

**VOYAGE**  
**De l'ACADEMIE DU VIN DE FRANCE**  
**EN CATALOGNE**  
**du mercredi 9 au samedi 12 avril 2025**  
**Organisé par notre confrère**  
**Joan Josep ABÓ DE JUAN**

Compte-rendu établi par Jean-Charles le Bault de la Morinière

**Mercredi 9 avril**

Au fur et à mesure des arrivées, nous prenons nos quartiers à l'hôtel CATALONIA situé Plaza ESPANA. Retrouvailles joyeuses avant de nous rendre à VILA VINITICA, Carrer dels Agullers. Cette adresse se situe dans le quartier ancien de la ville, non loin de la cathédrale et du Musée Picasso.

Quim VILA, le maître des lieux, nous y accueille chaleureusement.

L'apéritif se prend dans la rue, à sa porte. Cette venelle pittoresque offre un cadre sympathique pour un apéritif superbe : jambons Belotta : Maldonado Especial et Encinares del Sur, escortés par un certain nombre (...) de flacons de Recaredo Terrers Brut Nature 2019, produit en viticulture biodynamique dans l'Alt Penedès, dégorgé après 40 mois en bouteille.

Une porte s'ouvre, quelques marches à descendre et nous sommes alors introduits dans une salle toute en longueur, tapissée de briques vénérables, meublée d'une très longue table nappée, où nous attend une équipe jeune, souriante et alerte.

Le dîner peut commencer, le nombre des mets et des vins servis est impressionnant.

**Vins**

La Riva Macharnudo 2021 (Xeres)  
Bimbache Gran Cruz del Calvario 2023 (Canaries)  
Emilio Rojo 2021, Ribeiro Castes Brancas (Galice)  
Raul Pérez Areas de Montalvo 2017 (D.O RÍAS BAIXAS, Galice)  
Enric Soler NUN, Vinya dels Taus 2022 (Penedès)  
Familia Nin Ortiz Terra Vermella 2019 (Penedès, blanc)  
Dominio del Águila Vino Fino de Paraje Calizo 2020 (Ribera del Duero, blanc)  
López de Heredia Viña Tondonia Reserva BLANCO 2012 (Rioja, blanc)  
Federico Paternina Gran Reserva 1962 Ollauri, (Rioja, rouge)  
Espectacle 2022, D.O. (Montsant)  
Vega Sicilia Único 2011 en double magnum  
---

Scholtz Málaga Très Vieux Réserve Lágrima 1931  
Telmo Rodríguez 2007 Colección Vila Viniteca 75 aniversario  
Toro Albalá Pedro Ximénez Don P.X. 1986 en magnum  
Toro Albalá Pedro Ximénez Don P.X. 1956  
Martinet Ranci Dolç (Priorat)

**Mets**

Anchois de la mer Cantabrique  
Ventrèche de thon Cóndor  
Tomates La Catedral et laitue fraîches  
Jambon ibérique doux  
Saucisse de Vic Casa Cendra  
« Rubia » galicienne La Cala  
Coppa Iberica Joselito  
Pain rustique du Four Vilamala à la tomate  
Seiche aux boulettes de viande d'El Passadis del Pep

**Fromages**

La Gàrgola, Brebis, Solsonès (Lleida)  
La Balda Fermió, vache, Vall de Llémena (Girona)  
Maó Son Mercer, vache, Menorca  
El Claustre d'El Miracle, brebis, Solsonès (Lleida)  
Cañarejal cremoso, brebis, Pollos (Valladolid)  
Don Manuel, brebis, Albarracín (Teruel)  
Idiazábal fumé, brebis, Euskadi  
Savel Blue, vache, Chantada (Lugo)  
'Coca' du Furni  
Chocolat Casa Cacao

Un mot s'impose : quelle générosité incomparable !  
Un second : un véritable enchantement que cette soirée ...

