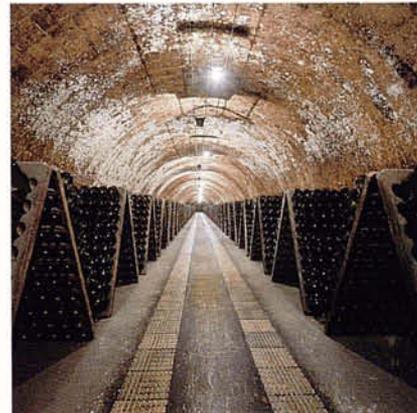


# LE VIN MOUSSEUX DIT CAVA



LA LITTÉRATURE MÉDIÉVALE EST PLEINE DE RÉFÉRENCES AUX VINS EFFERVESCENTS QUE L'ON PEUT CONSIDÉRER COMME LES LOINTAINS ANCÊTRES DU VIN ET DU CHAMPAGNE. “ LES VINS FOURMILLANTS ” AUXQUELS FRANCESC EIXIMENIS FAIT ALLUSION EN 1340 DEVIENNENT DOUZE ANS PLUS TARD, SOUS LA PLUME D'ANSELM TURMEDA, “ LES VINS SUBTILS ”.



MÀRIUS CAROL JOURNALISTE

**L**e jour où l'un des protagonistes du feuilleton télévisé "Dallas" apparut avec une bouteille de Delapierre glacé à la main, disposé à conquérir une spectaculaire collaboratrice de la Edwing Oil, les producteurs de la série reconnaissaient que le *cava*, qu'ils situaient en l'occurrence au même niveau que le champagne français, traditionnellement utilisé au cinéma comme arme souveraine des hommes qui préfèrent les blondes et de ceux qui épousent les brunes, s'était définitivement implanté dans le marché nord-américain. En fait, il se trouve tout bonnement que les bouteilles de Freixenet, un million d'entre elles étant produites en Californie, ou celles de Codorniu, qui détient le record de production avec 5,5 millions de bouteilles par an, sont aujourd'hui communément vendues dans les supermarchés américains ; que le *cava* concurrence, non seulement en prix mais aussi en qualité, le champagne français ; qu'il monte comme la mousse qu'il produit ; et que face à cette montée à laquelle ils assistent ébahis, les producteurs champenois ont obtenu à Bruxelles, après de sanglants affrontements, que la mention "méthode champenoise" employée dans l'élaboration du *cava* disparaisse d'ici quelques années de l'étiquette de ce vin.

La littérature médiévale est pleine de références aux vins effervescents que l'on peut considérer comme les lointains ancêtres du vin et du champagne. "Les vins fourmillants" auxquels Francesc Eiximenis fait allusion en 1340 deviennent douze ans plus tard, sous la plume d'Anselm Turmeda, "les vins subtils". Cependant, les savantes expérimentations des alchimistes du XIV<sup>e</sup> siècle concernant "les vins sauteurs", comme ils furent également appelés, ont été injustement oubliées en faveur de celles de Pierre Pérignon, moine bénédictin français et procureur de l'abbaye d'Hautvillers, en Champagne, dont l'étude sur la tendance moussante des vins blancs de la région devait aboutir, vers 1650, à la découverte de la manière de retenir et de maîtriser l'effervescence naturelle que produisait la seconde fermentation. De cette découverte devait surgir, un siècle plus tard, l'apparition du champagne.

Dans le Penedès, ce fut en 1850, et vu le succès du champagne français, que Josep Raventós, descendant d'une famille de vignerons de la région, commença à expérimenter une formule similaire, qui devait le conduire, en 1872, à l'élaboration d'un vin mousseux pétillant. Quinze ans plus tard, sur le domaine de Espiells, dans la commune de Sant Sadurn d'Anoia, on découvrit le premier foyer de vignes phylloxérées. Ce qui fut considéré à l'époque

comme un terrible ravage, se révéla être, avec le temps, un cadeau de la nature. Les vignobles détruits furent reconstitués à partir de souches d'origine américaine, sur lesquelles furent greffés des cépages divers, ceux de *xarelo*, *parellada* et *macabeo*, base de l'actuel *cava*, l'emportant. En se faisant envoyer à la cour, à la suite de la visite qu'il effectua dans cette commune en 1902, du vin mousseux de la région, Alphonse XIII contribua à développer la notoriété de cette boisson singulière. Durant la Première Guerre mondiale, le *cava* de Sant Sadurn, devenu à la mode parmi la bourgeoisie et les noctambules du début du siècle, connut ses premières heures de gloire. Barcelone était devenue le refuge des cabaretiers français qui avaient préféré la capitale catalane à la rumeur des combats. Quelques années plus tôt, Josep Raventós, le père de la créature pétillante de Barcelone, avait adressé à son fils la recommandation suivante : "Tu sais quoi, laisse tomber le champagne, ça n'est pas rentable. Voilà vingt-cinq ans que nous perdons de l'argent."

