



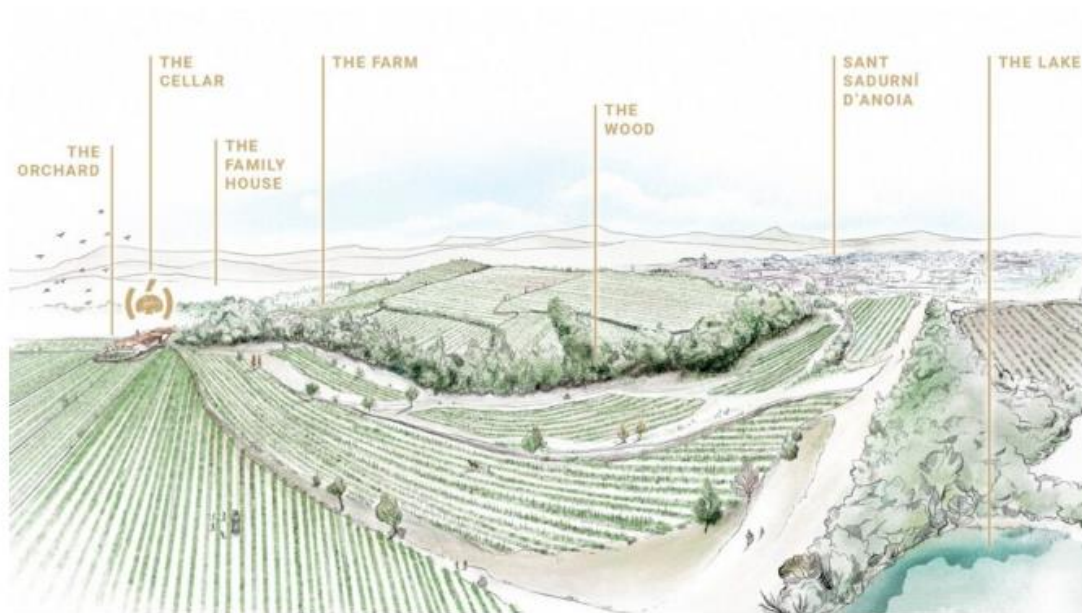
Les vins mousseux Raventos i Blanc: Une nouvelle référence coup de cœur en vins effervescents catalans avec Conca del Riu Anoia.

Bien qu'ils soient souvent associés au cava, les vins Raventós i Blanc Blanc de Blancs **et Raventós i Blanc Rosé de Nit** ne portent pas l'appellation « cava ». En 2012, le domaine Raventós i Blanc a décidé de quitter la DO Cava pour se démarquer et mieux valoriser le terroir de la région.

Ils ont ainsi créé leur propre appellation, nommée Conca del Riu Anoia, pour souligner l'identité unique de leurs vins et leur engagement envers des pratiques biodynamiques et la production de vins de qualité.

Ces vins sont donc des effervescents espagnols produits selon la méthode traditionnelle, mais ils sont étiquetés sous l'appellation Conca del Riu Anoia et non sous celle de Cava.

D'un autre côté ils sont de qualité bien supérieure à l'ensemble des Cavas. Année après année ils sont partie de ma sélection de vins effervescents.



Carte viticole domaine Raventos i Blanc

Raventos I Blanc, Blanc de Blancs.

Origine

Les raisins proviennent des parcelles de Vinya del Llac (vignes de 40 ans), Plana, Barbera, Viader, Prat ainsi que des producteurs de Conca. Ville Sant Sadurní d'Anoia dans la région Conca del Riu Anoia en Catalogne. Les vignes sont conduites selon les préceptes de l'agriculture biodynamique

Vinification

Système de réception des raisins au chai par gravité. A chaque étape, l'atmosphère est contrôlée par de la glace sèche. Pressurage lent à basse pression. Débourbage statique à basse température. Première fermentation en cuve inox à température contrôlée, séparation des cépages et des types de sol, assemblage, (aucune conversion malolactique) seconde fermentation en bouteille et élevage minimum de 18 mois sur lies en bouteilles. Ajout de la liqueur d'expédition vin de base avec sucres Eco. La date de dégorgement est indiquée sur la contre-étiquette.

Notes de dégustation

Notes de dégustation – au nez

Tout est élégance et finesse dans ce vin. Au nez ce sont des arômes assez délicats de levures, d'agrumes et de fruits blancs qui s'harmonisent avec de fines notes de pâtisserie ainsi qu'une sensation de minéralité (cailloux mouillés).

Notes de dégustation – en bouche

En bouche, ce qui le caractérise c'est cette sensation de minéralité crayeuse qui se conjugue à une acidité bien présente ainsi qu'à une texture crémeuse et riche qui résultent en un vin expressif, frais, élégant et doté d'une longueur plus qu'appréciable.

