

LA REVUE DU vin DE FRANCE

larvf.com

LANGUEDOCS D'ALTITUDE PRIORITÉ AUX VINS PLUS FRAIS!

100 cuvées produites entre 250 et 500 mètres

CAVISTES
Le Covid dope
les ventes
en ligne

ENQUÊTE
La France
redécouvre ses
cépages interdits

LOIRE SPÉCIAL CHENIN D'ANJOU

90 blancs secs
époustouflants
à partir de 9 €

**DEUX SIÈCLES
DE GRANDS VINS
D'ESPAGNE**

Vega Sicilia, Pingus,
Recaredo, Palacios
Remondo...



JAMBONS & VINS

Pata Negra, San Daniele, Prisuttu corse...

Les mariages réussis



À partir des années 2000, la reconquête territoriale est lancée

Ouverture d'un nouveau chapitre dans l'histoire du vin catalan. À partir des années 2000, la reconquête territoriale est lancée. Les producteurs ont commencé à se réapproprier leur territoire, à travailler les terroirs, à valoriser les savoir-faire locaux. Cette démarche a permis de redécouvrir les potentialités de certains crus, de réhabiliter des cépages oubliés, de créer de nouvelles cuvées. Le résultat est une offre plus diversifiée et plus qualitative, qui a permis de retrouver la confiance des consommateurs. Cette reconquête territoriale est une véritable révolution pour le vin catalan, qui a permis de retrouver sa place dans le monde du vin.

Quelques exemples de cette reconquête territoriale :
- Le cru de Sant Sadurn d'Anoia, qui a permis de redécouvrir le potentiel de ce territoire.
- Le cru de Sant Sadurn d'Anoia, qui a permis de redécouvrir le potentiel de ce territoire.
- Le cru de Sant Sadurn d'Anoia, qui a permis de redécouvrir le potentiel de ce territoire.

RECAREDO

Corpinnat Turó d'en Mota
Bodega de pointe de Sant Sadurn d'Anoia, capitale catalane du cava, Recaredo montre la voie d'une modernité qui est avant tout le retour à la terre et au végétal. Cette cuvée est une sélection parcellaire, un pur xarello planté en 1940, cultivé en biodynamie comme l'ensemble du vignoble de la maison. Elle constitue une sorte de réinvention, ou plutôt d'invention de la notion de cru dans un monde, celui des effervescents catalans, qui y était étranger. Le succès et la notoriété, dès le premier millésime,



1999 (sorti en 2008), furent retentissants ! C'est mérité car le résultat gustatif, fruit d'un très long élevage sur lattes, 144 mois dans le cas du 2004 (95/100, 100 €), dépasse la communication. L'élégance, d'abord réservée, peut faire penser à un grand chardonnay de la Côte des Blancs. Jaune d'œuf, praliné, pistache... puis arrive la touche anisée, fenouil sauvage, très catalane. Conjuguant intensité et droiture, gourmandise et réserve, c'est un grand vin blanc, dont la profondeur et l'élégance font oublier, à l'instar des plus grands champagnes, l'effervescence.



Recaredo introduit la notion de cru dans les effervescents catalans.

Les Dégustations 25 grands vins d'Espagne

Le Recaredo est un vin de Cava, produit dans la région de Penedès, en Espagne. Il est issu d'un assemblage de raisins de différentes variétés, dont le xarello et le macabeu. Le vin est élevé dans des caves souterraines pendant plusieurs années, ce qui lui confère une saveur complexe et une effervescence naturelle.

RECAREDO

Corpinnat Reserva Particular

Fondée en 1924, la maison Recaredo jouit d'un statut particulier parmi les bodegas historiques du Penedès, patrie du cava, dont l'essor est contemporain de celui de la Rioja. Signe des temps, avec d'autres producteurs réputés, Recaredo a quitté la dénomination d'origine Cava, au cahier des charges jugé beaucoup trop laxiste, pour revendiquer ses effervescents sous l'étiquette Corpinnat. Créée en 1962, la Reserva Particular représente le socle traditionnel de la

maison, témoignant d'une volonté d'élevage long, novatrice dans les années 1960. Assemblage de xarello (40 %) et de macabeu (60 %), le millésime 2008 (94/100, 60 €), reflets argentés et bulle très fine, offre une présentation d'une élégance remarquable. L'expression aromatique, riche, anisée, méditerranéenne, situe le vin dans son espace géographique ; les intenses notes biscuitées et levurées lui confèrent beaucoup de profondeur. On retrouve cette puissance de goût et cette distinction en bouche, fines notes grillées, moka et praliné... très belle bulle crémeuse et polie.

LE BORDON

Le Bordon est un vin de Cava, produit dans la région de Penedès, en Espagne. Il est issu d'un assemblage de raisins de différentes variétés, dont le xarello et le macabeu. Le vin est élevé dans des caves souterraines pendant plusieurs années, ce qui lui confère une saveur complexe et une effervescence naturelle.