**Jeudi 10 avril**

### **MAS MARTINET – Domaine Pérez-Barbier**

Nous prenons la route de bon matin vers le **PRIORAT**. Après avoir effleuré le secteur de Tarragone<sup>1</sup>, nous remontons vers le Nord-Ouest pour aborder le secteur montagneux et escarpé du Priorat. Les vallons sauvages, boisés et relativement encaissés se succèdent, recélant d'innombrables vestiges de murs en pierre sèche, et nous conduisent à **MAS MARTINET**<sup>2</sup>, Domaine fondé en 1981 par Josep Lluís Pérez avec l'aide de son épouse Montse Ovejero. Les installations sont discrètement nichées au creux d'un vallon (altitude 220 m.).

Nous sommes accueillis par Sara Pérez, fille de Josep Lluís<sup>3</sup>, et son équipe très sympathique.

Deux groupes sont constitués et participent alternativement au programme suivant :

- dégustation dans les bâtiments avec l'équipe du Domaine
- sortie dans les vignes avec Sara Pérez

#### **Dégustation avec l'équipe**

Clos Martinet 2024, D.O.C. PRIORAT

Cépage essentiel Garnacha à +/60%, assemblages en proportions variables selon millésimes avec Syrah, Carignan, Merlot, Cabernet Sauvignon. Production sur 4,5 Ha avec rendements limités

Clos Martinet 2014

Clos Martinet 2008 (80% Garnacha)

Clos Martinet 2000 en magnum

Clos Martinet 1992

#### **Dans les vignes**

Sara Pérez nous attend en altitude (580 m) au lieu-dit Els Escurçons (Les Vipères) en partie haute de parcelle.

Le panorama est saisissant, pentes escarpées regardant vers le Sud-Sud Ouest, aménagées en terrasses successives ondulant en courbes de niveau, horizons lointains, pas de constructions en vue ...

Du point de vue géologique, le sol, très particulier, dénommé "Llicorella", est composé de nombreuses couches de schiste plus ou moins ferreux, avec un sous-sol constitué essentiellement d'ardoises, riche en minéraux. La problématique est marquée notamment par la sécheresse du milieu, qui impose une gestion particulière de l'eau. Dans son exposé, Sara, personnalité intense et de grand caractère<sup>4</sup>, nous explique les principes qui guident sa conduite de la vigne, en résumé principe de permaculture et recours à la technique du Keyline Design<sup>5</sup> pour lutter contre l'érosion et préserver un régime hydrique optimal.

#### **Dégustation dans la vigne**

Els Escurçons 2009, Priorat D.O.Q.

Els Escurçons 2015

Els Escurçons 2022

Martinet Ranci Dolç, production moyenne 1600 bouteilles, 1,7 Ha.

<sup>1</sup> « En 1903, en pleine tourmente de ce qui allait aboutir à la séparation de l'Eglise et de l'Etat, les chartreux, qui sont expulsés de France, emportent leur secret et implantent une distillerie à Tarragone en Espagne pour la fabrication de la liqueur. Celle-ci garde son nom d'origine et les Français la surnomment "La Tarragone". La distillerie fonctionnera jusqu'en 1989. Depuis cette date et chaque année, pour célébrer l'héritage avec la ville catalane, les Pères Chartreux produisent une série limitée de leur liqueur à l'occasion des festivités de la Santa Tecla, le 23 septembre. » (Source : Vino Ibérico, Crus et Terroirs d'Espagne)

<sup>2</sup> Se reporter à leur (très beau) site web [Mas Martinet Viticultors – Vins bio du territoire](http://Mas Martinet Viticultors – Vins bio du territoire)

<sup>3</sup> Sara a repris les rênes du Mas MARTINET en 2000.

<sup>4</sup> Pour en avoir une idée, se reporter à une interview très intéressante publiée en 2021 : [Sara Pérez, le vin de la liberté - Vitivinícola](http://Sara Pérez, le vin de la liberté - Vitivinícola)

<sup>5</sup> Quelques rudiments sur le Keyline Design : [Keyline design — Triple Performance](http://Keyline design — Triple Performance)

La matinée avance inexorablement, et nous prenons congé après avoir exprimé notre gratitude à Sarah, à sa famille, à ses collaborateurs.

A courte distance, et avec un peu de retard, nous nous rendons à GRATALLOPS.