Accords

Vous ferez de beaux accords avec des fruits de mer, des poissons grillés et des fromages doux et frais.

Raventos I Blanc, De Nit,

Origine

Les vignes proviennent de parcelles du Serral occidental, La Plana, La Barbera, El Viader, El Prat et des producteurs de Conca situés dans la ville de Sant Sadurní d'Anoia de la région Conca del Riu Anoia en Catalogne.

Les vignes sont conduites selon les préceptes de l'agriculture biodynamique.

Vinification

Les raisins sont récoltés manuellement et acheminés au chai par un système de gravité. Les grappes sont pressés (Macabeu et Parellada séparément) puis divisées selon la qualité et décantées de façon statique. Première fermentation en cuves inox ou les mouts sont séparés en fonction des cépages et des types de sols. Deuxième fermentation en bouteille après quoi le vin est vieilli sur lattes au minimum 18 mois avant d'être dégorgé.

Notes de dégustation

Notes de dégustation – au nez

Ce vin effervescent rosé se révèle au nez sur des arômes éclatants de fruits rouges (framboises), de notes florales avec un soupçon d'agrumes ainsi qu'une belle perception de minéralité.

Notes de dégustation – en bouche

En bouche l'ajout de Mourvèdre (Monastrell) lui apporte une très belle structure ainsi qu'une belle tension sans être vineux. Les arômes perçus au nez se prolongent longuement en bouche et sont comme entraînés par ces milliers de fines bulles dans une superbe sensation crémeuse et une acidité presque vive.

Précis, bien droit, élégant et délicieux! On sent la main de maître du vinificateur.

Accords

Vous ferez de beaux accords avec des tapas, des charcuteries, du saumon fumé, des poissons gras, des viandes blanches ou du thon grillé.

Profil du producteur – Raventos i Blanc



Raventos i Blanc: chai et vignobles

Raventós i Blanc appartient à l'une des familles viticoles historiques d'Espagne avec une longue tradition. Aujourd'hui, **Raventós i Blanc** est dirigé par Pepe **Raventós**, qui a travaillé auparavant avec Hubert Lamy en Bourgogne, Gaston Chiquet en Champagne et Didier Dagueneau à Pouilly-Fumé, et a hérité de l'esprit et de la vision de son grand-père.

Pepe **Raventós** représente la 21^e génération de cette maison qui a débuté dans le milieu du vin en 1497. Fait à savoir Josep M. **Raventós** a été celui qui a élaboré le 1^{er} vin effervescent en Espagne. C'est en 1888 que le 1^{er} assemblage de Macabeo, Karel-lo et de Parellada a été effectué par Manuel **Raventós** Domenech. Puis c'est en 1986 que la maison a fondé **Raventós i Blanc** ainsi que l'appellation Cava.

C'est en 2012 sous l'impulsion de Pepe que la maison a quitté l'appellation Cava afin de se libérer des contraintes qui selon eux les empêchaient d'atteindre le niveau de qualité qu'ils désiraient atteindre. Ils identifient leurs vins selon un lieu-dit (tout comme en Bourgogne) de Conca del Riu Anoia lequel est délimité par la rivière Anoia entre la mer Méditerranée et les montagnes Catalanes.

Les vins sont élaborés selon les principes de l'agriculture bio et de la biodynamie. Pour aller encore plus loin la maison a adopté une approche de bio-synergie qui englobe l'ensemble de la production des vins.



Les sols vieux de 16-20 millions d'années sont composés surtout de calcaire ce qui apporte aux vins une très belle sensation de minéralité. Ces sols sont travaillés avec des chevaux dans un effort de récupération de la ferme traditionnelle Catalane. Il faut savoir qu'il y a environ 60 ans c'était la façon de travailler la vigne.

Les 50 hectares de vignes de **Raventós** i Blanc sont nichés dans des bois pittoresques et divisés en 44 parcelles, selon le sol et le microclimat, dans sept zones plus vastes : Clos del Serra, La Vinya Més Alta, Costers del Serral-Vinya dels Fòssils, Les Barberes-Oliveres , El Llac, La Plana et Travesseres-Gran. Le climat est méditerranéen. Le domaine, au sommet de sols calcaires regorgeant de fossiles marins, est protégé par trois chaînes de montagnes : la Sierra Litoral à l'est, Montserrat au nord et la Sierra d'en Compte à l'ouest.

Quant aux vins, ils sont entièrement élaborés avec des cépages autochtones et le vieillissement sur lattes est d'un minimum de 18 mois ce qui encore plus élevé que pour les Champagnes non millésimés (15 mois) et les Cavas (9 mois). Tous les vins sont millésimés afin de s'assurer que la nature et le millésime se reflètent dans le profil aromatique du vin. Pas question de tricher avec des vins de réserve.

La maison élabore plusieurs cuvées de type effervescents et produit environ 500,000 bouteilles par année.