



# Recaredo

Espagne 



[www.recaredo.com](http://www.recaredo.com)



## Recaredo

### Reserva Particular de Recaredo

#### HISTOIRE :

Fondé en 1924, Recaredo est un domaine familial du Penedès reconnu pour son approche artisanale et exigeante des vins effervescents, aujourd'hui intégrés à l'appellation Corpinnat.

Ton Mata, petit-fils du fondateur, perpétue l'esprit pionnier en produisant uniquement des vins millésimés, issus de raisins cultivés en **biodynamie** et vinifiés sans ajouts superflus. La viticulture respecte la biodiversité : sols travaillés à cheval, engrais verts, absence de produits chimiques, avec uniquement les cépages traditionnels catalans.

Le style Recaredo se définit par des vins secs, élégants et profonds, toujours Brut Nature, exprimant avec pureté le caractère du Penedès. Les cuvées sont réputées pour leur long vieillissement sur lies, le dégorgement manuel à la volée et l'élevage souterrain, garantissant une maturation lente et naturelle. Aujourd'hui, Recaredo est considéré comme l'un des plus grands producteurs de vins effervescents, reconnu pour son authenticité et son rôle pionnier dans la valorisation des terroirs catalans.

Créée en 1962 par Josep Mata Capellades, la cuvée Reserva Particular incarne la vision fondatrice de Recaredo : un grand vin effervescent méditerranéen, Brut Nature, pensé pour le temps long et l'expression du terroir.

**APPELLATION :** Corpinnat  
**CÉPAGE :** 55% Xarel lo, Macabeu 45%  
**STYLE :** Brut nature  
**TERROIR :** calcaires, limoneux et sablonneux de 1950  
**RÉGION :** Vinyes del Roure  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 12 %

#### ELABORATION:

- Fermentations : Xarel-lo partiellement vinifié en fût et Macabeu vinifié en cuve inox
- Levures : indigènes
- Prise de mousse : méthode traditionnelle
- Élevage sur lies : 78 à 98 mois selon les lots
- Bouchage : liège naturel
- Dégorgement : manuel, sans congélation

#### CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : entre 8 et 10°C



#### NOTE PRESSE :

Robert Parker : 96 /100

#### NOTE DE DEGUSTATION :

Dans une robe jaune paille aux reflets dorés, la bulle d'une finesse persistante s'élève vers un nez complexe et raffiné de pomme mûre, poire, agrumes et brioche fraîche, ponctué de fruits secs et de touches crayeuses, avant qu'une bouche sèche et ample, à la texture crémeuse et à la fraîcheur éclatante, ne trace une finale longue, saline et d'une grande élégance.

#### ACCORDS :

Huîtres chaudes, beurre noisette et citron confit  
Risotto crémeux au parmesan affiné  
Volaille fermière rôtie, jus réduit au citron et thym  
Foie gras poêlé, sans sucre ajouté