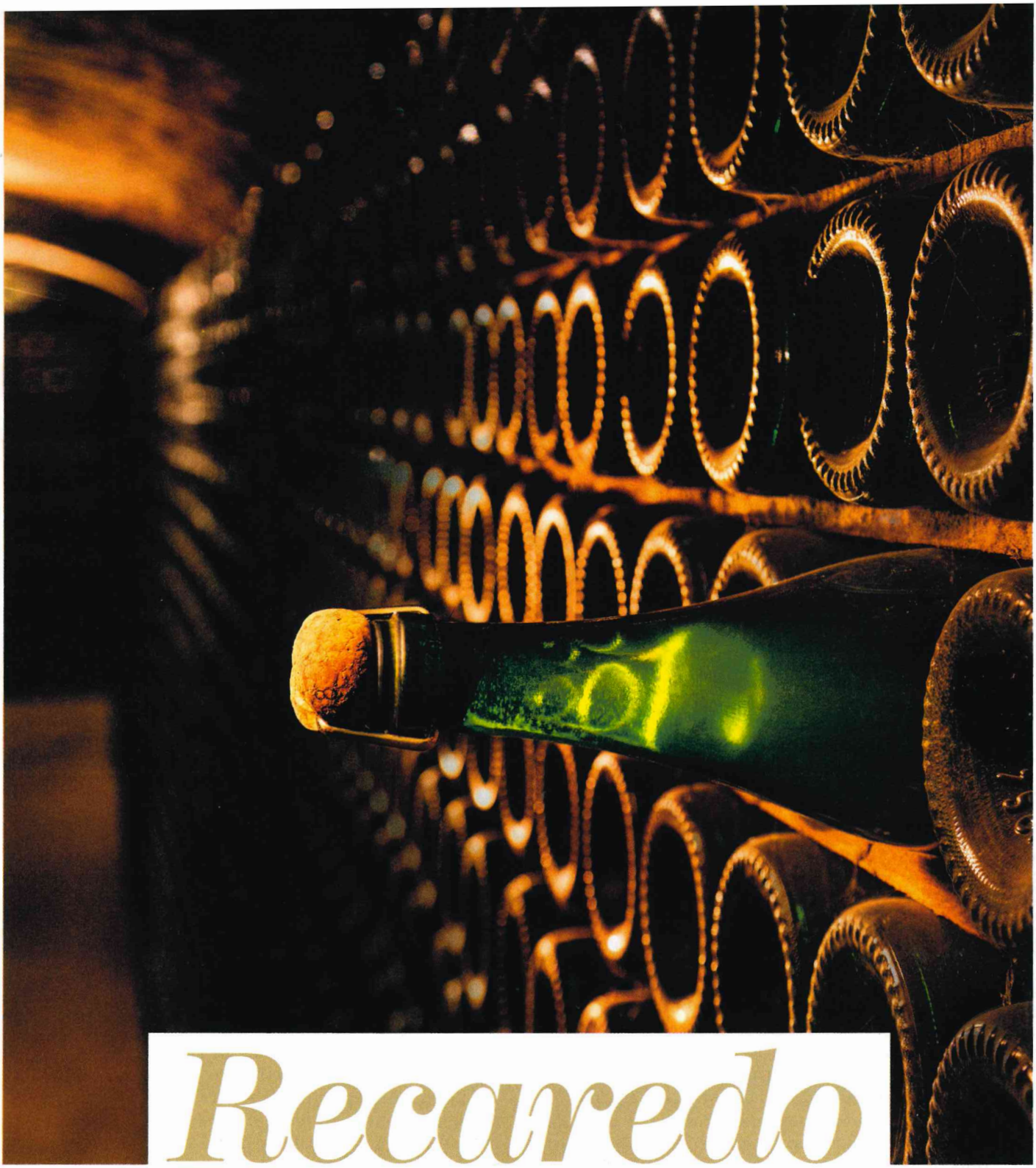


Recaredo

La belle bulle entre tradition et modernité

C'est à l'ouest de Barcelone, en Catalogne, que débute en 1924 la saga à succès de ce producteur d'effervescents. Une haute réputation due à trois générations ambitieuses et clairvoyantes.

