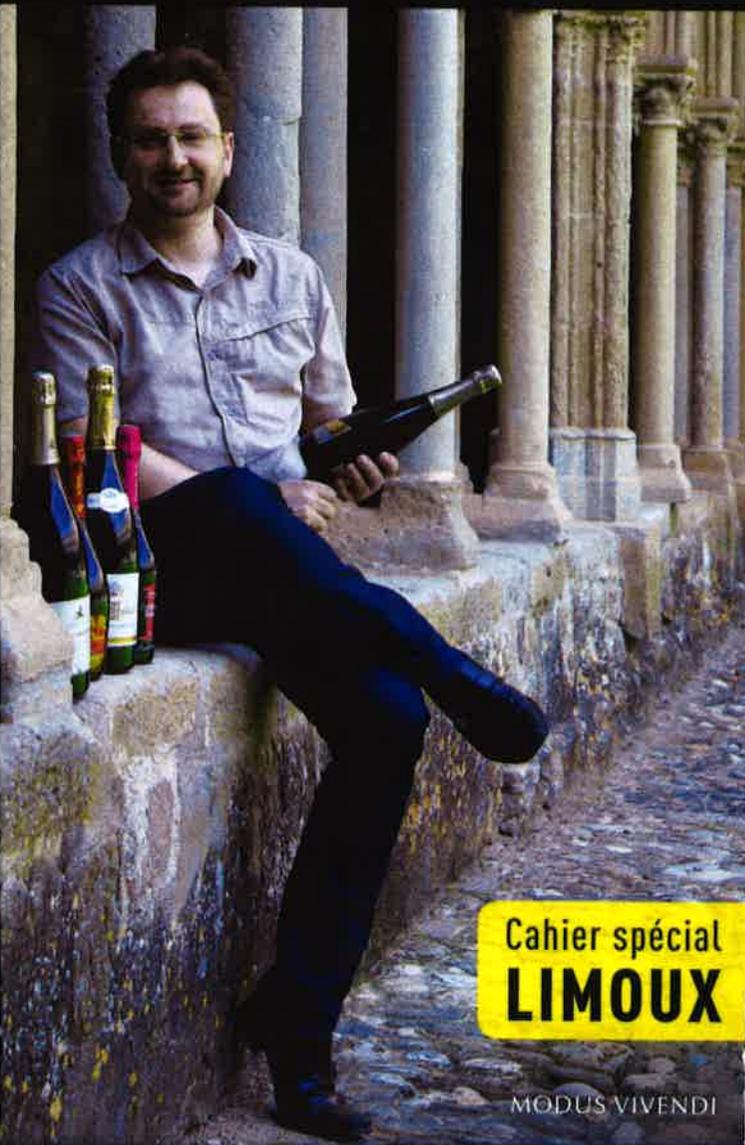


GUIDE REVEL 2014

CHAMPAGNES ET AUTRES BULLES

Guénaél Revel



Cahier spécial
LIMOUX

MODUS VIVENDI

Chapitre 2 : Les bulles dans le monde **321**
Les maisons d'Espagne, en Catalogne

Cuvée Brut Nature

16/20 = ■ ■ ■ ■ ■

★★★

ⓈⓈ

Axée au premier abord sur des arômes de thé, puis d'anis, cette cuvée s'ouvre ensuite sur des arômes de foin qu'on retrouve en bouche au cœur d'une texture ronde aux bulles fines et peu persistantes. Les saveurs sont les mêmes que celles initialement perçues, délicatement pâtisseries en bouche, plus grillées en finale. C'est un vin de grande qualité, sobre, droit, authentique.

Cuvée Selectio Brut

16/20 = ■ ■ ■ ■ ■

★★★

ⓈⓈ

Plus enveloppée que la cuvée Nature et moins pointue, cette Selectio garde toutefois un caractère iodé à l'attaque, rapidement occulté par des arômes d'agrumes et de pâtisseries à base de fruits secs (tare amandine, nougat). L'effervescence est bien construite, les bulles sont gonflées et persistantes, elles illustrent un cava très bien élaboré, sans complexité, qui rafraîchira les apéritifs.

RAVENTÓS I BLANC

Un vignoble de 60 hectares entoure un complexe architectural moderne et impressionnant, construit au début des années 1980 pour voir les héritiers de la célèbre marque Codorníu se lancer en affaires dès 1986. Dirigée aujourd'hui par Manuel Raventos, cette maison est rapidement devenue une référence en matière de cava. Pepe Raventos, le fils de Manuel n'est pas seulement l'ambassadeur de son domaine dans le monde qu'il parcourt, il se fait le représentant du vin mousseux catalan authentique, à tel point que depuis 2012, ses vins ne portent plus la mention Cava, mais Conca del Riu Anoia, le nom d'une parcelle familiale. Une façon de dénoncer le laxisme de l'appellation Cava et surtout, de mettre en avant le terroir plutôt que l'élaboration.

Lieu : Pl. Roure ES-08770 San Sadurn de Noya

Téléphone : 938 183 262

www.raventos.com

322 Champagnes et autres bulles

Cuvée L'Hereu 2010 - Brut 2010 Conca del Riu Anoia

16/20 = ■ ■ ■ ■ ■

★★★

ⓈⓈ

Dégustée en mai 2013, ce mousseux catalan présente un volume aérien en bouche, même si les bulles sont bien nouées. Le fruité s'oriente vers les fruits blancs très mûrs, il signe une jeunesse encore palpable. Une fine minéralité se dessine en fin de dégustation par quelques accents d'hydrocarbures. L'apéritif de qualité d'une grande signature !



Cuvée De Nit 2010 - Rosé - Brut Conca del Riu Anoia

17/20 = ■ ■ ■ ■ ■

★★★★

ⓈⓈ

Comme sur le millésime 2009, la robe est très pâle et le premier nez lui ressemble, il est très délicat, plus floral que fruité. C'est en bouche que le fruité rouge se dévoile avec un soupçon d'amertume qui donne du corps à une texture effervescente très aérienne. C'est un cava subtil et élégant qui pourra accompagner un plat de crustacés ou un soufflé de brochet, par exemple.



Cuvée La Finca 2009 - Gran Reserva Conca del Riu Anoia - Brut

18/20 = ■ ■ ■ ■ ■

★★★★

ⓈⓈ

Nez expressif et blond (pain au lait légèrement grillé, baguette) avec un soupçon de minéralité à l'aération (hydrocarbure). L'attaque en bouche se comporte de façon identique sur le plan aromatique. On perçoit d'abord un aspect pâtisier, puis la fraîcheur apparaît en finale de dégustation. La texture est dense sans être collante, les bulles se détachent et laissent la place à un volume crémeux et long. L'ensemble est d'une très grande élégance tout en présentant suffisamment de structure pour accompagner un plat de volaille à table à base de champignons peu puissants.