### **Visite chez Álvaro PALACIOS**

Arrivés sur place, nous sommes emportés par de nombreux petits véhicules à travers des chemins de terre vers les hauteurs pour arriver à l'**Ermita**. Paysage grandiose et sauvage qui semble inhabité ou presque, justifiant à merveille le toponyme de l'endroit.

Álvaro nous attend dans sa vigne, saute dans les bras des uns, salue fort amicalement les autres avec cette chaleur communicative dont il a le secret. Dans son exposé, il rappelle l'arrivée des moines chartreux depuis Montpellier au 12<sup>ème</sup> siècle, et le développement de la vigne en Catalogne, par l'influence du monastère de Scala Dei (Sierra de Montsant) fondée en 1163, première Chartreuse de la Péninsule Ibérique. Les vignobles du Priorat apparaissent au 13<sup>ème</sup> siècle. Après une riche histoire, les moines doivent quitter les lieux dans la première moitié du 19<sup>ème</sup> siècle, et le phylloxera fait le reste... conduisant à une quasi disparition du vignoble.

Álvaro, fils et descendant de vignerons dans la RIOJA BAJA, est du très petit nombre de ceux qui ont cru dans la singularité et la grande qualité du Priorat et ont voulu le faire revivre. Il a donc quitté la maison paternelle, et rejoint en 1989 le groupe formé par René Barbier, José Lluis Pérez, Carles Pastrana et Daphne Glorian. Il était le plus jeune du groupe, surnommé le dauphin (Dofi). Il semble qu'on les appelait « le groupe des fous ». Une aventure héroïque dont on connaît la suite ...

Le Domaine d'Álvaro représente aujourd'hui 30 Ha.

Acquise en 1993, la vigne de L'Ermita, aux pentes vertigineuses, était cultivée depuis 1939 sur 1,5 Ha. Elle en couvre actuellement 4,7. Ce sont de (très) vieilles vignes en terrasses, les plantations ayant eu lieu en 1910, 1939 et 1996 et 1997.

Les rendements sont particulièrement limités, ce qui se traduit par une production d'environ 1 500 bouteilles, variable selon les années.

### **Dégustation dans la vigne**

La Baixada 2024, D.O.Q. Priorat  
Ermita 2024, Gran Vinya Classificada

C'est ensuite vers la Finca que nous nous dirigeons, à nouveau pris en charge par la flottille de petits véhicules. Nous arrivons sur une colline à distance et en contre-haut de Gratallops. C'est là que se trouvent les bâtiments de l'exploitation, discrètement insérés dans le site, d'où l'on jouit d'un vaste panorama de reliefs successifs dominés par la Sierra. Pas de constructions visibles si ce n'est le bourg resserré autour de l'église de Sant Llorenç et serti dans son écrin sauvage.

Nous pénétrons dans un espace vaste et lumineux où est dressée une immense table autour de laquelle chacun prendra place pour déjeuner.

Mais nous sommes tout d'abord invités à visiter en sous-sol les installations techniques, notamment une cave d'élevage de dimensions considérables, dont le couvrement est assuré par une voûte spectaculaire en béton armé d'une seule portée.

L'atmosphère est joyeuse, et le déjeuner qui suit s'annonce comme une fête :

Vi de Villa Gratallops 2021 (14 000 bouteilles)<sup>6</sup>,  
Finca Dofi 2019<sup>7</sup> (30 000 bouteilles, 11 Ha d'un seul tenant)

Asperges et dorade fumée  
Betterave sur ... ? (notes illisibles)  
Brics de fromage de chèvre frais  
Brochettes de calamars et lard fondu

Les Aubaguettes 2019 Bellmunt del Priorat<sup>8</sup>

Perdrix en salade  
L'Ermita 2021 (très récompensé par la critique)  
Epaule d'agneau cuisson basse  
L'Ermita 2015 (2 200 bouteilles)  
Blanc-manger 'version Priorat'

C'est effectivement une fête, fort animée et gratifiée avec brio par Álvaro d'une démonstration de muleta, puis de chant andalou (magnifique voix de baryton). Il se dit que notre homme est passionné de Tauromachie et de Flamenco. C'est manifeste.