Reportage et dégustation de Pierre Citerne

Vie de château

Recaredo, un cas à part ? Le prestige actuel de ce producteur de bulles espagnoles, catalanes, dont les vins ne s'appellent même plus *cava*, ne laisse pas de surprendre l'amateur français. La haute réputation dont la maison jouit aujourd'hui ne s'est cependant pas construite en un jour, mais en un siècle. Un siècle, trois générations…

Recaredo est à la croisée de nombreux et puissants courants, de multiples symboles. L'enracinement territorial, culturel, familial de l'entreprise est manifeste. Catalanité avant tout ? Son parcours s'inscrit dans l'histoire de la modernité de cette région, celle de l'Art nouveau, de l'audace des formes organiques monumentalisées, mais aussi celle du vin porté par l'effervescence, pari osé, presque surréaliste, au pays des vins doux et des rancios. L'esprit de la Belle Époque, puis des Années folles, qui voient la naissance de la maison Recaredo, est la source de ce cheminement d'un siècle qui aboutit aujourd'hui à une autre modernité, à l'avant-garde de l'exigence du goût mais aussi de la conscience viticole et environnementale.

UN ESPRIT DE GROUPE PALPABLE

L'histoire débute en 1924 à quarante kilomètres à l'ouest de Barcelone, à Sant Sadurní d'Anoia, lorsque Josep Mata Capellades fonde Recaredo. Issu d'une famille d'artisans potiers (Recaredo est le surnom de son père), le jeune homme est footballeur enthousiaste et surtout dégorgeur professionnel, spécialité hautement prisée dans le monde alors prospère des *cavas*. Aidé par sa femme Paquita Casanovas Via, c'est lui qui va donner l'impulsion, commencer à creuser les caves sous sa maison, agrandir le petit vignoble familial, explorer les axes techniques, stylistiques et commerciaux que ses fils Josep et Antoni Mata Casanovas développeront considérablement, et qui s'affirmeront au fil des ans comme indissociables de l'identité de la maison. La troisième génération arrive dans les années 1990. Incarnée par la figure de Ton Mata, elle est ambitieuse et clairvoyante, fidèle aux directions indiquées par les anciens, équilibrant la "tradition" (que le monde du vin a toujours valorisé) avec les exigences les plus contemporaines. C'est elle qui va offrir à la maison son rayonnement actuel.

Aujourd'hui, cette entreprise peu ordinaire emploie quarante-quatre personnes, dont six œnologues. L'esprit de groupe est palpable, la mémoire toujours présente. Ton Mata se souvient qu'après l'école, les enfants de la maison brûlaient le pourtour des anciennes étiquettes pour renforcer leur style "parchemin"… Mais la tradition ne vit que si elle est envisagée de façon critique. Avec d'autres producteurs, Recaredo n'a pas hésité à rompre avec la *denominación* Cava, jugée beaucoup trop laxiste, créant en 2017 une association des producteurs réunis sous la marque Corpinnat, qui resserre considérablement le cahier des charges et met en avant le lieu, l'origine des vins.