Le Bordon est un vin de Cava, produit dans la région de Penedès, en Espagne. Il est issu d'un assemblage de raisins de différentes variétés, dont le xarello et le macabeu. Le vin est élevé dans des caves souterraines pendant plusieurs années, ce qui lui confère une saveur complexe et une effervescence naturelle.



Recaredo Corpinnat Reserva Particular Cava, 2008, 94/100, 60 €.

Les années 1980 et 1990 : l'éveil à la modernité et les ambitions mondiales

À la fin des années 1980 et au début des années 1990, le monde du vin espagnol a connu une véritable révolution. Les producteurs ont commencé à se tourner vers des techniques de vinification plus modernes, à investir dans des équipements de pointe et à chercher à améliorer la qualité de leurs vins. Cette période a été marquée par une prise de conscience collective : le vin espagnol n'était plus seulement un produit de consommation locale, mais pouvait devenir un produit de prestige à l'exportation. Des domaines comme ceux de Rioja, Penedès ou Jerez ont commencé à se faire connaître dans le monde entier, grâce à des campagnes de marketing innovantes et à la participation à des salons internationaux.



Un vignoble en Espagne, symbole de la modernité et des ambitions mondiales du vin espagnol.

Les années 1980 et 1990 ont également été caractérisées par une diversification des styles de vinification. Certains producteurs ont opté pour des vins plus légers et fruités, tandis que d'autres ont continué à produire des vins plus structurés et complexes. Cette diversité a permis au vin espagnol de s'adapter aux goûts et aux attentes d'un public international de plus en plus exigeant.

Enfin, cette période a vu l'émergence de nouveaux acteurs sur le marché du vin espagnol. Des domaines indépendants ont commencé à produire des vins de qualité, souvent à petite échelle, mais avec une grande personnalité. Ces vins ont contribué à enrichir le paysage viticole espagnol et à attirer l'attention des amateurs de vin à l'étranger.

En conclusion, les années 1980 et 1990 ont été une période de transition cruciale pour le vin espagnol. Elles ont permis de passer d'une production traditionnelle et locale à une production moderne et internationale, ouvrant la voie à une reconnaissance mondiale du vin espagnol.



La formidable afirmació dels grans vins d'Espanya

25 grans vins d'Espanya, des de 1870 fins a l'actualitat

Reserva Particular de Recaredo

Fundada l'any 1924, la casa **Recaredo** gaudeix d'un estatus especial entre els cellers històrics del Penedès, pàtria del cava, amb un creixement similar i contemporani al de la Rioja. Signe de l'època, juntament amb altres productors reconeguts, Recaredo ha deixat la Denominació d'Origen Cava, amb especificacions considerades com a 'massa laxes', per reclamar els seus escumosos sota l'etiqueta **Corpinnat**.

Creat el 1962, **Reserva Particular de Recaredo** representa la base més tradicional de la casa, testimoni d'una criança llarga, un estil innovador als anys 1960. Amb un assemblatge de xarel·lo (40%) i macabeu (60%), l'anyada 2008 (94/100, 60 €), compta amb reflexos platejats i bombolles molt fines i ofereix una presentació d'una elegància notable. L'expressió aromàtica, rica, anisada, mediterrània, situa el vi en el seu espai geogràfic. Les notes a galeta i fines lies també aporten molta profunditat a aquest escumós. En boca, trobem cert poder gustatiu i distinció, amb notes torrades fines, moka i praliné. La bombolla és agradable, cremosa i polida.

Turó d'en Mota de Recaredo

Recaredo és un celler de referència a Sant Sadurní d'Anoia, capital catalana del cava. Un celler que ens mostra el camí cap a una modernitat que suposa, sobretot, un retorn a la terra i a la planta.

Turó d'en Mota està elaborat a partir d'una sola parcel·la de xarel·lo plantat el 1940 i conreat a partir de l'agricultura biodinàmica, com totes les vinyes de la casa.

Turó d'en Mota comprèn una forma de reinvençió o, més aviat, la invenció de la noció de 'cru' a Catalunya, un concepte que, fins la creació d'aquest vi, havia estat aliè i desconegut entre els vins escumosos catalans.

L'èxit de la primera anyada d'aquest escumós - la 1999, estrenada l'any 2008 - va ser rotund. Sens dubte, un merescut reconeixement, ja que el resultat gustatiu d'aquest vi escumós - fruit d'una criança molt llarga; de 144 mesos en el cas de l'anyada 2004 -, va més enllà de les paraules. L'elegància d'aquest vi, inicialment reservada, ens recorda a un gran Chardonnay de la Côte des Blancs. En ell, hi trobem notes de rovell d'ou, praliné i festuc, acompanyades de tocs d'anís, fonoll salvatge... Un vi molt català. Combinant intensitat i justícia, cobdícia i reserva, **Turó d'en Mota** és un gran vi blanc, amb una profunditat i elegància que fa oblidar l'efervescència, com els millors xampanyes.