Pour finir, il faut regagner Barcelone. Álvaro nous raccompagne et nous prenons congé après lui avoir exprimé toute notre gratitude pour la grande générosité de son accueil.

Nous rentrons à Barcelone. Joan Josep a organisé pour ceux qui le souhaitent un **dîner à La Poissonnerie-Restaurant Ribera Manero** (quartier de *Les Corts*).

.../...

---

<sup>6</sup> provient de plusieurs parcelles situées dans le village de Gratallops : Solanes de l'Ermita, Baxaïda, Sorts, Coll de Falset, Costa del Riu, Vinyals, Torrent, Guinarderes, Mas Pallarès. Vi de Villa se traduit par « vin de village », du village de Gratallops. s'entend

<sup>7</sup> Premier vignoble acquis par Álvaro en Priorat

<sup>8</sup> « Les Aubaguettes 2019 est l'un des grands vins d'Álvaro Palacios. Un Priorat qui pousse dans un vignoble exceptionnel planté en 1900 dans la commune de Bellmunt del Priorat.

« Les vignes centenaires de Grenache (74 %) et de Carignan (25 %) avec 1 % de cépages blancs sont cultivées sur une belle parcelle de 1,79 hectare exposée plein nord, sur une forte pente à l'ombre (« obaga » en catalan, d'où son nom), ce qui signifie qu'elle conserve toujours de la fraîcheur.

Un paysage majestueux, entouré de chênes verts, de forêts de pins et d'herbes aromatiques qui donne un Priorat compact et rectiligne qui nécessite décantation et patience pour montrer très peu à peu la longue séquence de nuances qu'il libère. Précis et très raffiné. 2 428 bouteilles exclusives qui font l'objet de désirs. » (Source VILA VINITECA)

Nous y sommes accueillis avec un Torelló<sup>9</sup> 225 Brut Nature 2015 Corpinnat en magnums.

Anchois sur pain à la tomate	Júlia Bernet, Barraca dels Coscons 2018, Brut
Tomates, oignon frais et ventrèche de thon	Nature <sup>10</sup>
« Salpicón » de crevettes	Finca Ca N'Estruc, L'Equilibrista 2021, Blanco
Moules et palourdes à l'ail	cépage Xarel.lo <sup>11</sup>
Friture de poissons variés, Calamars et Gambas	Finca Ca N'Estruc, L'Equilibrista 2018, Tinto
Desserts au choix	cépage Garnatxa Negra

\*\*\*

### Vendredi 11 avril

Nous nous rendons à la première heure à la **Sagrada Familia** pour une visite guidée, moment consacré au grand œuvre d'**Antoni GAUDI**. S'il n'est pas l'objet du présent compte-rendu de relater tout ce que nous y avons vu et entendu, rappelons que les travaux entrepris en 1882 ne sont pas encore achevés. L'aboutissement de ce chantier approche désormais, le point culminant étant l'achèvement de la tour du Christ prévu en 2026.<sup>12</sup>

### Bodega TORRES

Après une heure de route, nous atteignons la Bodega située à Villafranca del Penedès. Citons en introduction une notice due à VILA VINITECA :

<sup>9</sup> « Située sur le domaine de Can Martí, entre Sant Sadurní d'Anoia et Gelida (Alt Penedès), la cave Torelló appartient à la famille depuis 1395. Le nom de famille actuel de la vingt-deuxième génération que la propriété conserve a été conservé depuis que Josefa Llopert a épousé Francesc Torelló Casanovas, dont la famille a lancé sa première bouteille de cava en 1951 et, plus d'un demi-siècle plus tard, continue de travailler pour rester l'un des cavas les plus renommés de la dénomination. Le domaine viticole est géré par Ernestina Torelló avec ses fils Paco et Toni de la Rosa Torelló. La domaine, sur une superficie de 135 hectares où deux fermes médiévales sont encore conservées (Can Martí de Dalt et Can Martí de Baix), possède les cépages blancs Macabeo, Xarel.lo, Parellada, Chardonnay et Subirat Pariente, ainsi que le Merlot noir, Cabernet Sauvignon. Pinot noir et Syrah. Les sols sont formés par un mélange argileux-calcaire et sont pauvres en matière organique. La taille est effectuée en courte taille pour contrôler le rendement de la vigne et la qualité du raisin, et ils effectuent également une taille verte afin que la plante concentre son énergie sur le fruit. Grâce à ces mesures, la production est réduite de 4-5 kg par vigne à 2,5 kg. Presque tous les vignobles entourent le domaine sauf le plus éloigné, qui se trouve à 15 minutes, ce qui garantit une réception rapide des raisins. » (Source VILA VINITECA)