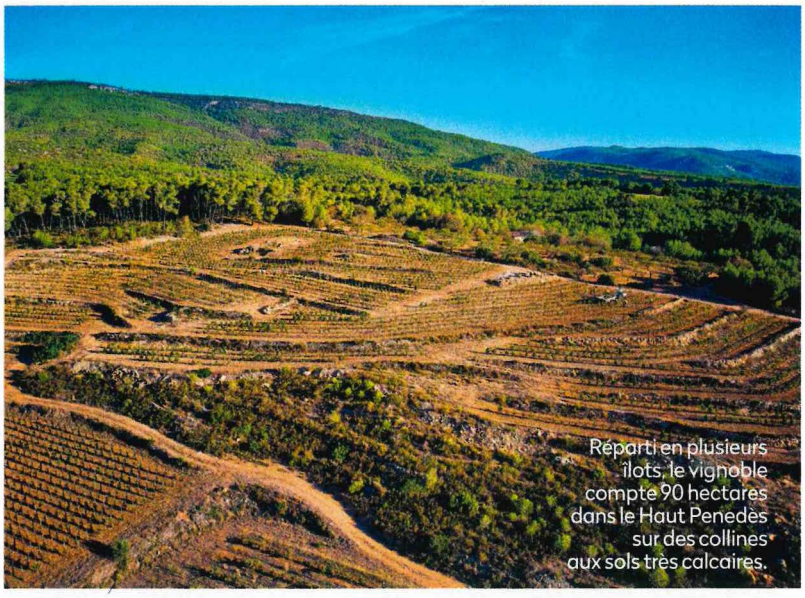
L'ALLIAGE FRAÎCHEUR ET FINESSE

Réparti en plusieurs îlots, le vignoble du domaine s'étend sur 90 hectares dans le Haut Penedès, légèrement à l'ouest de Sant Sadurní, entre 170 et 455 mètres d'altitude, sur des collines aux sols très calcaires. L'encépagement est dominé par le xarel·lo (60 % du vignoble). Ce cépage endémique catalan, typique du Penedès, est capable d'allier fraîcheur et finesse tant en vin tranquille qu'en effervescent. S'il n'était pas si sensible au vent, qui casse ses sarments, peut-être aurait-il été adopté de notre côté des Albères… Vient ensuite le macabeu (20 %), lui bien présent dans le Roussillon et dans les Corbières, aussi connu sous le nom de viura dans la Rioja, où il est le cépage blanc principal. Troisième cépage emblématique des effervescents catalans, la parellada représente 6 % de la surface. Le reste de la surface est consacré aux monastrell (mourvèdre), garnatxa (grenache), sumoll (cépage rouge endémique) ou encore à la rare malvasia de Sitges (destinée aux vins tranquilles du Celler Credo). Dans un souci de cohérence, seuls les cépages "autoch-

Ton Mata

Né en 1970, il a suivi des études de viticulture et d'œnologie à Tarragone et à Madrid. Il intègre le domaine familial en 1996, apprend aux côtés de son père et de son oncle, avant d'en prendre la direction en 2010. Ce scientifique s'est révélé comme entrepreneur. Possédant un sens aigu de la pérennité, de l'esthétique du produit, du geste… c'est un homme de vision et de culture, qui incarne l'entreprise familiale avec une grande intensité. Sous sa direction, malgré les difficultés climatiques et des choix de production stricts, il a fait croître Recaredo en taille et en notoriété. Ton Mata a néanmoins son jardin secret, Bufadors… d'autres vins, une approche intime de l'effervescence catalane, à découvrir !

tones" sont désormais cultivés. Les pinots et chardonnays qui avaient été plantés dans les années 1980 ne sont plus que souvenirs, ils ont été arrachés il y a plus de dix ans.


Réparti en plusieurs îlots, le vignoble compte 90 hectares dans le Haut Penedès sur des collines aux sols très calcaires.

L'AGRONOMIE AU CŒUR DES PRÉOCCUPATIONS

Le matériel végétal est issu de sélections massales opérées dans les vignes les plus âgées. Cette orientation est jugée *« capitale pour la résilience et la biodiversité du vignoble »*. Dans le même esprit, la taille en gobelet est privilégiée car elle *« protège les raisins et permet à la vigne de vivre plus longtemps »*. Nous sommes tentés d'ajouter que ce système de conduite ancestral est profondément lié aux paysages viticoles méditerranéens, indissociable de leur identité et de leur qualité esthétique. L'émotion esthétique est un tout, le goût n'en est qu'une facette, Ton Mata et son équipe l'ont manifestement compris.

L'agronomie est bien au cœur des préoccupations de Recaredo, elle est la clé des équilibres qui aboutissent à autant de fraîcheur (d'acidité naturelle) et de longévité dans des vins pourtant issus d'un climat tout à fait méditerranéen. Les années de sécheresse à répétition interpellent les vignerons et pèsent sur le végétal, avec une mortalité avoisinant les 5 % par an, qui touche surtout les vieilles vignes.

Seuls les cépages autochtones sont cultivés désormais

Il n'y a pas d'irrigation dans les vignobles de Recaredo, la pratique est d'ailleurs interdite dans la *denominación de origen* Penedès. Le principal souci actuel est donc le maintien de la vie, celle des vignes et celle des sols, en cherchant un équilibre entre l'enherbement, qui permet de ne pas perdre trop de matière organique, et la concurrence végétale, difficilement supportable sous les climats méditerranéens. *« On joue avec les couverts végétaux, puis ils jouent avec nous... »*, plaisante Roger Rovira Roca, œnologue et agronome, spécialiste maison de ces questions devenues cruciales. L'adaptation commence dès le printemps : griffage, tonte, maintien ou non de l'enherbement naturel, apport de compost... Une réflexion sur les porte-greffes est en cours, elle aussi en lien étroit avec l'observation de l'évolution du climat.

