Recaredo

Élaboré par Recaredo , pionnier de la viticulture biodynamique dans l'Alt Penedès , Terrers 2019 est vinifié selon la méthode traditionnelle, sans dosage, exprimant tension, précision et énergie saline.

Recaredo
DES DE 1924

Terrers 2021

Penedès, Espagne

Région et Vignobles

Recaredo cultive exclusivement dans l'**Alt Penedès**, à l'ouest de Barcelone, au cœur de la **vallée du Bitlles**. Les vignes reposent sur des sols **calcaires et limono-argileux**, bien drainés sur les coteaux supérieurs et plus frais dans les fonds. Le climat méditerranéen, tempéré par l'altitude et la proximité de la mer, assure une maturation lente et équilibrée, favorable à la fraîcheur aromatique du **Xarel·lo**, cépage emblématique du domaine.

Terrers provient d'une **mosaïque de plus de cinquante parcelles** certifiées **biodynamiques**. Les cépages autochtones - Xarel·lo, Macabeu et Parellada - y sont cultivés sans herbicides ni insecticides de synthèse. Des couverts végétaux protègent les sols, et la vendange manuelle garantit l'intégrité du fruit et une acidité préservée, essentielle à la longue maturation sur lies. Le terroir calcaire confère aux vins leur **structure tendue et saline**, marque de fabrique de Recaredo.

Vinification

L'assemblage 2019 se compose d'environ **57 % de Xarel·lo**, **25 % de Macabeu**, **17 % de Parellada** et 1 % de Monastrell vinifié en blanc de noirs. La fermentation primaire est conduite avec **des levures indigènes**, afin de préserver l'expression du terroir. Pour la prise de mousse, Recaredo utilise exclusivement du **moût concentré du même millésime**, refusant l'ajout de sucre exogène.

La seconde fermentation s'effectue en bouteille, **sous bouchon naturel**, favorisant une micro-oxygénation subtile durant l'élevage. Le vin repose **40 à 52 mois sur lies**, avant un **remuage et un dégorgement manuels** à température de cave. Aucun dosage n'est ajouté (Brut Nature). Le résultat : un effervescent à **12 % vol**, à la mousse fine et crémeuse, d'une **pureté exemplaire** et d'une longueur remarquable.

Alcool :12,00 %

Composition: 57% Xarel·lo, 25% Maccabeu, 17% Parellada

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Recaredo

DES DE 1924

Terrers 2021

Notes de Dégustation

- **Robe :** Jaune pâle aux reflets argentés, bulles très fines et persistantes.
- **Nez :** Pomme verte, poire et zeste de citron, fleurs blanches, anis, amande fraîche, mie de brioche et craie humide.
- **Bouche :** Attaque vive et tranchante ; structure élancée, soutenue par des notes d'agrumes, de fruits blancs et une minéralité saline. Texture soyeuse, finale longue et cristalline, ponctuée d'une fine amertume.

Le Saviez-vous ?

Recaredo est l'un des **membres fondateurs du collectif Corpinnat**, créé pour distinguer les vins effervescents de terroir du Penedès. Tous les vins sont issus de **raisins de propriété**, vinifiés en Brut Nature et **vieillis sous bouchon de liège naturel**, une pratique rare qui apporte texture et complexité.

Accords Mets & Vins

- **Huîtres et coquillages :** la salinité du vin épouse la douceur iodée du crustacé, tandis que son acidité purifie le palais.
- **Daurade crue au fenouil et agrumes :** l'expression herbacée et citronnée du Xarel·lo fait écho à la fraîcheur du plat.
- **Poulet rôti au citron et à l'estragon :** la richesse du jus rencontre la finesse autolytique du vin ; l'acidité équilibre la chair.
- **Risotto aux champignons et au parmesan :** la texture crémeuse s'accorde à la rondeur des lies ; la finale saline apporte tension et relief.

94

Robert Parker (RP) : 94 Points (2019)

I tasted again the 2019 Terrers, a blend of 57% Xarel·lo, 25% Macabeu, 17% Parellada and 1% Monastrell from close to 60 different vineyards, all organic and biodynamic. It was cropped from a very good vintage, with quality and volume, now disgorged after 53 months in bottle with the lees. Since 2017, they have used concentrated must from the same vintage to referment the wine in bottle, and since 2013, they have used indigenous yeasts for the first fermentation. The wine is aging at a slow pace but gaining in nuance and complexity with more time with lees; it's serious, subtle, elegant, pretty much the house signature, with pungent flavors, incisive, direct and fresh, lively, with finer bubbles and leesy flavors. It comes in at 12% alcohol, with a pH of 3.19 and 4.6 grams of acidity. 260,000 bottles produced. It was disgorged in December 2024.