À partir des années soixante, le succès du *cava* est incontestable ; en 1980, il est célèbre dans le monde entier.

Freixenet, dirigée par Josep Ferrer, dont le grand-père avait créé l'entreprise en 1889 sur le domaine de la Freixeneda, est une des rares firmes multinationales espagnoles. Dès 1935, à la faveur de l'abolition de la Prohibition, elle avait tenté de s'introduire sur le marché nord-américain, ce à quoi elle serait parvenue si la guerre civile n'avait éclaté. Freixenet possède des caves aux États-Unis et au Mexique, et s'est octroyée le petit grand plaisir d'acquérir le groupe Henri Abele, produisant le troisième des plus anciens vins mousseux français, dont le siège est à Reims. "Ce champagne, raconte Ferrer à qui veut l'entendre, faisait les délices de Napoléon."

Codorniu, son concurrent, est implanté de longue date dans la région, puisque les Raventós élaborent des vins depuis 1959. La quantité de bouteilles qu'ils fabriquent chaque année — 55 millions — est supérieure à celle des trois grandes marques françaises — Moët, Mumm et Veuve Clicquot — réunies. Ses caves sont particulièrement visitées, vu qu'elles sont situées dans les sous-sols d'un édifice moderniste dû à Josep Puig i Cadafalch et Lluís Bonet Garí. Codorniu contrôle 58 pour 100 de l'exportation de vins mousseux en Europe. Cependant, à côté de ces géants, il existe un grand nombre de caves — plus de soixante-dix — élaborant des produits appréciés par les palais exigeants. Certaines d'entre elles, Mestres, Juvé i Camps, Torel-

ló, Recaredo, commencent à avoir un potentiel important. D'autres sont aussi petites que les caves Mir ou Vidal qui atteignent à peine les 30 000 bouteilles. Le gastronome José Peñín, dans un article où il compare les vins mousseux et les champagnes, cite les marques catalanes suivantes : Ferrer Brut Nature, Segura Viudas Brut Vintage et Nadal Brut Salvatge comme les mieux notées, suivies du Freixenet Brut Nature, Parxet, Monistrol Brut Selección, Vallformosa Brut, Cavas Hill Brut, et finalement apparaissent les Juvé Camps Brut, Rimat Chardonnay et Mont Ferrant Brut Nature.

Plus de 90 pour 100 du vin mousseux espagnol est élaboré dans le Penedès. Cette région, d'une sereine beauté, façonnée par les vignerons et paysans, est située en bordure de l'autoroute, à quarante kilomètres au sud de Barcelone. Elle s'étend entre la Méditerranée et la montagne de Montserrat, et son climat tempéré est particulièrement propice à la culture de la vigne. Peu fréquentée par les touristes, mais souvent visitée par les Barcelonais, ses deux principaux centres d'intérêt sont Sant Sadurn et Vilafranca. Si Sant Sadurn est la capitale du *cava*, Vilafranca est celle de la région. Dans la première de ces villes, le visiteur pourra trouver des vins échappant à la publicité mais tout aussi savoureux, et se perdre dans le réseau de galeries où reposent les crus. Dans la seconde, il aura la possibilité de visiter le Musée de Vilafranca ou le Musée du Vin montrant l'histoire du *cava* et de ses gens, ou d'aller manger au "Celler del Penedès", dont le nom ne peut être plus indicatif.

Les connaisseurs prétendent que le *cava* doit être bu dans des flûtes à fond creux pour favoriser la montée du gaz carbonique. Le sec ou brut est le plus indiqué. La manière noble consiste à le boire comme le faisait Orson Welles, avec des huîtres et au petit jour. Mais, vu sa faible teneur en alcool, il peut être consommé à toute heure, comme apéritif ou cocktail. Depuis quatre ans, on voit surgir à Barcelone des établissements jusque-là inexistantes, les "champagneries", qui, malgré leur nom, servent de préférence du *cava* catalan, et auxquelles le propre New York Times a récemment consacré un article. À Sant Sadurn d'Anoia, site olympique puisque y seront célébrées les compétitions de hockey, on considère que les Jeux de Barcelone de 1992 peuvent constituer la consécration officielle du *cava*. C'est précisément fin 1992 que la mention "méthode champenoise" devra être définitivement retirée de l'étiquette de ses vins mousseux. On pense toutefois que d'ici là "la bataille au français" sera pratiquement gagnée. ●