<sup>10</sup> Dégorgé en mars 2025 ; cépage Xarel.lo

<sup>11</sup> « Ca N'Estruc est une ferme familiale située dans un lieu unique, au pied de la montagne de Montserrat, dans la commune d'Esparreguera (Barcelone). Le domaine est documenté depuis 1574. En fait, le millésime 2024 a marqué la célébration de son 450e anniversaire.

Jusqu'en 1960, l'activité de la propriété était centrée sur deux activités traditionnelles : l'agriculture et l'élevage. Cependant, dans les années 80, Siscu Martí, héritier et propriétaire actuel, décida de réorienter la production et de se consacrer exclusivement à la viticulture et à la vinification. Ca N'Estruc a été la première cave enregistrée dans la D.O. Catalogne, créée en 1999.

Les plantations sont parfaitement conçues pour optimiser l'exposition au soleil. L'utilisation de petits cuves en acier inoxydable permet de fabriquer différents lots selon chaque vignoble, selon la variété et l'âge. Pour le processus de vieillissement, on utilise principalement des foudres de chêne français provenant de différentes tonneleries.

Actuellement, dans cet endroit unique, 22 hectares de vignobles sont cultivés à une altitude de 165 mètres et des vins blancs et rouges sont produits, en appliquant une agriculture biologique et biodynamique. De plus, à partir de 2014, avec l'arrivée d'Anna, la fille aînée de Siscu, une nouvelle étape a débuté avec la production de quantités limitées de vins naturels. » (Source VILA VINITECA)

<sup>12</sup> Voir l'article du FIGARO publié en mars 2024 par le lien suivant : <https://www.lefigaro.fr/culture/2026-la-sagrada-familia-a-enfin-une-date-pour-la-fin-de-ses-travaux-20240327?msocid=350b16f4e>

« *La Familia Torres a été fondée en 1870 à Vilafranca del Penedès, bien que leur héritage viticole – en tant que vignerons et marchands de vin dans la région du Penedès – remonte au XVIIe siècle. Depuis, l'entreprise s'est développée et s'est transmise de père en fils pendant 5 générations jusqu'à aujourd'hui, préservant son identité de cave familiale et conférant à ses vins un grand prestige international. Aujourd'hui, Torres est l'un des groupes les plus importants d'Espagne, ils produisent des vins dans les dénominations catalanes de Penedès, Conca de Barberà, Priorat et Costers del Segre. Et dans d'autres régions viticoles du reste de l'Espagne, telles que Rioja, Ribera del Duero, Rueda, Rías Baixas, Jumilla et Toro. Ils possèdent également deux domaines à l'étranger : Miguel Torres au Chili, fondé en 1979, et Marimar Estate, fondé en 1986 en Californie.*

*La philosophie de la famille est de prendre soin de l'environnement et de la terre, ils ont donc déployé des efforts significatifs pour réduire leur empreinte carbone, récupérer des cépages ancestraux plus résistants et promouvoir la recherche ainsi que la mise en œuvre de la viticulture régénératrice. »*

Nous sommes introduits dans les installations impressionnantes de la Bodega, qui incluent non seulement un vaste espace d'exposition et de vente, mais aussi un amphithéâtre, un musée dédié à l'histoire de l'entreprise sur cinq générations, un restaurant (liste non exhaustive, à l'évidence).

C'est **Miguel TORRES** en personne qui nous accueille.

Notre visite débute par la projection d'un film consacré à l'histoire de la Bodega, et à ses choix stratégiques notamment en matière de recherches et d'innovation, thèmes annoncés par Miguel TORRES dans son allocution initiale.

