

Sortie du Cep de Vigne en Espagne du 7 au 11 mai 2015

Voyage organisé par Gaëtan et Mousy.

Participants Gaëtan, Mousy, Olivier, Michel, François, Patrick et Alain.

Raymond vient de se faire opérer. Il ne peut malheureusement pas faire ce voyage.

Jeudi 7

4h15 Départ de chez Alain, avec la BMW X3 de Gaëtan, avec François, Alain et Mousy. Patrick de son côté emmène Olivier et Michel du côté de Genève Cointrin. Il fait beau et on annonce un temps superbe en Espagne. Un peu tôt pour un apéro dit quelqu'un ...

6h25 Départ du vol easyJet pour Barcelone parfaitement à l'heure



7h40 Arrivée Barcelone. Prise en main du véhicule loué par Gaëtan soit un Mercedes Vito, suffisamment grand pour les 7 et nos 7 valises. Gaëtan est le chauffeur. On prend tout de même l'assurance complète ...

10h30 Arrivée à Gratallops (on dira souvent Gratte salope car c'est plus facile à se souvenir !). C'est un petit village du Priorat. Cette région se situe au sud de Barcelone vers Tarragone à l'intérieur des terres. Apéro au coca, sauf pour Michel et Mousy qui testent le Vino tinto local. Rude ... Olivier teste lui la Vichy catalane ... Un barbu expert en vins de la région nous oriente sur le Priorat. Il est inarrestable ... Mais c'est très intéressant.



11h00 Visite Domaine Mogador à Gratallops. C'est M. René Barbier qui a relancé le domaine il y a 40 ans. Il a été remis aujourd'hui à son fils. Dans le temps les vins du Priorat étaient modestes et rudes. 5 familles ont révolutionné la région à cette époque. Ils ont exploité le maximum des 2 cépages locaux soit la grenache et le carignan. Mais ils ont aussi planté du cabernet sauvignon, du merlot ou de la syrah souvent pour faciliter l'exportation avec des cépages plus connus notamment au USA. Les grands domaines exportent 95% de leurs vins. Il y a peu de blanc. Les vignes sont plantées sur des terrasses aménagées sur des collines arides. Le climat est rude dans le Priorat. Ils ne peuvent arroser. Ils laissent beaucoup d'espaces entre les vignes et laissent les herbes pousser. On n'est pas tout-à-fait en biodynamie mais pas loin. Mogador produit 50'000 btes par an sur une propriété de 50 hectares ! On est à une altitude située entre 350 et 400m. Les vins peuvent se garder une quinzaine d'années. L'importateur suisse exclusif pour eux est Alfavin à Echandens (ex. La Treille à Pentaz).





Manyettes	2011	100% carignan en 2011 car année sèche et chaude, 15.5° d'alcool annoncé sur l'étiquette ... Prix = 51 euros
Clos de Mogador	2012	49% grenache, 25% carignan, 16% syrah, 10% cabernet sauvignon. Prix = 57 euros (NB : il est 65 CHF sur le site de Alfavin)
El huit	2010	Le 8 est un vin particulier. Une sorte d'essai. Il faut 7 à 10 plants pour faire une bouteille. Il est vendu au prix coutant soit 80euros. 99% carignan.
Nelin	2013	(blanc) Très bon ! grenache blanche et macabau

Dégustation faite sur la terrasse après la visite des vignes en camionnette d'origine.





Nous avons été guidé par Katja (infirmière d'origine allemande ...). Les commentaires sont en anglais avec la traduction (presque simultanée !) de François et Olivier. Très sympa.

