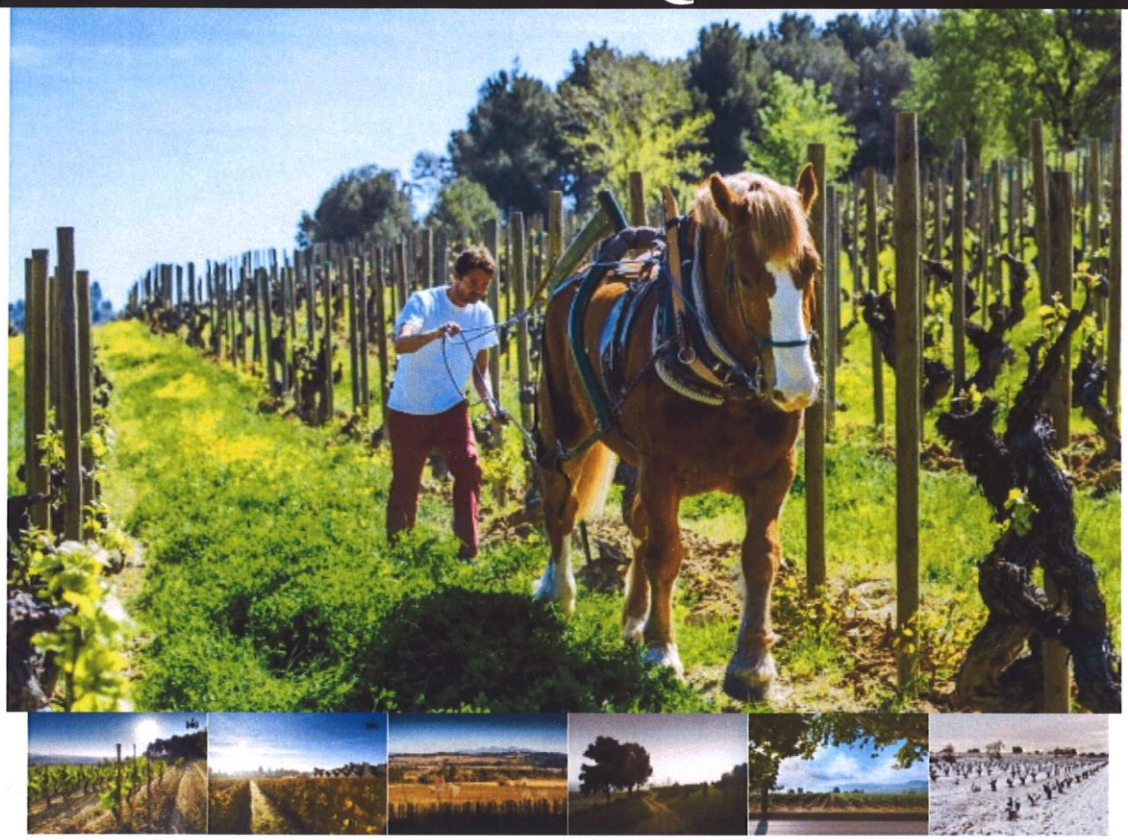
La METROPOLE .com

Mardi, 25 février 2014

UN MOUSSEUX CATALAN QUI SE DÉMARQUE



De la Finca, Conca del Riu Anoia 2009 de Raventós i Blanc joue dans la cour des grands.

Roger Huet LaMetropole.com

Pepe Raventós descend de deux grandes familles catalanes les Raventós et les Cordoniu qui font du vin à Sant Sadurní d'Anoia depuis l'an 1497. C'est son arrière-grand-père Josep Raventós Farjó qui en 1872, a introduit la méthode classique en Espagne et créé l'appellation CAVA pour les mousseux. Son père Manuel a fondé le domaine Raventós I Blanc et a produit pour la première fois du mousseux à partir de cépages autochtones, le Maccabeu, le Xarel-lo et le Parellada.

