



Recaredo

Espagne 



www.recaredo.com

Recaredo

Turó d'en Mota 2001

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.

Turó d'en Mota est la cuvée emblématique du domaine, un effervescent de terroir issu d'un vignoble de 0,97 ha exposé nord-est, élevé très longuement. Le millésime 2001, marqué par une très faible pluviométrie, des températures légèrement supérieures à la moyenne et un stress hydrique important, a donné de faibles rendements mais des raisins d'une parfaite santé, vendangés très précocement le 28 août.

APPELLATION :	Corpinnat
CÉPAGE :	100% Xarel lo
STYLE :	Brut nature (0 g/L)
TERROIR :	très calcaires, riches en carbonates, pH élevé, nord / nord-est 0.97 ha, planté en 1940, en gobelet
RÉGION :	Vinyes del Roure
ALTITUDE :	300m
DEGRÉ ALCOOLIQUE :	12 %

ELABORATION:

Pressurage doux, Première fermentation en partie en fûts (court élevage sur lies)
Prise de mousse en bouteille (méthode traditionnelle)
Élevage sur lies exceptionnel :
≥ 22 ans (264 mois) en bouteille
Bouchon liège naturel, pas de capsule
Remuage : manuel sur pupitres
Dégorgement : entièrement manuel, sans congélation du col
Dosage : aucun (Brut Nature)

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : entre 8 et 10°C

NOTE PRESSE :

Robert Parker : 100 /100

NOTE DE DEGUSTATION :

Dégusté par Luis Gutiérrez (The Wine Advocate) en 2024: "Le nez, d'une profondeur saisissante, déploie une grande complexité aromatique mêlant cendre froide, pain grillé, levures nobles, fumée fine, champignon, mousse, épices et touches balsamiques, avec une note de brioche cuite et une subtile empreinte minérale. En bouche, la bulle est d'une extrême finesse, presque imperceptible, apportant texture et fraîcheur plus que relief. L'ensemble impressionne par son allonge, sa densité sans lourdeur et une élégance rare, confirmant un vin d'une complexité et d'une précision absolument remarquables."

ACCORDS :

Huîtres plates, juste ouvertes, sans citron
Couteaux ou coques vapeur, jus réduit
Turbot ou barbue vapeur, beurre salé noisette,
Langoustines juste nacrées, huile d'olive douce,
Asperges blanches et beurre clarifié

