

Le Monde

A version of this article appears in print on June 6th 2015,
on page 4 of Le Monde (Le Monde des Vins edition) with the headline:

“Le domaine Recaredo refait pétiller le cava”

Le domaine Recaredo refait pétiller le cava

LE MONDE | 12.06.2015 à 15h39 • Mis à jour le 12.06.2015 à 19h31 | Par Sandrine Morel ([journaliste/sandrine-morel](#))
(Sant Sadurni d'Anoia, Catalogne, envoyée spéciale)

A 40 kilomètres de Barcelone, Ton Mata travaille en biodynamie et produit des cuvées prestigieuses du vin à bulles catalan.



Dans la cave de Recaredo, Ton, Jordi et Josep Mata dégorgent les bouteilles de cava. JOAN BARDELETTI POUR "LE MONDE"

Un cheval de trait laboure le petit vignoble de Turó d'en Mota. Une brise légère transporte l'air marin qui arrive de la côte, à 30 km de là. Le soleil chauffe la terre rouge et ocre, transperce les bois de chênes et de pins de Sant Sadurni d'Anoia, dans le Haut Penedès (Catalogne). L'agitation de Barcelone, à moins de 40 km, semble loin.

Pas de pollution. Pas de bruit. Les pas de l'homme qui tient l'araire s'impriment sur le sol calcaire. Depuis 2011, le Turó d'en Mota est exclusivement labouré de cette manière. « *La terre est moins compactée par la traction animale qu'avec le tracteur, et le regard n'est pas projeté vers l'avant mais posé directement sur le sol que l'on foule du pied* », explique avec passion Antoni Mata, dit Ton, directeur du domaine Recaredo.

Avec moins d'un hectare de vignes plantées en 1940, Turó d'en Mota est l'enfant choyé des vignobles Recaredo. La production y est limitée, l'intervention humaine réduite au minimum. On y trouve un seul cépage, le xarello, « *une variété autochtone peu connue, excellente, qui pousse presque toute seule ici, et apporte de la structure et de l'acidité aux vins, sa personnalité aussi* ».

Après cent mois de maturation lente, ces raisins donnent un vin pétillant qui respecte le goût de la terre. Turo d'en Mota représente le meilleur du cava, ce vin qui pétille, élaboré selon la méthode champenoise, et qui est répandu en Catalogne.

A 18 ans, il fuit les rangées de vignes

Ton Mata, 44 ans, en est l'artisan, et c'est le visionnaire de Recaredo. Pourtant, il pensait pouvoir échapper au destin familial et à l'héritage viticole. A 18 ans, posé, discret, il fuit les rangées de vignes et la vue sur la montagne de Montserrat pour Madrid. Durant sept ans, il étudie pour devenir ingénieur en aéronautique. Ce n'est pas un hasard, pense son père, Antoni. « *Qu'y a-t-il de plus éloigné du travail de la terre que la science aérienne ?* », s'en amuse-t-il encore aujourd'hui, tout en déambulant dans le domaine, bien qu'à la retraite depuis 2010.

Ton a le déclic quand, attablé dans un restaurant de la capitale espagnole, il voit une bouteille de Recaredo. « *J'ai compris durant ce voyage initiatique à Madrid que le cava faisait partie de moi. J'avais eu besoin de prendre de la distance pour m'en rendre compte* », résume-t-il.

TON MATA
TRAVAILLE
DEPUIS VINGT
ANS AVEC POUR
OBJECTIF DE
RESPECTER LE
PARI DE SON
GRAND-PÈRE

Ton Mata aime penser qu'il a eu le choix, qu'il n'a pas suivi un chemin tracé mais mûri sa décision, contrairement à ses cousins, tous viticulteurs dans l'exploitation familiale depuis leurs plus tendres années. Lui est parti et revenu. Il s'est inscrit à un master en œnologie et viticulture en 1996, a continué sa formation à l'université d'œnologie de Tarragone et réalisé un stage en Champagne, chez Veuve-Clicquot.

Revenu dans le giron familial, il travaille depuis vingt ans avec pour objectif de respecter le pari de son grand-père. « *Il avait une vision : la transparence du vin* », explique Ton, avant de se lancer dans l'histoire de Recaredo. C'est en 1924 que son grand-père, Josep Mata, crée

l'exploitation.