Cette présentation est complétée par le parcours d'une petite salle où sont exposés des panneaux explicitant chacun des différents axes de recherche et d'innovations mises en œuvre par la Bodega. Puis, nous découvrons sous terre les caves de la Bodega. Compte-tenu des distances à parcourir et des horaires à respecter, nous y sommes acheminés par petits wagons électriques (aller et retour). Ces caves sont distribuées en quadrilatère autour d'une cour intérieure souterraine de dimensions considérables, accessible par une rampe carrossable. Leurs parois sont entièrement vitrées, et les éclairages conçus pour une présentation esthétique de ces espaces d'élevage des vins.

Le déjeuner qui suit met les vins en scène.

Clos Ancestral blanc 2023, D.O. Penedès, Forcada et Xarel.lo	En amuse-bouche, Humus de betterave et graines de sésame sur toast
Clos Ancestral 2023, D.O. Penedès, Moneu, Tempranillo, Garnacha	Aubergine rôtie, sauce Tahini Agneau confit, sauce au vin, pommes de terre en mousseline
Manso de Velasco 2020, Curico Valley, Chile, Cabernet Sauvignon	Assortiment de fromages catalans Crème Catalane

A l'issue du repas, il nous faut prendre congé, et adresser tous nos remerciements à notre hôte après avoir procédé à une fort sympathique « photo de famille ».

Nous nous dirigeons alors vers Sant Sadurní d'Anoia pour une dégustation des producteurs de CORPINNAT.

## Dégustation des vins de CORPINNAT, tenue chez RECAREDO

Recaredo est une exploitation familiale fondée en 1924 par **Josep Maria Mata Capellades**<sup>13</sup>. Sa maison existe toujours au cœur des locaux développés au cours du temps, et transformés aujourd’hui en un ensemble tout à la fois traditionnel et historique et d’expression contemporaine.

Ce sont les enfants de Josep Maria, Josep et Antoni, et ses petits-enfants qui nous reçoivent aujourd’hui avec simplicité et beaucoup de gentillesse.

Nous visitons les lieux chargés de la mémoire du fondateur avant de rejoindre une salle où **quinze domaines, membres de L'Associació d'Elaboradors i Viticultors Corpinnat (AVEC)** sont présents et nous font découvrir leurs personnalités et leurs productions.

### Gramona

Enoteca Brut Nature 2012  
Celler Batlle 2009

### Llopart

Rosé Brut 2022  
Leopardi 2017

### Nadal

RNG 20 Brut Nature 1997  
RNG 10 Brut Nature 2004

### Recaredo

Reserva Particular 2014  
Turó d'en Mota 2011 (moins d'un Ha, 2 600 bouteilles/an)

### Sabate i Coca

Josep Coca Brut nature 2015 (104 mois sur lies)  
Reserva Familiar 2008 (vignes centenaires de Xarel.lo)

### Torelló

Torelló 2016 (9 ans sur lattes)  
Torelló 2013 (très grande année à leur avis)

### Huguet de Can Feixes

Brut Nature 2019  
(produit sur 15 Ha, cépages Parellada 50% - Macabéo 40%)

### Júlia Bernet

Barraca dels Coscons Reserva 130 2018  
(6 400 bouteilles/an)

### Mas Candí

Segonyola Brut Nature 2019  
Indomable Brut Nature 2017

### Can Descregut

Fumissola 2019  
Memòria Brut Nature 2018

### Pardas

Hermós Brut Nature 2020  
Els Pagesos Brut Nature 2017

### Bufadors

Vinya del Rascà Brut Nature 2018

### Cisteller

Lucidity Brut Nature 2022  
Courtship Brut Nature 2022 (blanc de noirs de garnacha)

### Celler Viader

Les Eretes 2022<sup>14</sup>  
La Llena 2020<sup>15</sup>  
(littéralement Can Rossel de la Llena)

### Mas de la Basserola

Nature Selecció 2012  
(Parellada 80% - Macabéo 20%)

<sup>13</sup> Consulter l'historique du domaine par le lien <https://www.recaredo.com/es/origenes/>  
Voir aussi le lien <https://www.vilaviniteca.es/es/recaredo>

<sup>14</sup> Fiche produit sur le lien [https://www.viader.eu/assets/uploads/arxius/les\\_eretes.pdf](https://www.viader.eu/assets/uploads/arxius/les_eretes.pdf)

<sup>15</sup> Fiche produit sur le lien [https://www.viader.eu/assets/uploads/arxius/la\\_llena\\_esp.pdf](https://www.viader.eu/assets/uploads/arxius/la_llena_esp.pdf)

Que de belles rencontres avec ces vignerons passionnés et attachants dont les vins expriment l'engagement.