14h30 Repas à Gratallops chez Piro. On est seuls dans le restaurant. Nous prenons le plat du jour (asperges, jambon, salade catalane, puis lapin, boulettes de viande, etc et enfin une glace au chocolat avec raisins et des crèmes catalane pour certains). Avec :

Manyettes	2005	Du Clos de Mogador
Partida Bellvisos	2006	Du Clos de Mogador



16h30 Visite et dégustation chez Vall-Llach à Porrera. Notre guide s'appelle Rodger. Il nous explique qu'il y a 3 vins dans toute la Catalogne qui ont l'appellation « Vi de finca qualificada » dont leur fleuron le Mas de la Rosa (un des deux autres est le Clos Mogador). On peut trouver leurs vins chez Cave SA (Perrin) en Suisse (lien = <http://www.cavesa.ch>) (on y trouve le Mas de la Rosa 2010 à 120.- et le 2012 à 88.-). Le Mas de la Rosa n'est pas produit chaque année. Il vaut en général plus de 90 euros. On ne peut pas le boire en dégustation car tout est parti à l'exportation. Néanmoins, grâce à notre insistance, Rodger accepte de nous en vendre une. C'est du 2010 à 92 euros et c'est l'ancienne étiquette. En tout ce domaine produit 100'000 bouteilles par an.

Aigua de Llum	2013	60% viogner, 40% grenache blanc, 4 mois en barriques, production de 800 bouteilles ! 15.5° d'alcool ... Prix = 40 euros
Embuix	2013	25% carignan, 25% grenache, cabernet sauvignon, merlot et syrah pour les 50% restant. 12 mois en barriques. 15.5°. 75'000 bouteilles. Prix = 18 euros
Idus	2010	45% carignan, 15% grenache, cabernet sauvignon, merlot et syrah pour les 40% restant. 14 mois en barriques. 6000 bouteilles. 33 euros. Il précise que pour les millésimes récents le carignan devient nettement majoritaire et les cépages bordelais sont abandonnés. On revient aux cépages d'origine locaux (carigan et grenache).
Porrera	2012	80% carignan, 20% grenache, 16 mois en barriques, 6000 bouteilles, 44 euros

Le guide était très sympa. Il était comptable à l'origine ! les explications sont dans un anglais approximatif mais plus facile à comprendre.



18h30 Transfert jusqu'à Falset. Notre chauffeur Gaëtan nous fait goûter aux virages sympathiques des collines de la région. Le panorama est magnifique.



Arrivée à l'hôtel Lotus à Falset. Récemment restauré. Sympa et branché. Beaucoup de jeunes. 7 bières sur la terrasse.



Puis on prend les chambres. Pour François et Alain, c'est une suite avec cuisine, salon et terrasse ! Toute l'équipe se retrouve ainsi dans cette suite pour l'apéro. Avec des tapas offerts par Gaëtan et un :

Dézaley	2012	A Neyroud. Apporté par Alain qui est le seul à y avoir pensé !
---------	------	--

Puis on finit les vins dégustés chez Vall-Llach que l'on avait emportés.



21h30 Repas chez El Celler de l'Aspic. C'est le meilleur restaurant du coin et il est plein.

Tapas avec Jamon et pain aux tomates et à l'huile d'olive.

Sardines, morue.

Sole mio de bœuf ou magret de canard aux fraises.

Les Brugueres	2014	Scala Lei, grenache blanc
Trois negre	2009	Montsant de Falset (rouge)
La Baseta	2009	La Vilella Alta, Priorat
Mas Doix	2010	Poboleda, Priorat

Desserts puis café avec un Torres pour certains (sorte de cognac espagnol).

A la table d'à côté, des français de Gascogne (Toulouse). Un pantalon rouge et des lunettes vertes.

Dernière bière au bar de l'hôtel puis dodo vers 0h30. Mais on s'était levé tôt ...

Vendredi 8

9h00 Déjeuner. Chacun arrive petit à petit. Le service n'est pas rapide mais sympathique.

10h30 Visite et dégustation chez Mas Martinet, situé au km 6 depuis Falset direction Gratallops. C'est où il y a le palmier !

Accueil par Gemma qui nous conduit dans une Jeep qui a fait la guerre jusqu'à 600m d'altitude. 3 gars courageux du Cep ont pris place sur le pont. Le domaine est sur 11 hectares et la production est de 50'000 bouteilles. Gemma a organisé un pic-nic très sympa avec fromages, saucissons, pain au olives, etc.

