de l'Espagne.



VISITE À L'APPELLATION D'ORIGINE JEREZ-XERES-SHERRY

La matinée débutera par une immersion au sein de l'appellation Consejo Regulador de Jerez-Xères-Sherry, véritable cœur institutionnel des vins de Jerez. Cette appellation historique, qui englobe les territoires de Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda et El Puerto de Santa María, joue un rôle essentiel dans la protection, la régulation et la promotion de ces vins uniques.

La visite sera guidée par son président, César Saldaña, profondément engagé dans la valorisation de ce patrimoine. À travers son regard, nous aborderons les enjeux actuels de l'appellation, ainsi que les évolutions et réflexions qui façonnent son avenir.

BODEGAS FERNANDO DE CASTILLA

La visite se poursuivra chez Bodegas Fernando de Castilla, une maison fondée dans les années 1990 avec la volonté de redonner toute sa place aux grands vins traditionnels de Jerez.



Aujourd'hui dirigée par Jan Pettersen, la bodega s'inscrit dans une démarche profondément respectueuse de l'histoire et du savoir-faire local.

Le projet repose sur une vision exigeante et engagée, centrée sur la sélection de fûts de grande qualité et sur la préservation des méthodes d'élevage traditionnelles. À travers ce travail, la maison cherche à valoriser l'identité et la richesse du patrimoine des vins de Jerez, avec une approche sincère et cohérente.

VIÑA CORRALES

Nous découvrirons ensuite Viña Corrales, un projet né de la rencontre entre Peter Sisseck et Carlos del Río, autour d'une réflexion commune sur les grands vins de Jerez et leur identité.

Le projet s'inscrit dans une volonté de revenir au vignoble comme point de départ, en mettant l'accent sur les sols d'albariza et sur une lecture plus précise des lieux. Une démarche qui cherche à approfondir la compréhension du territoire et à proposer une interprétation personnelle, ancrée dans l'histoire mais ouverte à de nouvelles lectures.



BODEGAS GONZÁLEZ BYASS

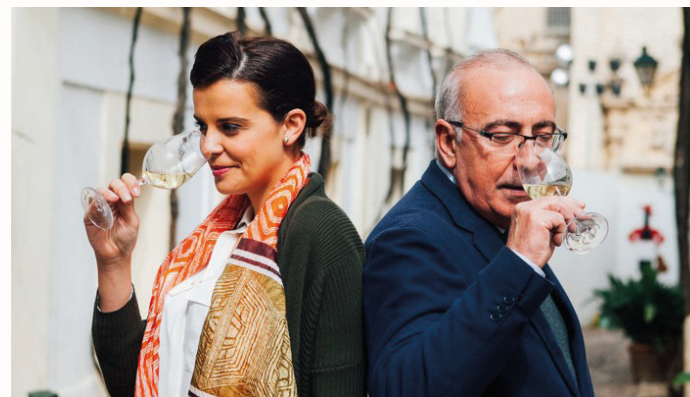
La journée s'achèvera au sein de Bodegas González Byass, une bodega familiale fondée à Jerez en 1835 et dédiée à l'élaboration de vins et de spiritueux. Depuis ses origines, la maison s'inscrit dans une continuité familiale et développe son activité autour de ses propres vins, aujourd'hui présents dans de nombreux marchés internationaux.



Nous serons accueillis par Antonio Flores, œnologue et master blender de la maison, ainsi que par Silvia Flores, qui partageront leur vision et leur travail au sein de la bodega.

La visite se prolongera à travers une expérience où les grands vins de la maison entreront en dialogue avec les différents palos du flamenco, dans une véritable rencontre entre vin et art andalou. Cette fusion sera portée par le guitariste Antonio Higuero, créant un moment où rythme, émotion et tradition viendront accompagner et sublimer la dégustation.

La soirée se poursuivra par un dîner au cœur même de la bodega, signé par La Buganvilla Catering, accompagné d'une sélection de grands vins de la maison.



