

VINO!

MAGAZINE

CRU BIO

Dossier

TOKAJ

Un vin délicat et complexe

YARRA

À la découverte d'une
vallée australienne

VINO MAGAZINE NR 2 | 2013 - MARS - AVRIL | €5



Vino Top
LES VINS DES BALKANS

Vino Match
CARIGNAN-CARIÑENA

CAVA, de l'eau dans les bulles

Par Frédéric Galtier



Pepe Raventós

Ni la vie, ni l'Anoia (la rivière qui passe aux portes de Barcelone) ne sont de longs fleuves tranquilles et le mundillo du cava est dernièrement agité par des crises internes. La sortie de la DO tonitrue de Raventós i Blanc – une famille fondatrice de l'appellation –, les disputes au sommet chez Torelló i Mata, l'intensification de la concurrence externe (les proseccos) et interne (cavas non catalans, effervescents de Galice), etc. Tout cela fait un peu désordre. Mais doit-on prendre cette apparente crise d'identité réellement au sérieux ou s'agit-il des conséquences d'une prise de conscience collective qui pourrait laisser présager d'un avenir plus radieux ? VINO! a demandé aux principaux acteurs du cava ce qu'ils en pensent et surtout ce qu'ils se souhaitent pour 2013.

LE REFLET D'UN MALAISE

Joan Amat est le président de l'Institut du Cava. Ironie du sort, il s'agit d'un ancien cadre dirigeant de Raventós i Blanc... Et il confirme : « il existe au sein du secteur des désaccords qui expliquent les turbulences actuelles, je pense cependant que ces dissensions devraient pouvoir se régler au sein de l'appellation. Je crois fermement que la séparation n'est pas un bon choix, c'est une perte d'identité et une source de confusion pour le consommateur. C'est en tout cas le reflet d'un malaise et il est impératif que nous y réagissons. Il faut mettre en avant ce qui rend le cava unique et différent. La traçabilité de l'origine des matières premières – vins bases ou raisins – pose par exemple problème. Quant à la disparité des prix de vente, je pense que c'est une difficulté commune à toutes les appellations viticoles. Les élections à la DO Cava cette année (en juin, ndlr) seront décisives : on verra quelle sera la nouvelle équipe et quels chantiers seront mis en œuvre. »

UN CHANGEMENT NÉCESSAIRE

Jaume Gramona est l'œnologue de la cave familiale Gramona qui a fait avec quelques autres caves la renommée de l'appellation. Il reste prudent dans ses commentaires : « Je ne pense pas que seule, une cave puisse s'en sortir. En Catalogne peut-être mais sur les marchés extérieurs c'est une autre affaire. Que le secteur ait à se remettre en question, c'est indéniable, mais personnellement, le cava, j'y crois et c'est de l'intérieur que nous pourrions et devons changer la donne. Le problème de l'origine est important. Quand on doit expliquer l'appellation à des étrangers, ils n'y comprennent rien. C'est un vrai problème et la régionalisation de l'appellation est une solution intéressante. S'il faut changer le règlement de la DO, il faut aller vite car les concurrents du cava sont efficaces. L'autre problème est celui du prix et en particulier celui des marques blanches. On a vu des cavas à moins d'un euro dans des chaînes de hard-discount ! Ce ne sont pas les mêmes

produits et nous devons pouvoir exprimer notre identité et nos différences dans le cadre de l'appellation. Si je respecte la décision de Raventós i Blanc, je suis confiant en l'avenir du cava comme appellation car il existe une claire conscience que les choses doivent changer – et cette année sera fondamentale. »

UN TERRITOIRE ET UNE MÉTHODE DE PRODUCTION

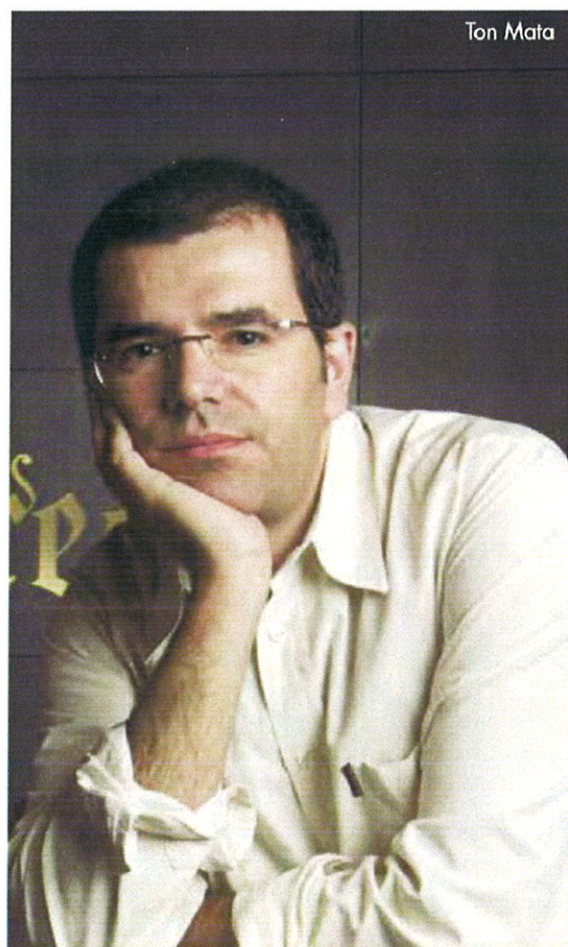
Ton Mata est l'actuel directeur général d'un autre emblème du cava de qualité à forte ambition et personnalité – Recaredo. Défenseur du travail de vigneron (biodynamique) et du cava de terroir, il confie aussi à VINO ses impressions : « L'appellation a de nombreux points faibles. Le mot cava est un mot fort, une marque connue et reconnue mais qui n'a pas de territoire concret et c'est un frein. Même imparfaite, cette appellation n'a pas vraiment d'alternative. La DO Penedès n'est pas à mon sens une solution satisfaisante car c'est une appellation marquée par les vins tranquilles. Mon rêve ? Une marque collective qui puisse évoquer la méthode et le territoire, comme en Champagne. Une utopie certainement, mais il ne manque que la volonté pour aller dans ce sens et le secteur est inquiet et doit chercher des solutions. Il faudrait en plus des règles de production plus strictes, c'est un secteur qui a besoin de transparence. Je respecte la décision de Raventós i Blanc même si nous ne l'envisageons pas chez Recaredo. Je crois qu'il faut que le Conseil Régulateur puisse accompagner ces changements et prévenir ces insatisfactions. »

