

La soumission Raventos : Manuel Raventos Negra 2010

3 août 2018 par Monsieur Bulles



Trop de champagnes et de mousseux sont commercialisés trop tôt. Certes, les élaborateurs respectent le cahier des charges de leur appellation en lançant les vins après le temps sur lattes prescrit; ce temps étant souvent prolongé de quelques mois, parfois doublé, voire triplé. Pourtant, beaucoup de mousseux sont encore grossiers et incisifs lorsqu'on les consomme. Ils se distingueront au niveau aromatique, selon les cépages employés, mais tous auront le même comportement sans profondeur, sans longueur, sans personnalité, simplement parce que la priorité est dans la gestion de leur stock et de leur commercialisation. Parfois, on tombe sur une pépite parce qu'elle est commercialisée au bon moment. Et l'on découvre que c'est encore l'oeuvre des Raventos!

Commentaire de dégustation de la cuvée Manuel Raventos Negra 2010 Raventos I Blanc :

Le nez est particulièrement expressif, ce qui est tout à fait normal puisque ce vin a 8 ans et qu'il a séjourné sur lattes pendant au moins 6 années. Il a donc le comportement et les saveurs des grands vins effervescents sur lesquels l'effet du temps est imparable.

Un [précédent article](#) explique ce fait.

Il a donc les notes qu'on perçoit traditionnellement dans les champagnes qui ont séjourné longtemps en cave; ici, ces notes rappellent le beurre, les viennoiseries, la frangipane et les noix. L'ensemble se présentant dans la subtilité, la nuance, la suggestion. On a pourtant une impression de force tranquille, d'une vinosité qui s'impose avec grâce, car l'énergie s'exprime intensément dans la durée, davantage que dans la puissance.

Dès la première gorgée, on se dit : "Ah oui. En effet..."

On déguste un vin d'exception qui entre sans doute parmi les dix meilleurs effervescents dans le monde, au moment de leur commercialisation.

On ne peut qu'être conquis, presque soumis. Je vous invite donc à la soumission Raventos.

Elle ne fait pas mal, loin de là, croyez-moi.

80 \$ / Code SAQ : 12936455 / millésime 2008 et millésime 2010

© 2016 monsieurbulles.com, Guénaël Revel 
sur MonsieurBulles.com

[Annoncez](#)