VENDREDI 5 JUIN 2026

EL CORREGIDOR – PAGO DE MIRAFLORES & MACHARNUDO

La matinée débutera par une immersion au cœur des grands terroirs de Jerez, avec une visite à El Corregidor. Cette session prendra la forme d'une véritable lecture des sols et des paysages, à travers une approche pédologique des pagos de Macharnudo et Miraflores.

Cette expérience sera animée par Willy Pérez et Ramiro Ibáñez, deux figures majeures du renouveau actuel des vins de Jerez. À travers leur travail respectif, ils cherchent à approfondir la compréhension des sols d'albariza et à redonner toute son importance à l'origine et au vignoble dans l'expression des vins.



VISTAHERMOSA – VINOS DE PASTO / ALBARIZA

Nous poursuivrons avec une dégustation à Vistahermosa réunissant une nouvelle génération de producteurs engagés dans une relecture des vins de terroir, à travers les vinos de pasto et les vins d'albariza.

Producteurs présents:

• PRIMITIVO COLLANTES AVEC PRIMITIVO COLLANTES
Projet familial profondément enraciné à Chiclana, l'une des zones historiques du Marco de Jerez. La bodega travaille à la récupération et à la valorisation des vins traditionnels de la région, avec une attention particulière portée aux sols d'albariza et aux pratiques locales. Une approche fidèle à l'histoire et aux vins du territoire, où le vignoble joue un rôle central.



• BODEGA FORLONG AVEC ALEJANDRO NARVÁEZ
Projet engagé en agriculture biologique depuis ses débuts, Forlong développe une viticulture respectueuse de l'environnement et du vivant. Leur travail cherche à exprimer avec sincérité les sols et le climat, à travers des vins libres et une approche peu interventionniste, en lien étroit avec le vignoble.



• MERIDIANO PERDIDO AVEC JOAQUÍN GÓMEZ BESER
Projet personnel né d'une réflexion sur le paysage et l'identité des vins du sud. À travers une approche sensible et expérimentale, Joaquín Gómez Beser explore les équilibres entre climat, sols et cépages, en cherchant à proposer une lecture singulière et contemporaine du territoire.



• COTA 45 AVEC RAMIRO IBÁÑEZ
Projet de recherche et d'exploration autour des sols d'albariza et de leur diversité. Ramiro Ibáñez travaille à comprendre et à mettre en valeur les différentes expressions de ces terroirs, en reliant étroitement le vin à son origine géologique et à son environnement.



• DE LA RIVA AVEC RAMIRO IBÁÑEZ ET WILLY PÉREZ

Projet commun centré sur la récupération de vignobles historiques du Marco de Jerez. À travers ce travail, ils cherchent à redonner vie à des parcelles anciennes et à retrouver des expressions plus liées à l'origine et à l'histoire viticole de la région.



• BODEGAS LUIS PÉREZ AVEC WILLY PÉREZ

Projet familial qui associe tradition et recherche, avec une attention particulière portée à la compréhension du vignoble et des terroirs. La bodega développe différents axes de travail autour des vins tranquilles et des vins de Jerez, toujours avec une approche analytique et pédagogique.



• AGRÍCOLA CALCÁREA AVEC JUAN JURADO

Projet artisanal centré sur l'expression des sols calcaires et sur une viticulture de proximité. Le travail se concentre sur de petites productions, avec une attention particulière portée au vignoble et à une intervention minimale en cave.



• VINOS EL PIRAÑA AVEC JUAN FRANCISCO PULIDO

Projet personnel qui explore les terroirs du sud à travers une approche intuitive et directe. L'accent est mis sur le travail de la vigne et sur la recherche d'une expression fidèle des parcelles, avec des vinifications simples et peu interventionnistes.



• MUCHADA-LÉCLAPART AVEC ALEJANDRO MUCHADA

Projet né de la collaboration entre Alejandro Muchada et David Léclapart, avec l'objectif de produire de grands vins blancs issus des sols d'albariza. Une approche qui associe précision, respect du vignoble et influences extérieures, tout en restant profondément ancrée dans le territoire.



• BARBADILLO AVEC MONTSE MOLINA

Maison historique fondée en 1821, étroitement liée à l'histoire de la Manzanilla. Barbadillo développe aujourd'hui une réflexion autour de ses vignobles et de l'évolution de ses vins, en combinant héritage et regard contemporain sur le territoire.