Des caves creusées à la pioche

A l'époque, cet homme issu d'une famille de céramiste n'a ni terres ni vignes. Mais il est passionné de cava, ce vin pétillant que l'on appelle alors « champan ». Il va de cave en cave dans les domaines de Sant Sadurn d'Anoia, véritable capitale du cava, pour dégorgier les bouteilles, c'est-à-dire faire sauter avec le bouchon le dépôt de levure de la seconde fermentation.

Le rêve du grand-père est de faire son propre cava. Il commence par acheter du raisin. Il creuse lui-même à la pioche les caves, dans le centre de Sant Sadurn. Puis il achète, une après l'autre, des petites parcelles et plante ses vignes. A la fin des années 1950, ses fils se joignent à lui. - Josep a une préférence pour le cava brut nature, sans sucres ajoutés. Dans les années 1960, il continue à n'utiliser que des bouchons de liège pour la fermentation quand les autres producteurs les remplacent par des capsules en métal. Il opte pour un vieillissement long.

ILS ONT ARRACHÉ
LES PLANS DE
CHARDONNAY ET
DE PINOT NOIR,
QUAND LES
PRODUCTEURS
DE CAVA
ESSAYAIENT
DÉSESPÉRÉMENT
DE FAIRE
RESSEMBLER
LEURS PRODUITS
AU CHAMPAGNE.

C'est cette philosophie que ses petits-fils, entrés dans l'exploitation dans les années 1990, ont poussée loin et appliquée sur 50 hectares de vignobles. Il y a Ton, bien sûr. Et puis Josep chargé de l'œnotourisme, Carlos de la commercialisation, Jordi de la production et du dégorgement.

Comme le grand-père, ils ne produisent que du cava brut nature. Ils ont arraché les plans de chardonnay et de pinot noir dont la plantation s'était développée dans les années 1980 et 1990, quand les producteurs de cava essayaient désespérément de faire ressembler leurs produits au champagne. « *Nous sommes très différents ; le sol, la zone, le climat, ça n'avait pas de sens de vouloir se comparer* », admet Ton.

Ecouter et respecter la nature

Depuis 2010, les Mata n'utilisent que les raisins de leurs propres vignes. « *Nous avons mis quatre-vingt-six ans mais nous y sommes arrivés* », se félicite Ton. Ils se contentent des trois variétés autochtones : xarello, macabeo et parellada, surnommés « les trois mousquetaires » du cava. Recaredo s'est plié aux contraintes de l'agriculture écologique, puis biodynamique en 2006. Une façon d'écouter et de respecter la nature dans son ensemble, de nourrir la terre de la manière la plus naturelle possible, de ne pas ajouter d'eau à celle qui tombe du ciel, pour respecter le climat qui donne ses particularités à chaque vendange.

« *Si nous voulons faire du vin de terroir, nous devons pouvoir nous refléter dans le paysage* », justifie Ton Mata tout en marchant au milieu du vignoble. Entre les pieds de vigne, la terre est recouverte de végétation, ce qui lui donne un état sauvage.

« *Faire de l'agriculture biodynamique, c'est être proactif : plutôt que de tuer les maladies, nous cherchons à limiter le risque d'épidémie, en respectant la chaîne alimentaire et la nature. Si on ne tue pas les bactéries, elles se contrôlent entre elles et il n'y a pas d'invasion. L'important est de ne pas demander à la terre de produire plus qu'elle ne peut* », poursuit-il.

Les pieds de vigne sont taillés court chaque année. En prévention, des infusions de camomille, de prêle, d'ortie, de valériane ou de pissenlit sont pulvérisées. Les mauvaises herbes sont maintenues pour réguler l'eau : s'il a trop plu, on les laisse pousser. S'il en manque, on les coupe court pour qu'elles ne fassent pas concurrence à la vigne. Les légumineuses sont particulièrement précieuses. Elles servent à fixer le nitrogène dans le sol. « *En somme, nous aidons la nature à boucler ses propres cycles* », résume M. Mata, qui travaille actuellement à la réintroduction de chauves-souris pour lutter contre une espèce de papillon néfaste aux vignes.