LE VA-TOUT DE L'AMBITION

Enfin à tout seigneur, tout honneur, pour Pepe Raventós, le directeur de Raventós i Blanc, l'histoire est bien simple, il s'agit de la conséquence d'une ambition. « Je vis depuis deux ans entre Sant Sadurn et New York et ça me donne un autre point de vue

et puis l'envie de prendre des risques. Il faut voir dans cette décision la volonté de se tourner vers le futur et de ne plus se lamenter du passé. Le fait de se retrouver systématiquement en porte-à-faux avec l'appellation explique notre décision. Je pense que le cava fait très bien les choses et particulièrement les grands groupes dont je respecte le travail. Seulement, je ne nous reconnais pas dans cette appellation et c'est la raison de notre choix. Pour moi, une appellation idéale devrait pouvoir réconcilier l'identité d'un territoire (au sens d'unité géographique, climatologique et ampélographique) et des pratiques viticoles strictes. Pour nous, la DO Penedès est une bonne alternative qui nous permet d'exprimer cette ambition vigneronne – plus authentique dans l'expression des différences et des typicités et ces « biosynergies » de l'écosystème que nous défendons. Nous ne sommes pas opposés à l'idée de revenir au sein de l'appellation cava mais je doute qu'il y ait la volonté d'aller dans la direction que nous avons choisie. »

Le tour de piste n'est bien sûr pas complet, la DO n'a pas eu le temps de répondre à nos questions, ni Pimecava – l'association des petits producteurs de cavas – et bien sûr, les plus gros metteurs en marché manquent encore à l'appel. Partagent-ils cette analyse et ces remèdes? 2013 sera-t-elle une année de refondation de l'appellation cava? Nous y reviendrons dans les prochains numéros.



Ton Mata

Verdejo & Rueda

Cela fait des années que les Rueda espagnols du cœur de Castille y Leon ont une longueur d'avance dans l'histoire du vin blanc espagnol de qualité. Deux bodegas, **Belondrade et Señorío do Garci**, vous présentent ici leurs vins réalisés à base du cépage verdejo.



Bodegas Garcigrande

(120 hectares – fondée en 1989)
Señorio do Garci Grande 2011 –
Verdejo, Rueda DO

Vin présentant de la fraîcheur et du fruité avec une macération à froid préfermentaire. Nez intense de fruits jaunes, pêches, fruits de la passion, grenades et même fraises, ainsi qu'un soupçon de fruits turcs. Vin de plaisir généreux, doté d'une palette d'arômes concentrés, acides doux, retour de fruits jaunes à noyau mûrs, doux mais équilibré. En terrasse ou comme apéritif ou encore en accompagnement d'une salade, d'un poisson de rivière, de moules ou de légumes grillés.



Bodegas Belondrade

(50 hectares – créé en 1994)
Quinta Apolonia Belondrade 2011 –
Verdejo, Castilla y Leon, Vino de la Tierra

Verdejo qui a séjourné pour 60% dans des cuves inox et pour 40% dans du chêne français – 100% verdejo. Originaire de Rueda, ce vin porte l'appellation de Castilla y Leon parce qu'en Espagne, on ne connaît pas le concept de « second vin ». Éclat doré dans le verre. Nez riche avec une nuance crémeuse, fruits secondaires avec des influences tropicales, fraîcheur. Une fois encore de la fraîcheur en bouche, de la rondeur et de la concentration sur la langue, un retour d'épices douces et des notes boisées en finale, amertume agréable. Vin de plaisir.



Belondrade y Lurton 2010

(échantillon sur fût)
Verdejo, Rueda DO

Ce vin est récolté assez tardivement (octobre) et séjourne 10 mois dans du chêne français, suivis par une année de maturation en bouteille. Jaune paille moyen avec des reflets dorés. Nez pur de fruits tropicaux, pêches, fruits de la passion, ananas, vanille et épices douces. Éclatante profondeur, palette complexe. Longue finale avec une note de poivre blanc. Ici, la barrique et la sélection font clairement la différence. Parfait en accompagnement d'un poisson en sauce, de délicieux scampis épicés ou de volaille.

Bodegas Garcigrande
Laura Gómez Gonzalez – laura@garcigrande.com -
T. +34 983 868 561

Bodegas Belondrade
Didier Belondrade – info@belondrade.com - T. +34 983 481 001