

CAVAS

16,5/20
■ RECAREDO
Gran Reserva Brut Nature
Brut de Brut 2004
 Incroyable assemblage de macabeu et xarel-lo maturé 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 assainissement. 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 lies. 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 Sadurni d'Anoia, la capitale du cava. Le gardien des caves, 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 tuilées. 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 !