Nous ne pouvons que les remercier chaleureusement, puis reprenons la route pour rentrer à Barcelone.

\*\*\*

### Dîner de clôture

Il est servi dans l'enceinte de notre hôtel. L'un des restaurants a été privatisé pour l'occasion, et plusieurs tables ont été dressées dans un cadre contemporain, tout à la fois épuré et raffiné.

Le dîner est composé en séquences de mets variés, accompagnés de vins de Finca Ca N'Estruc et de la Cava Recaredo.

Cava Recaredo Serral del Velle Brut Nature	Olive « arbequina » 'La clotxa', petit pain avec poivron grillé et sardine marinée Mini croquettes de 'rostit' Sandwich de caviar et saumon
Finca Ca N'Estruc, L'Equilibrista, Blanco	Pain à la tomate 'Escalivada' avec anchois de l'Escala 'Esqueixada' de morue Petites fèves à la Catalane Artichauts au 'Vi Ranci', pignons et poitrine de porc Poireaux grillés, sauce romesco et ail noir Côtelettes Rascasse à 'la Llauna' Epaule d'agneau au four
Finca Ca N'Estruc, L'Equilibrista, Tinto	'Mel i mato' Petits Fours

\*\*\*

### Samedi 12 avril

A 9h00, **Assemblée Générale** de l'Académie.

A son issue, notre séjour s'achève pour les uns. Il se prolonge un peu pour les autres. Joan Josep a organisé pour ceux qui le peuvent une visite du magnifique **Musée PICASSO**<sup>16</sup> dans l'après-midi.

\*\*\*

<sup>16</sup> « Le musée Picasso se trouve dans l'une des cinq grandes maisons et palais de la rue Montcada de Barcelone dans le quartier du Born. Ces édifices des XIII<sup>e</sup> et XIV<sup>e</sup> siècles sont de style gothique catalan et suivent un plan commun : une cour

intérieure d'où monte un escalier extérieur qui permet d'accéder aux étages nobles. Après les extensions de la collection, le musée a dû être agrandi. Il s'est étendu sur les bâtiments voisins. » (Source Wikipédia)

Grâce à notre confrère et ami Joan José Abó de Juan, à Quim Vila, à tous les Domaines et Vignerons qui nous ouvert grandes leurs portes et partagé leurs productions avec cœur et générosité, ces Heures Catalanes resteront dans les annales de l'Académie du Vin de France une expérience privilégiée et mémorable.

---

### **Liste des participants.**

<i>Jean-Charles Abbatucci</i>	<i>Giovanni La Rocca</i>
<i>Joan Josep Abó de Juan</i>	<i>Jean-Charles et Anne le Bault de la</i>
<i>Franky Baert et son épouse</i>	<i>Morinière</i>
<i>Nicolas de Bailliencourt dit Courcol</i>	<i>Gabriel Lepousez</i>
<i>Patrick Baudouin</i>	<i>Franco Martinetti</i>
<i>Philippe Bourguignon</i>	<i>Noël et Marie-Françoise Pinguet</i>
<i>Gérard et Monique Chave</i>	<i>Jean-Robert Pitte</i>
<i>Béatrice Cointreau et son époux Didier</i>	<i>Henri et Elyse Ramonteu</i>
<i>Véronique Drouhin-Boss</i>	<i>Daniel Ravier</i>
<i>Alain Dutournier</i>	<i>Anselme Selosse</i>
<i>Claude et Evelyne Geoffray</i>	<i>Pierre Trimbach</i>
<i>Olivier Humbrecht</i>	<i>Jean-Laurent Vacheron</i>
<i>Dominique Lafon</i>	<i>Christine Vernay et Paul son époux</i>

---