LA BIODYNAMIE EN ŒUVRE

Ces enjeux culturaux ont poussé la troisième génération de Recaredo vers la biodynamie. Les premiers essais dans le vignoble remontent à une quinzaine d'années. L'approche demeure centrée sur l'agronomie, plus pragmatique que théorique, ou théosophique, même si le ressenti sur le terrain est jugé aussi important que les techniques mises en œuvre. *« Il faut être un bon vigneron biologique pour être un bon vigneron biodynamique, et pour être un bon vigneron biologique, il faut commencer par être un bon vigneron... »* Les traitements sont classiquement basés sur le soufre et le cuivre. L'objectif de réduction des doses de ces substances actives s'appuie sur la phytothérapie et les préparations biodynamiques (ortie, prêle) ; les huiles essentielles sont également utilisées, à titre expérimental. La confusion sexuelle a remplacé les insecticides, ce qui favorise le retour des chauves-souris, animal qui donne son nom (en catalan) à une cuvée de macabeu du Celler Credo : Ratpenat. Dans la mesure du possible le calendrier lunaire est observé ; certaines vignes (la parcelle du Turó d'en Mota, les vignes les plus faibles) sont par exemple taillées uniquement en "jour fruit".

Les vendanges sont bien entendu manuelles. Le rendement tourne autour de 5 000 kg par hectare (20 hl/ha), *« moins que ce que nous souhaiterions dans l'idéal, mais c'est l'équilibre pour avoir des sols vivants »*. Dans les dix dernières années, les rendements ont parfois été encore plus bas. La maison reste cependant fidèle à la décision prise en 2010 de n'utiliser que le fruit de ses propres vignes (pour les vins tranquilles du Celler Credo, il y a en revanche des achats de raisin).

DE PUISSANTS SIGNES DISTINCTIFS

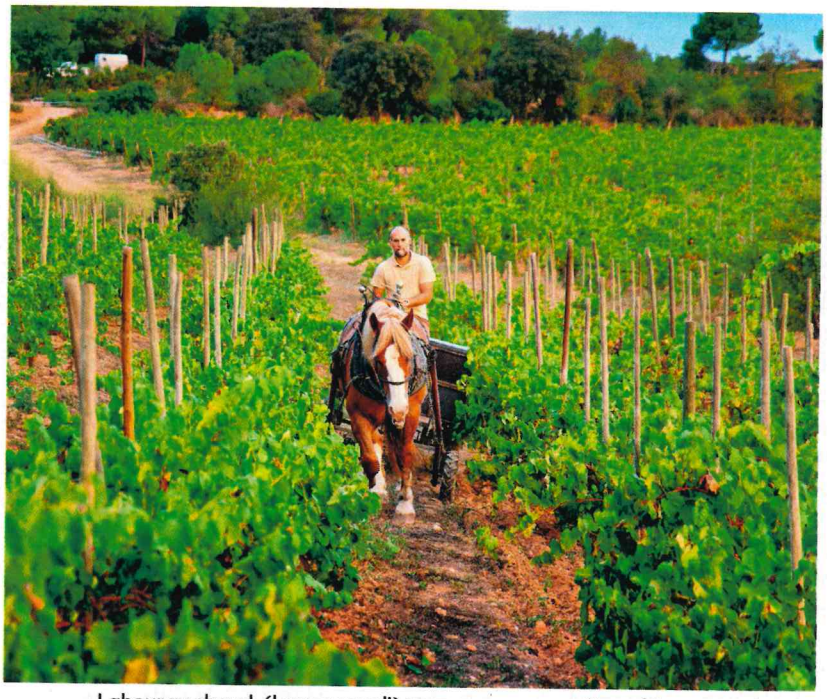
Dans la cave du domaine, à Sant Sadurni d'Anoia, les vinifications des jus après pressurage pneumatique doux s'effectuent en cuves inox ou en barriques (le domaine fut un pionnier de leur utilisation) pour certains lots, notamment les plus vieilles vignes de xarel·lo. La première fermentation comme la seconde en bouteille sont déclenchées par une sélection de douze souches de levures issues de microvinifications du domaine, sélectionnées avec le concours de l'Université Polytechnique de Madrid. *« Chaque année, deux ou trois souches prennent le dessus,* constate Ton Mata. *Mais nous tenons à nos douze levures, comme les douze producteurs Corpinnat, les douze apôtres... »*