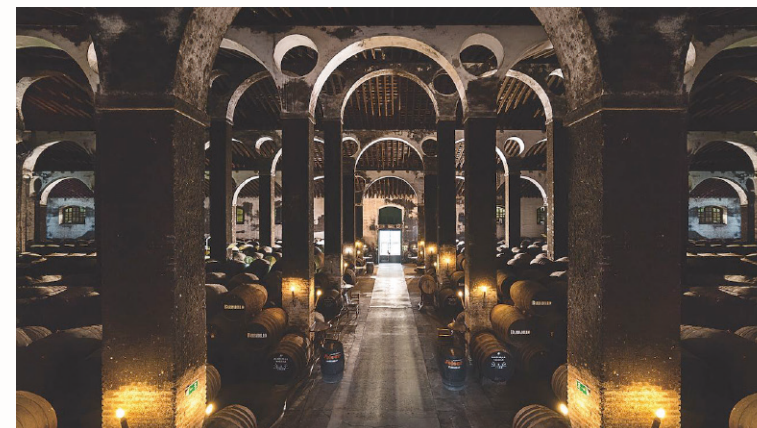


BODEGAS BARBADILLO

Nous visiterons ensuite Bodegas Barbadillo, une maison fondée en 1821 et profondément liée à l'histoire viticole de Sanlúcar de Barrameda. Depuis ses origines, la famille Barbadillo a joué un rôle essentiel dans le développement et la reconnaissance des vins de la région, en particulier de la Manzanilla.

Au fil du temps, la bodega a construit un projet reposant sur un lien étroit entre tradition et évolution, avec une volonté de préserver les savoir-faire historiques tout en développant une réflexion continue sur le vignoble et l'identité de ses vins. Cette approche permet aujourd'hui d'aborder le patrimoine de la maison avec un regard à la fois respectueux et ouvert.

Nous serons accueillis par Montse Molina et Javier Blanco, qui nous accompagneront dans la découverte de la bodega et partageront leur vision du projet. La visite se prolongera par une dégustation au sein de la maison.



DÉGUSTATION – VINS DE CRIANZA

La journée se poursuivra par une dégustation réunissant plusieurs producteurs autour des vins de crianza, offrant une lecture complémentaire des élevages et des styles.

Producteurs présents:

• BODEGAS HIDALGO LA GITANA AVEC FERMÍN HIDALGO

Maison familiale fondée au XVIIIe siècle et étroitement liée à l'histoire de la Manzanilla à Sanlúcar. Fidèle à une approche traditionnelle, la bodega s'appuie sur un patrimoine de soleras anciennes et sur une continuité dans les méthodes d'élevage, avec une volonté de préserver l'identité des vins de la région.



• BODEGAS LUSTAU AVEC FEDERICO SÁNCHEZ-PECE

Maison fondée à la fin du XIXe siècle, aujourd'hui reconnue pour la diversité de ses vins et pour son travail avec différents vignobles et zones du Marco de Jerez. Lustau développe une approche qui combine tradition et ouverture, en explorant différentes expressions des vins de crianza à travers ses collections.



• BODEGAS JUAN PIÑERO AVEC MERCEDES CANTOS

Projet plus artisanal et à taille humaine, centré sur la gestion de ses propres vignobles et sur une approche directe du travail en cave. Une vision ancrée dans le territoire, avec une volonté de maintenir des pratiques traditionnelles tout en apportant une lecture personnelle des vins de crianza.



• AC WINES AVEC GERÓNIMO ANGULO

Projet personnel centré sur une lecture contemporaine des vins du sud, avec une attention particulière portée au vignoble et à l'origine des raisins. À travers AC Wines, Gerónimo Angulo développe une approche flexible et exploratoire, cherchant à relier tradition et interprétation actuelle des vins de crianza.



