



Une dégustation
d'Alexis Goujard

CAVAS D'ESPAGNE

LES BULLES ANTI-CRISE

Le cava peut-il remplacer notre champagne ? C'est la question que les Français se posent alors que les bulles espagnoles coûtent jusqu'à quatre fois moins cher que nos effervescents.

Les premières bouteilles de cava – cave en catalan – ont été produites en 1872 à Sant Sadurn d'Anoia, la capitale actuelle du cava. Toutefois, la dénomination d'origine (DO) ne voit le jour qu'en 1982. Ce célèbre vin effervescent espagnol issu de la méthode traditionnelle (deuxième fermentation en bouteille) est produit presque exclusivement (95 %) en Catalogne, dans le secteur du Penedès, mais il peut également être mis en bouteilles sous le nom cava en Rioja, Aragon et dans quelques communes autour de Valencia et Badajoz. Avec près de 32 000 hectares (239 millions de bouteilles en 2011), le vignoble dédié au cava est presque aussi vaste que l'AOC Champagne (33 542 hectares). Et à l'instar de la Champagne, le cava a son trio de cépages stars, macabeu, xarel-lo et parellada, qui peuvent être accompagnés de chardonnay, malvoisie, grenache, monastrell (mourvèdre), pinot noir, ver-dejo et trepat.

Trois grandes familles de cava se distinguent, selon la durée de vieillissement en bouteille : Cava (9 mois minimum), Cava Reserva (15 mois minimum) et Cava Gran Reserva, qui doit reposer au moins 30 mois en bouteille dans la même bodega. Ce dernier est soumis à des contrôles analytiques et organoleptiques plus poussés, et doit mentionner son millésime sur l'étiquette.

Une qualité qui se fait rare

Ces dernières années, les cava tentent de gagner des parts de marché à l'international. Avec un prix moyen du kilo de raisin à 0,60 € (5,50 € en Champagne), les



maisons de négoce produisent des cava d'un prix moyen à l'export de 3,90 €, faisant de cet effervescent un concurrent redoutable. À ces tarifs, les cava de qualité se font rares : les rendements sont élevés, les vins réacidifiés, les temps de mûrissement sur lattes de plus en plus courts pour éviter les stocks. Certains producteurs renommés, comme la maison Raventós I Blanc, un pilier historique du cava, ne supportant plus ces dérives, ont même décidé de quitter la dénomination d'origine Cava en vue de retrouver les méthodes d'autrefois et l'expression des sols.

Dans notre dégustation de 72 échantillons, beaucoup de vins se sont montrés sudistes et chauds. L'acidité naturelle étant rare, les producteurs ont très souvent recours à l'acidification des moûts. Il en résulte des jus d'une fraîcheur factice et des bouches asséchantes. Ces cava offrent

PENEDÈS. Cette région catalane concentre la quasi totalité de la production de cava.

des styles tout à fait différents d'un champagne : ils sont plus solaires, plus denses, avec des notes fumées, confites et anisées. Les Gran Reserva sont ceux qui nous ont semblé les plus aboutis, plus complexes, tout en offrant des bulles plus fines.

Partez sans plus attendre à la découverte des bulles espagnoles avec notre sélection des 19 plus beaux cava.

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Les vins ont été dégustés par Alexis Goujard et Philippe Maurange pour La RVF et Judith Cercós, chef sommelière au Mandarin Oriental à Barcelone, en janvier 2013 à l'Institut du Cava à Sant Sadurn d'Anoia, en Espagne.

CAVAS

16,5/20

■ RECAREDO

Gran Reserva Brut Nature Brut de Brut 2004

Incroyable assemblage de macabeu et xarel-lo mûré sous liège 91 mois. Son nez réduit demande de l'air pour dévoiler un bouquet fumé et minéral. Beaucoup d'éclat dans ce vin où la fine bulle fait office de fin assaisonnement. Tout en harmonie et en délicatesse. Ce cava se montre plus éclatant que la cuvée Subtil 2007.