La formidable afirmación de los grandes vinos de España

25 grandes vinos de España, desde 1870 hasta la actualidad

Reserva Particular de Recaredo

Fundada en 1924, **Recaredo** disfruta de un estatus especial entre las bodegas históricas del Penedès, patria del cava, con un crecimiento semejante y contemporáneo al de la Rioja. Signo de la época, junto con otros productores reconocidos, **Recaredo** ha abandonado la Denominación de Origen Cava, con especificaciones consideradas como ‘demasiado laxas’, para reclamar sus espumosos bajo la etiqueta Corpinnat.

Creado en 1962, **Reserva Particular** representa la base más tradicional de la casa, testimonio de una crianza larga, un estilo innovador en los años 1960. Con un ensamblaje de xarel·lo (40%) y macabeo (60%), la añada 2008 (94/100, 60€), cuenta con reflejos plateados y burbujas muy finas y ofrece una presentación de una elegancia notable.

La expresión aromática, rica, anisada, mediterránea, sitúa el vino en su espacio geográfico. Asimismo, las notas a galleta y finas lías le aportan mucha profundidad. En boca, encontramos cierto poder gustativo y distinción, con notas tostadas finas, moka y praliné. La burbuja es agradable, cremosa y pulida.

Turó d'en Mota de Recaredo

Recaredo es una bodega de referencia en Sant Sadurní d'Anoia, capital catalana del cava. Una casa que nos muestra el camino hacia una modernidad que, sobre todo, supone un retorno a la tierra y a la planta.

Turó d'en Mota está elaborado a partir de una sola parcela: una viña de xarel·lo plantada en 1940 y cultivada a partir de la agricultura biodinámica, como todos los viñedos de la casa. **Turó d'en Mota** comprende una forma de reinención o, más bien, la invención de la noción de ‘cru’ en Cataluña; un concepto que, hasta la creación de este vino espumoso de calidad, había sido ajeno entre los vinos catalanes. El éxito de la primera añada de este vino - la 1999, que debutó en 2008-, fue rotundo. Un reconocimiento bien merecido, ya que el resultado gustativo de **Turó d'en Mota** – fruto de una crianza muy larga, 144 meses en el caso de la añada 2004 –, va más allá de las palabras. La elegancia, inicialmente reservada, nos hace pensar en un gran Chardonnay de la Côte des Blancs. En él podemos apreciar yema de huevo, praliné y pistachos, acompañados de toques de anís e hinojo salvaje... En definitiva, un vino muy catalán. Combinando intensidad y justifica, codicia y reserva, Turó d'en Mota es un gran vino blanco. Su profundidad y elegancia hace olvidar las burbujas, su efervescencia, como los mejores champagnes.





The formidable affirmation of the great wines of Spain

25 great Spanish wines, from 1870 to nowadays

Reserva Particular de Recaredo

Founded in 1924, the **Recaredo** house enjoys a special status among the historic wineries of the Penedes, homeland of cava, with growth similar and contemporary to that of La Rioja. A sign of the times, along with other renowned producers, Recaredo has left the Denomination of Origin Cava, with specifications deemed too lax, to claim its sparkling wines under the Corpinnat label.

Created in 1962, **Reserva Particular** is representative of the winery's traditional focus and clearly reflects Recaredo's determination to pursue long ageing, an innovative style in the 1960s. A blend of Xarel·lo (40%) and Macabeu (60%), the 2008 vintage (94/100, 60 €), has silver reflections and very fine bubbles and offers a remarkable elegance. The aromatic, rich, aniseed, Mediterranean expression locates the wine in its geographic space; the intense biscuit and yeasty notes give it a lot of depth. On the palate, we found powerful and distinctive notes, fine toasted notes, mocha and praline... The bubble is nicely creamy and well-integrated in the wine.

Turó d'en Mota de Recaredo

State-of-the-art bodega in Sant Sadurní d'Anoia, the Catalan capital of Cava, **Recaredo** points the way to a modernity that involves refocusing on the land and the plant.

Turó d'en Mota is made from a single parcel: a pure Xarel·lo planted in 1940, cultivated following the principles of biodynamic agriculture, as they do in all their vineyards. **Turó d'en Mota** reinvented – or rather invented – the idea of a cru among Catalan sparkling wines – a concept that, before the creation of this wine, was foreign to the region's sparkling wines.

The success and notoriety of **Turó d'en Mota** was resounding from the very first vintage - the 1999, released in 2008. It is well deserved because the result, fruit of very long ageing on the lees - 144 months in the case of 2004 (95/100, 100 €) - is beyond words.

Elegance, initially reserved, can make you think of a great chardonnay from the Côte des Blancs. Egg yolk, praline, pistachio ... then comes the touch of anise, wild fennel ... a very Catalan wine. Combining intensity and righteousness, greed and reserve, **Turó d'en Mota** is a great white wine, whose depth and elegance make you forget its effervescence, like of the greatest champagnes.