• BODEGAS DEL RÍO AVEC LUIS DEL RÍO

Projet familial ancré à Sanlúcar, avec une production à échelle réduite et une approche artisanale du travail en cave. La bodega s'appuie sur des méthodes traditionnelles d'élevage et sur une connaissance directe du vignoble, dans une volonté de préserver une expression fidèle des vins de la région.



DÎNER DE CLÔTURE – MIRADOR DOÑANA

Le voyage s'achèvera par un dîner de clôture au Mirador Doñana, situé à Bajo de Guía, face à l'embouchure du Guadalquivir et au parc de Doñana.

Le restaurant propose une cuisine ancrée dans le territoire, centrée sur le produit et sur une sélection rigoureuse de matières premières locales, travaillées avec simplicité et précision. Une approche fidèle à la tradition culinaire de Sanlúcar, où gastronomie et paysage se rejoignent naturellement. Un cadre idéal pour conclure le voyage dans une atmosphère détendue, entre cuisine, vins et paysage.

BODEGAS LUSTAU



Nous visiterons Bodegas Lustau, avec une immersion dans ses chais et dans son organisation singulière, fondée sur le travail avec différentes zones et vignobles du Marco de Jerez.

La visite permettra d'aborder concrètement la diversité des élevages et des origines,

ainsi que la manière dont la maison articule cette richesse à travers ses différentes gammes. Une approche qui offre une lecture transversale des vins de Jerez, entre lieux, styles et interprétations.

REAL ESCUELA ANDALUZA DEL ARTE ECUESTRE

La journée se poursuivra avec la visite de la Real Escuela Andaluza del Arte Ecuestre, institution emblématique dédiée à la préservation et à la transmission de l'art équestre andalou.

Fondée dans les années 1970, l'école travaille à la formation de cavaliers et à la conservation des traditions liées au cheval andalou, à travers un savoir-faire reconnu internationalement. La visite permettra de découvrir cet univers unique, où discipline, élégance et héritage culturel se rejoignent.



TABANCOS

Les tabancos de Jerez sont des lieux authentiques où découvrir la culture locale, les vins de Jerez et la gastronomie andalouse.

TABANCO EL PASAJE - C/ Santa María, 8 à Jerez de la Frontera

Tabanco historique ouvert depuis 1925, connu pour ses sherrys et ses spectacles de flamenco.

TABANCO SAN PABLO - C/ San Pablo, 12 à Jerez de la Frontera

Tabanco traditionnel du quartier de San Miguel, célèbre pour son ajo caliente.

TABANCO LA BODEGUITA - C/ Arcos, 5 à Jerez de la Frontera

Petit tabanco proposant une large sélection de sherrys en vrac et en bouteille.

TABANCO PLATEROS - C/ Algarve, 35 à Jerez de la Frontera

Tabanco animé et populaire auprès des Jérézans, avec une atmosphère plus moderne.

TABANCO EL GUITARRÓN DE SAN PEDRO - C/ Bizcocheros, 16 à Jerez de la Frontera

Tabanco du quartier de San Pedro proposant flamenco et activités culturelles.

TABANCO LAS BANDERILLAS - C/ Caballeros, 12 à Jerez de la Frontera

Tabanco traditionnel à l'ambiance taurine, avec une belle sélection de vins et de tapas.

TABANCO LA PANDILLA - C/ Valientes, 14 à Jerez de la Frontera

Tabanco à l'atmosphère bohème, avec les vins de Sánchez Romate et une belle sélection de montaditos.

TABERNA DER GUERRITA - C/ Rubiños, 43 à Sanlúcar de Barrameda.

Institution incontournable réputée pour sa sélection de manzanillas et vieux vins andalous.

CAVES

LA GLORIA TABERNA - C/ Arcos, 33 à Jerez de la Frontera

VINOTECA LA CASA DEL JEREZ - C/ Divina Pastora, Bloque 1-Local 3 à Jerez de la Frontera

VINOS Y LICORES LA ESTRELLA - C/ Corredera, 10 à Jerez de la Frontera

MARCO DE JEREZ

JUIN 2026

L'histoire la plus ancienne et la plus passionnante du vin en Espagne

AIV

ACADEMIE INTERNATIONALE DU VIN
ACADEMY OF WINE