Prix : **28,50 € (Viniversa)**

Bouteilles produites : **25 000**

16/20

■ RECAREDO

Gran Reserva Brut Nature Subtil 2007

Beaucoup de réduction à l'ouverture, mais une grande pureté aromatique. Une belle complexité avec la profondeur nourrie par la subtilité des lièges. La fraîcheur naturelle d'une bouche à la magnifique allonge saline.

Prix : **22,45 € (Viniversa)**

Bouteilles produites : **30 000**

15/20

■ GRAMONA

Gran Reserva Extra Brut III Lustris 2005

Une dominante de xarel-lo accompagné de macabeu de sols argilo-calcaires. Une évolution typée et sudiste, des notes de cake aux fruits, de fenouil chaud. Savoureux.

Prix : **24 €**

Bouteilles produites : **50 000**

14,5/20

■ GRAMONA

Gran Reserva Brut Celler Batlle 2002

Un raisin doré, des arômes tertiaires et anisés venus d'un dosage issu de vieilles soleras. Riche et généreux, il se montre déjà épanoui. À boire.

Prix : **45 €**

Bouteilles produites : **7 000**

PORTRAIT

TON MATA MILNER

Recaredo

Ses cava conservent leur belle acidité naturelle

Recaredo est la référence en cava. La fine effervescence naît sur 50 hectares de vignes cultivées autour de la commune de Sant Sadurn d'Anoia, la capitale du cava, le gardien des cava, Ton Mata Milner, affine ses bulles avec une grande maîtrise : « Notre travail en biodynamie (certification en 2010) sur des sols très calcaires permet de conserver l'acidité naturelle des raisins. Nous ne réacidifions pas les vins ». Il en découle une maturation longue (91 mois en moyenne) du vin en bouteille sous bouchon de liège. Toutes les bouteilles (250 000 par an) sont dégorgées à la main, sans dosage. La patte Recaredo vient, entre autres, d'une fermentation des vieux xarel-lo en fûts bourguignons de la tonnellerie Taransaud, donnant notamment la cuvée parcellaire (97 ares) Turo d'en Mota 2011 (17/20, 90 €), l'un des plus beaux cava. **A. Gd**



TON MATA MILNER.
C'est lui qui veille sur les caves Recaredo.

14,5/20

■ RIMARTS

Gran Reserva Brut Nature Uvae 2005

Le nez garde une belle fraîcheur de fruits exotiques, légèrement anisée. La bulle fine s'engage sur une matière mûre et délicate, avec de la persistance. Typé et savoureux.

Prix : **env. 30 €**

Bouteilles produites : **N. C.**

14/20

■ VILARNAU

Gran Reserva Brut Nature Albert de Vilarnau 2008

Peu coloré, des notes fumées, de citron confit venant de 60 % de chardonnay fermenté en barriques. Il garde de la fraîcheur, un dosage

faible (3 g/l) le rendant digeste car le fruit est préservé.

Prix : **28 €**

Bouteilles produites : **2 500**

14/20

■ JANÉ VENTURA

Gran Reserva Brut Nature Do 2008

Bouquet avec beaucoup de fraîcheur végétale, dans un esprit septentrional. Sans dosage et avec les trois cépages (xarel-lo, macabeu et parellada), il offre l'expression typique d'un cava. Léger, avec une rondeur venue d'une pointe de vin fermenté en barriques neuves. À l'apéritif.

Prix : **15 €**

Bouteilles produites : **20 000**

14/20

■ MESTRES

Gran Reserva Mas Via 2000

Une évolution originale sur des notes racinaires et de tabac de cet assemblage des trois cépages classiques macabeu, xarel-lo et parellada. Après treize ans, il est mature et à boire maintenant.

Prix : **44,25 €**

Bouteilles produites : **5 000**

14/20

■ PARÉS BALTÀ

Gran Reserva Rosa Cusiné 2009

Ce rosé de pur grenache prend des nuances tuiées. On dirait un blanc macéré, il dégage les notes rustiques de la peau. Tout en chair, il sort des sentiers battus et se termine par une amertume délicate.

Prix : **20 € (cave Papilles et Pupilles à Paris)**

Bouteilles produites : **N. C.**



RECAREDO, GRAN RESERVA
BRUT NATURE BRUT DE BRUT 2004.
Tout en harmonie et en délicatesse !