Martinet Bru	2013	80% grenache, 15% syrah et un peu de merlot. Vignes situées en marge du priorat et bénéficiant des vents de la mer comme avec les Montsant (voir carte ci-dessous). Prix = 16 euros.
Els Escurçons	2012	100% grenache. Pas de passage en barriques mais entièrement en amphores pendant 24 mois. Prix = 40 euros
Martinet Bru	2014	
Clos Martinet	2012	40% grenache, 40% carignan, 20% cabernet/merlot/syrah. Excellent. Prix = 42 euros
Clos Martinet	2005	Moins « frais » que le 2012. On décide d'acheter plutôt le plus jeune.



Les vins du Priorat sont protégés des vents de la mer. Ils bénéficient donc d'un climat très chaud. Les 2010, 2011 et 2012 ont particulièrement souffert de la chaleur et la production a été réduite.



Chaque vin du domaine est issu d'une parcelle spécifique et séparée des autres.



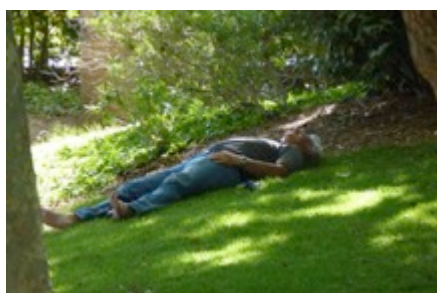
La patronne, Sarah Pérez, s'est mariée avec le fils de René Barbier. On a bu leur vin fait en commun hier au repas chez Piro (Partida Bellvisos). Sarah est la fille du fondateur Joseph Luiz Pérez, un des 5 qui a relancé le Priorat.

15h00 Déplacement en direction de la mer. Nous prenons le repas à Cambrils. Très belle ville avec rues piétonnes. Hors saison touristique le bord de mer est superbe. Temps magnifique. Il fait chaud. Repas au Miramar (recommandé par le vigneron). 7 menus du jour. Moules, calamars, daurade, dessert. Très bonne adresse.

Dido	2013	Macabeu, grenache blanc. Fait par Sarah Pérez et René Barbier fils. Si bon qu'on en prend 3 bouteilles.
Les Brugueres	2014	Grenache blanc. Priorat, La Conreria d'Scala Dei.



Puis balade au bord de mer et petite sieste dans un parc.



Apéro dans la rue piétonne. Puis on quitte Cambrils. On passe Tarragone, direction Barcelone.

18h00 Arrivée à notre hôtel à Le Domo, à Villafranca in Penedes, petite ville à l'intérieur des terres. Hôtel de bonne dimension, pas cher. Après une bonne douche, on va à pied, direction du centre ville. Apéro dans un bar à vins/oenothèque. D'abord au coca ! Puis le premier Cava.

Castellroig	2011	Cava.
-------------	------	-------

20h30 Repas du soir dans un restaurant, El Cigro D'Oro, en dessus du marché de la viande.

On y mange : thon, poulpe, cannelloni au foie gras, calamars, merlut (poisson de la méditerranée), porcelet, mousse au chocolat. On en peut plus ! Beaucoup trop à manger ! Le serveur essaie de nous conseiller des vins mais ce n'est pas toujours réussi. On a changé de région et on essaie de découvrir le local. Ce n'est pas la même qualité que les Priorat.

La Romana	2013	80% xavel io, 20% chardonnay. Cambas. Blanc pas terrible.
Pairpal	2009	100% xavel io Can Ràfols dels Caus. Blanc.
Collita Roja	2012	100% sumoll, cépage rouge local. Pardas. Penedes. Pas terrible.
Ferrer Bobet	2012	65% grenache, 35% carignan. Priorat. Excellent.

On se couche vers 0h30. Dernier verre pour certains au bar de l'hôtel. Villafranca est une jolie ville avec un centre piéton très sympa.

Samedi 9

8h30 Déjeuner.