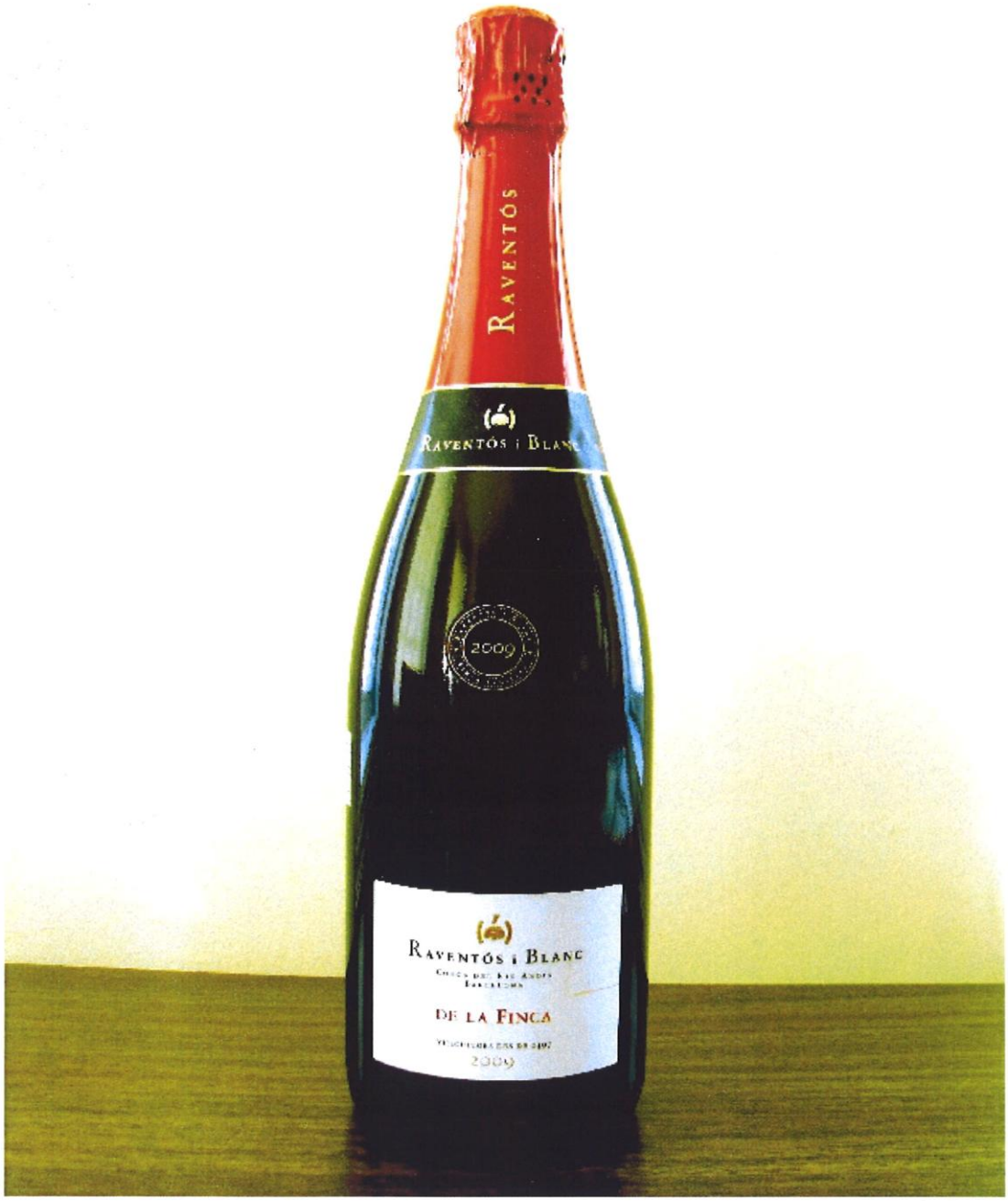
Après de solides études en œnologie à l'Université Complutense de Madrid, Pepe prend de l'expérience auprès des plus prestigieux vignobles à Bordeaux, en Bourgogne et en Alsace, et rejoint la maison familiale Raventós i Blanc en 2001.

Manuel Raventós

Il constate que la politique séparatiste de la plupart des partis catalans leur a aliéné la clientèle du reste de l'Espagne où il y a maintenant plusieurs maisons qui produisent des mousseux et leur grugent leur marché. Pour lui l'avenir passe donc par les marchés d'exportation qui sont eux aussi très concurrentiels et où le Cava n'est pas synonyme de grande qualité. Dans ces conditions Pepe s'interroge sur l'intérêt à produire des imitations du champagne. Pour se démarquer du Cava il créé la dénomination Conca del Riu Anoia et prône pour des produits millésimés qui mettent en valeur les cépages autochtones catalans cultivés dans le respect de la terre. Avec des cahiers de charges très rigoureux, ses vins mousseux peuvent aujourd'hui soutenir la comparaison avec les meilleurs sur les marchés internationaux.

Le raisin De La Finca, vient de vieilles vignes qui ont plus de 30 ans, sur les versants du Mont Serral. Les sols contiennent des fossiles marins qui transmettent au vin leur typicité saline. Ici le vignoble est travaillé en agriculture biologique.

Je viens de déguster le De la Finca millésime 2009. 45% Xarel-lo, 30% Macabeu, 25% Parellada.



Belle robe jaune qui prend des reflets argent, des bulles très fines qui jouent coquines sur votre langue. Un magnifique bouquet de fleurs et de fruits, une belle minéralité et une grande fraîcheur en bouche. Un vin qui sait exprimer la fête, plein d'élégance, de souplesse et de légèreté. Il vient d'arriver sur le marché québécois. De la Finca, Conca del Riu Anoia 2009 Disponible à la SAQ code 12178834 Prix 31,50$

RAVENTÓS I BLANC
Représenté au Québec par Le Marchand de Vin inc.
Robert Hallé, directeur Ventes Restauration
207-4920, boul.de Maisonneuve Ouest
Westmount (Québec) H3Z 1N1
Tél. : 514 481-2046