« NOTRE
ENGAGEMENT
ÉTHIQUE EST
TRÈS SÉRIEUX.
NOUS AVANÇONS
SANS HÂTE, MAIS
EN SUIVANT UN
CHEMIN CLAIR -
VISANT UN
PUBLIC LIMITÉ. »
MAURIZIO
ZANELLA

Notre engagement éthique est très sérieux. Nous avançons sans hâte, mais en suivant un chemin clair visant un public limité. » Un tel engagement envers les rythmes et les aléas de la nature a un prix : à peine 7 tonnes de raisins par hectare sont récoltées (5 tonnes, quand les conditions climatiques sont mauvaises) contre 10 tonnes en Champagne. Seulement 250 000 bouteilles de cava Recaredo sont produites chaque année. « *Les coûts de production de notre vignoble n'ont rien à voir avec celui d'une exploitation intensive, explique Ton Mata, qui s'appuie sur une petite équipe de 25 personnes. Notre engagement éthique est très sérieux. Nous avançons sans hâte, mais en suivant un chemin clair visant un public limité. »*

Classé par les œnologues parmi les meilleurs cavas

Le domaine Recaredo a vu ses efforts récompensés : classé par les œnologues parmi les meilleurs cavas, il peut se permettre de vendre son premier vin à 16 euros en Espagne, soit quatre fois plus que le prix moyen d'un cava d'entrée de gamme.

« *Nous sommes une des rares entreprises à travailler le produit depuis le raisin jusqu'au vin final, souligne Ton Mata, alors que la plupart des producteurs élaborent le cava sans maîtriser cette chaîne, et sans que le client ait les moyens de le savoir. J'admire le système français qui distingue récoltant, négociant ou marque, avec des dénominations plus claires... »*

La dénomination cava est en effet complexe, pour ne pas dire incompréhensible. Son origine remonte aux années 1860, mais jusqu'en 1986 elle s'appelait champagne. Il a fallu attendre 1986 et l'entrée de l'Espagne dans le Marché commun pour que soit créée la Dénomination d'origine (DO) du cava, et 1989 pour que soit établie la carte, extrêmement hétérogène, des zones de production.

Si 98 % du cava est produit en Catalogne, une vingtaine de communes situées en dehors bénéficient en effet d'une autorisation spéciale pour en faire, malgré des conditions géographiques et géologiques bien différentes. La raison est à la fois historique et juridique. Dans la Rioja, en Estrémadure, en Aragon, en Navarre ou au Pays basque, des bodegas qui avaient pris l'habitude de faire du « champagne » ont obtenu de la justice espagnole d'être intégrées dans la DO. Elles ont un « droit acquis » sur l'appellation.

De nouvelles appellations

Dans la commune de Sant Sadurni, à cinq minutes des caves de Recaredo, les immenses caves de Freixenet offrent une autre vision du cava. Ici la visite commentée se fait à bord d'un petit train qui parcourt un tunnel sans fin de caves, de laboratoires, de salles où des robots retournent les bouteilles pendant la fermentation.

Avec 125 millions de bouteilles produites chaque année, Freixenet se vante d'être le premier producteur de vin pétillant de qualité. « *Nous sommes devant le groupe français LVMH et ses champagnes, mais nous facturons moins cher* », précise Pedro Bonet Ferrer, président du Conseil de régulation du cava (CRC) et responsable de communication de Freixenet.

C'est la faiblesse du cava. « *Nous avons un problème d'image, explique M. Bonet Ferrer. Les clients pensent que nos vins sont forcément bon marché.* » Aussi le CRC a décidé de mettre en place de nouvelles appellations. A celle de cava, fermenté en bouteille pendant neuf mois, de « cava reserva », vieilli pendant quinze mois, et de « cava gran reserva », pendant trente mois, le CRC va ajouter celle de « zone classée », réservée aux vins de plus de trente-six mois. Certains étant vieillis jusqu'à cent mois en bouteille à partir de raisins provenant de sites remarquables (sol, climat, rendement limité...).

Cette politique de distinctions est une des clés pour rehausser l'image du cava, puis faire grimper les prix de l'ensemble de la production. Et face à ce nouveau défi, les producteurs comptent beaucoup sur les petits vignobles de qualité comme Recaredo.

Lire aussi : Les pétillants italiens et espagnols en pleine effervescence

(vins/article/2015/06/12/les-petillants-italiens-et-espagnols-en-pleine-effervescence_4653201_3527806.html)