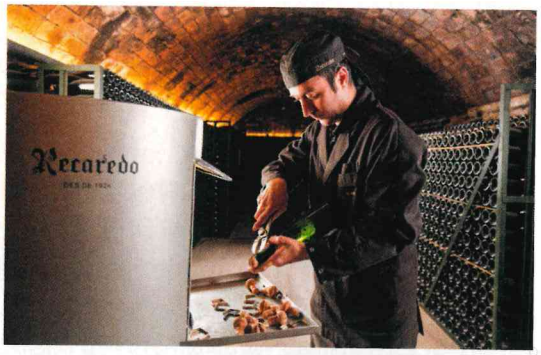
Autre raffinement rare dans le monde des effervescents, Recaredo utilise désor-

Le domaine en détail

Appellation : *Corpinnat.*
Surface : *90 hectares.*
Sols : *calcaires.*
Encépagement : *xarel·lo (60 %), macabeu, parellada, garnatxa negra, monastrell.*
Viticulture : *biodynamique.*
Production moyenne : *250 à 300 000 bouteilles par an.*

Vie de château : Recaredo





Labour au cheval, élevage sous liège, remuage sur pupitres, dégorgement manuel sont autant de signes distinctifs chez Recaredo.

mais le jus de raisin de la vendange comme liqueur de tirage, nécessaire à la seconde fermentation en bouteille. Ce qui oblige à opérer le tirage de l'année précédente en même temps que les vendanges ! D'une belle cohérence intellectuelle, cette pratique concerne toutes les cuvées à l'exception du brut Terrers, dont le tirage s'effectue plus classiquement avec du moût de raisin concentré biologique.

Les élevages longs sur lattes (trente mois au minimum, souvent beaucoup plus) dans les caves creusées sous la maison familiale sont la marque de fabrique de Recaredo. C'est la clairvoyance et la compétence économique des générations précédentes qui permet aujourd'hui des élevages aussi longs, insiste Ton Mata. D'autres particularités historiques de la maison, l'élevage sous liège, le remuage sur pupitres et le dégorgement manuel, sont plus que jamais d'actualité. Autant de puissants signes distinctifs. Comme l'est l'absence de dosage, toutes les cuvées relevant de la catégorie "brut nature". Rares sont les producteurs d'effervescents méthode traditionnelle de cette taille, en Champagne ou ailleurs, pouvant se prévaloir d'une telle rigueur et d'une telle cohérence dans l'élaboration artisanale de leurs produits.

> Toutes les cuvées relèvent de la catégorie "brut nature"

LE STYLE DES VINS

La gamme débute avec l'emblématique brut nature Terrers, toujours intense et typé, possédant un caractère anisé et "minéral" soutenu, porté par une sensation d'acidité naturelle qui caractérise les vins de la maison. La cuvée Subtil contenait 30 % de chardonnay jusqu'en 2013, elle joue la finesse et le crémeux, plus en rondeur que les autres cuvées, malgré l'absence de dosage. Finca Serral del Vell apparaît en 2008, succédant au célèbre Brut de Brut de la maison. Revendiquant désormais son lieu d'origine, elle pousse encore plus loin l'intensité de saveur et le caractère territorial en allongeant l'élevage.

L'Infinit est une nouvelle cuvée rosée, uniquement issue de cépages rouges, garnatxa negra et xarel·lo vermell ; le premier millésime, 2020, offre davantage de persistance que de tension, un caractère très méditerranéen évoquant ciste et romarin. Elle vient épauler l'historique Intens Rosat (à base de mourvèdre et de grenache), un rosé très coloré (huit heures de contact avec les peaux), vineux, empyreumatique et balsamique, surprenant, capable de sublimes accords avec les crustacés (crevettes de Palamos...).

Au sommet de la gamme, on trouve l'historique Reserva Particular et le novateur (quoique minimaliste : une parcelle, un cépage) Turó d'en Mota, bénéficiant de plus de cent mois de vieillissement au contact des lies de la seconde fermentation. Nous apprendrons à mieux les connaître au travers de la double dégustation verticale présentée dans ces pages.

