

CADEAU : NOTRE SÉLECTION DE 1000 PRODUITS

N° 273-28 F
MENSUEL
AVRIL 1992

GAULT & MILLAU

GAULT & MILLAU

M A G A Z I N E

EXCLUSIF
EXPERTISE
GRATUITE DE
VOTRE CAVE
À VINS. PAGE 32

LES GRANDS D'ESPAGNE

BARCELONE ET SÉVILLE TESTÉES POUR VOUS :
VINS, RESTAURANTS, HÔTELS

NOUVELLE FORMULE

+ DE RUBRIQUES
PRATIQUES :
NOMADES → tous nos
trucs aux voyages
COCON → tous nos
trucs pour la maison
+ D'INFORMATIONS,
+ DE CONSEILS,
+ D'ADRESSES
POUR CONSOMMATEURS
GOURMANDS ET MALINS



SANTÉ
CHOLESTÉROL,
PAS DE PANIQUE !
PAGE 97



FRUITS
LA POMME
S'ÉCLATE.
PAGE 90

ANGERS
LE GUIDE
COMPLET ET
NOTRE CLE
D'OR. PAGE 72

TGV
MODE D'EMPLOI.
PAGE 68

**EURO
DISNEY**
SHOW DEVANT !
PAGE 36

GOÛT
NON À LA
BANALISATION.
PAGE 9



HISTOIRE CATALANE

Au départ, il y a eut le premier Raventós. Celui qui a fondé Codorniu, aujourd'hui première ou deuxième maison de CAVA derrière ou devant Freixenet. Ensuite, il y eut d'autres Raventós : quatre ou cinq générations avec ce que cela suppose de partages et - suite logique - de rancunes. Une partie des Raventós a d'ailleurs changé de trottoir : le fils aîné du fondateur a reçu l'entreprise en héritage, et son cadet la maison d'habitation. Le fils du cadet a travaillé quarante ans chez Codorniu. En désaccord avec ses cousins, il les a quittés et a créé une nouvelle compagnie, Raventós i Blanc : « Il est mort en 86, vingt jours après avoir constitué la société », raconte son propre fils aujourd'hui aux commandes de cette maison de CAVA dissidente. Cent trente hectares dont 70 de vignes et des bâtiments en brique rouge, magnifiques, résolument modernes et catalans, construits (provocation ?) - pile devant Codorniu - autour d'un chêne plusieurs fois centenaire et classé. Comme le sont les chais de Codorniu en face, « à côté », préfère dire Manuel Raventós qui, bien sûr, a conservé l'héritage du grand-père : la magnifique demeure de la famille, située, elle, à l'intérieur de l'enceinte Codorniu. Il aime y convier ses invités pour un déjeuner succulent et traditionnel dans un cadre 1900, rehaussé des trophées de chasse et de pêche de son père. A chaque passage, le portier de Codorniu lui ouvre la grille en saluant respectueusement « Monsieur Raventós », celui d'en face...



RENÉ BARBIER ET AUGUST AU CELLER CECILIO À GRATALLOPS (PRIORAT).

cent d'Avignon - il a étudié et travaillé dans les caves et les chais français, du Rhône à Petrus. René Barbier, fils démuni d'une famille du négoce catalan, a réussi à intéresser des investisseurs individuels (du professeur de

Barcelone à l'ingénieur strasbourgeois) à un projet fou : refaire du Priorat une grande région viticole d'Europe, comme au siècle dernier, lorsqu'un vin local a obtenu, devant des crus classés français, une médaille d'or à l'Exposition universelle. Pas question pour lui d'élaborer un cabernet-sauvignon à la mode

de Californie. « J'ai une passion pour le grenache », prévient-il. Il a quand même planté (en terrasse, quel travail !) de quoi compléter ce grenache qu'il a connu à Gigondas dans sa jeunesse : du merlot et de la syrah notamment. Son vin et ceux de ses amis sont parmi les plus intéressants que nous ayons dégustés. Ces rouges sont certes « modernes » : frais, pas trop alcoolisés, fruités, concentrés, droits, longs. Mais ils ont aussi les qualités héritées de la tradition : des bouquets de garrigue, des saveurs minérales, une personnalité qui n'a rien à voir avec les vins d'autres terroirs. En conclusion, une belle synthèse de la Catalogne !

ALLIANCES

PAN CON TOMATE ET CAVA

A la façon de Joana Biarnès (restaurant Can Joana, Ibiza). On coupe une large tranche de pain de campagne (boule) à la mie pas trop serrée que l'on toaste à la braise ou au four. On frotte une moitié de tomate bien mûre, sur l'une des faces de la tartine. Un filet (génereux) d'huile d'olive, sel marin. On couvre ensuite de fines tranches de jambon (Serrano, Bayonne, Ardennes), ou d'une omelette. Accompagné d'un CAVA « brut nature ». Jean Bardet parle de l'accord parfait entre l'acidité de la tomate et celle du CHAMPAGNE. Les Catalans sont bien d'accord...

17,5/20 CLOS ABADIA 87

Une base de cabernet-sauvignon complétée par le merlot, le tempranillo et le cabernillon. Belle robe grenat clair, brillante, et des arômes de poivre, fourrure, des notes de truffe qui se développent à l'aération et de gelée de cerise. La bouche est pleine et grasse, droite avec un douceur et des saveurs qui ne sont pas sans rappeler les vins de la Rioja. Beaucoup d'arômes et une grande élégance. 600 Ptas.



16/20 CHARDONNAY 90

Deux chardonnays sont proposés : à celui fermenté en barriques, nous préférons le « normal », non boisé, pour sa fraîcheur, ses arômes de beurre fondu, ananas, poire, un fruité bien expressif. La bouche est très douce avec des notes de noisette et d'aman-de. Un vin bien élégant et savoureux. 700 Ptas.

PRIORAT

● COSTERS DEL SIURANA

18/20 CLOS DE L'OBAC 89

18/20 CLOS MOGADOR 89
Gratallops, Priorat.
Tél. : (19 34) 7 783 92 76.
Au total sept Clos différents, tous vinifiés par René Barbier (voir arti-



cle ci-dessus) et portant tous la marque Costers del Siurana, bien qu'ils appartiennent à des propriétaires différents - en fait un groupe d'amis. Ils sont commercialisés au compte-gouttes dans différentes régions du monde. Des vins très proches les uns des autres ! Robe grenat, très jeune, nez de myrtille, vanille, thym, sarriette, poivre, très complexe. Attaque en bouche grasse et pleine, finesse, fruité éclatant, très frais, mentholé en finale. (Clos de l'Obac, 3 475 Ptas chez les cavistes de Barcelone. Clos

Mogador, 198 F TTC départ chez Vinespa : 214, av. Pdt-Wilson, 93210 La Plaine-Saint-Denis. Tél. : 48 20 52 27.

● **SCALA DEI** : Tarragona.
Tél. : (19 34) 7 782 70 27.

16,5/20 RESERVA 87

Grenache, carignan, un peu de cabernet. Bouquet sauvage de thym, de poivre, de garrigue, frais et structuré en bouche, finale pruneaux. Un vin long et homogène. Scala Dei est un très important producteur installé à dix minutes des ruines d'une magnifique « cartoixa » (chartreuse) dont le dessin figure sur les étiquettes. 1 250 Ptas. Vendu en France 96,50 F la bouteille TTC départ par Europvin : 65, cours Saint-Louis, 33300 Bordeaux. Tél. : 56 52 71 39. ■