Attardons-nous enfin sur une cuvée éphémère, commémorant le centenaire de Recaredo : le Magnum del Centenari 2018 réunit des raisins destinés aux trois cuvées phares (Reserva Particular, Turó d'en Mota, Serral del Vell). Le résultat est une remarquable synthèse, un vin détaillé et ouvert, accessible, libre, typé, plus pulpeux que tranchant, procurant beaucoup de plaisir. C'est aussi un manifeste du goût Recaredo, de cet équilibre si adroitement établi entre tradition et modernité. Un goût développé en miroir par les étiquettes du Celler Credo : Miranius, Aloers, Ratpenat, Volaina, Estrany, Capficat... parèdre de Recaredo pour les vins tranquilles, qui exaltent à leur façon l'identité des cépages blancs catalans. ●

Verticales de Reserva Particular et Turó d'en Mota

D.R.

Deux faces complémentaires de l'esprit Recaredo. La tradition d'un côté, l'innovation de l'autre. Créée en 1962, la Reserva Particular est un vin d'assemblage de crus (les plus vieilles vignes datent des années 1950) et de cépages autochtones (macabeu et xarel·lo). Turó d'en Mota est issu d'une vigne de xarel·lo octogénaire de moins d'un hectare, un bijou acheté en 1998, avec vue imprenable sur le Montserrat.

Reserva Particular

2014 — **93**/100
Le dernier millésime commercialisé affirme d'emblée sa présence et son identité, davantage celles d'un vin que d'un effervescent. Le fond "pomme cuite" du macabeu (seulement 45 % de l'assemblage cette année-là), presque tarte tatin, s'imprègne d'herbes sèches, de notes balsamiques et résineuses. Plénitude de la matière et saveur ancrée dans l'identité du paysage aromatique méditerranéen !

2008 — **95**/100
Complexe, profonde, patinée, l'expression développe avec beaucoup de générosité des notes grillées, de pomme cuite toujours, d'épices douces, de biscuit chaud, de cire… Puissance et patine rassise offrent un écho presque jurassien en bouche. Toucher crémeux et ferme à la fois, finale prolongée par de très belles suggestions de moka.

2005 — **91**/100
Expression chaleureuse, méditerranéenne, graine de carvi, notes miellées, écorce, résine, finale légèrement confite (cédrat) et une pointe oxydative qui, dans cette année chaude, prend davantage de place.

2004 — **96**/100
Homenatge a Josep Mata Capellades. Une cuvée hommage au fondateur, restée plus de dix-huit ans sur lattes (67 % macabeu, 33 % xarel·lo). Extrêmement fin, introspectif, ce vin s'exprime en retenue mais avec beaucoup de distinction et de profondeur, qui se révèlent au fil du cortège aromatique (cire, pomme séchée, biscuits secs à l'anis…).

Turó d'en Mota

2011 — **92**/100
Encore très réservé malgré la longueur de la permanence sur lattes, presque austère. Sensation d'acidité soutenue dans ce millésime de stress hydrique. Les qualités de constitution, de profondeur, comme la finesse de l'effervescence sont néanmoins évidentes. Attendre encore !

2010 — **98**/100
Une aisance et une impression de liberté extraordinaires. Il est rare qu'un effervescent soit aussi riche en goût. Il se déploie avec élégance et naturel. Très intégrée, la vivacité est particulièrement remarquable dans la façon dont elle anime ce fruit à la fois si gourmand et si subtil.

2008 — **94**/100
Dégorgé en 2022, un profil particulièrement frais, aérien, mentholé, anis vert, tige de fenouil. Acidité tranchante, à la fois enrobée par la finesse tactile du vin et soulignée par sa légèreté en alcool (11°). Il peut paraître plus léger que d'autres millésimes, ce qui n'empêche pas l'évidence avec laquelle il s'exprime de susciter l'enthousiasme.

2004 — **96**/100
Notes organiques, jaune d'œuf, praliné, très belle profondeur et grande sérénité, finesse de bulle magistrale, caractère une nouvelle fois étonnamment proche d'un (grand) chardonnay de la Côte des Blancs… si ce n'était cette subtile touche anisée.

2003 — **93**/100
Réduction distinguée, notes de fruits secs, soupçon d'anis vert. Le caractère aromatique cède la place à la forme de bouche, tout en allonge et tension, avec une texture crémeuse, aérienne, une bulle discrète. Finale ferme, distinguée, soulignée par l'amertume.