10h00 Visite de Recaredo, grande maison de Cava à Barcelone depuis 1924. Aussi un peu de vin blanc mais sous un autre nom de marque. Tout est fait à la main. Le cépage roi est un cépage blanc local, le xarello. On est guidé pour la visite par Claudia. Le domaine fait 50 hectares. Tout est en biodynamie. 26 employés dont 6 pour le travail de dégorgement. Ils sont les seuls en Espagne à le faire à la main sans geler le col de la bouteille.

24'000 bouteilles à tourner par jour.

En 1h, une personne arrive à faire le dégorgement de 250 bouteilles.

Production de 250'000 bouteilles en tout. 10% va à l'exportation depuis la crise soit depuis 6 ans. Sinon vendu localement à des particuliers ou dans des grand restaurants (pas dans les grands magasins). L'exportation est difficile car les étrangers ne sont pas habitués à boire des vins de ce type avec peu de sucre.

Reserva Particular	2004	65% macabeo, 35% xarello. Bouteille dégorgée devant nous et dégustée dans la cave.
Terrers	2008	45% xarello, 40% macbeo, 15% parelada. Brut nature gran reserva
Brut de brut	2006	53% xarello, 47% macabeo. Bouteille dégorgée il y a 2 mois.

On a la chance d'avoir la visite du patron pour la dégustation en haut. Il est à la retraite. C'est le fils du fondateur, Josep Mata Capellades, et son propre fils a maintenant repris la direction du domaine.

Les cava restent longtemps en cave à 15° (plus de 10 ans). Mais après le dégorgement et la vente, il faut les boire dans les 2 ans (max. 5-6 ans).

A boire avec une paella ou des poissons grillés.



13h00 Arrivée Hôtel Oriente, sur la Ramblas au n° 45 (environ à la moitié de l'avenue). Joli slalom dans les sens interdits. Parcage un peu sauvage pour décharger. Après la prise des chambres (à 3 pour François, Olivier et Alain ...), sur recommandation de Patrick, on va manger les tappas chez Txapela. On remonte la Ramblas, passe la place de la Catalunya et on trouve le restaurant de l'autre côté. Il fait chaud. Il y a par miracle une bonne place pour nous vers la fenêtre. Excellents tappas. Certains ont les yeux plus gros que le ventre ...



16h00 Métro ligne 3, direction le Camp Nou. Des centaines de supporters aux couleurs du Barça vont dans la même direction. Gaëtan a pu avoir des billets pour l'avant dernier match de la saison en Espagne. Il s'agit de Barcelone – Real Sociedad. Une belle affiche. Et un enjeu car Barça doit gagner pour rester en tête devant le Real Madrid avant la dernière journée. Pour François, c'est le 2^e match de foot de sa vie après un match à la Pontaise quand il était gamin !

Nous avons des places au 4^e niveau, (donc presque en haut) et face au soleil. Qui a oublié les lunettes et la crème solaire ...





Le match :

- 86'047 spectateurs
- 0 à 0 à la mi-temps
- 50è but de Neymar
- 85è but de Pedro (bicyclette)
- Résultat final 2 à 0. Barça s'est économisé en vue de la ½ finale retour de Coupe des champions à Munich contre le Bayern le mardi suivant.



Après le match nous laissons partir dans le métro les flux de supporters et passons un moment bière à la main dans un pub vers le stade. On voit à la télé que le Real est en train de perdre son match et que Ronaldo manque un pénalty se qui provoque les cris de joie des Barcelonais.

Retour en métro jusqu'en bas de la Ramblas.

21h00 Repas chez Sedna sur les quais. Restaurant touristique mais bon. Pour commencer du Ramon avec pain, huile d'olives et tomates. Puis paella pour certains et filet de bœuf ou de veau pour d'autres.

Marquès de Riscal	2014	Blanc.
Jean Leon Vinya Gigi	2014	100% chardonnay. Penedes. Très bon.
Jean Leon 3055	2013	Merlot et Petit Verdot. Penedes. Très bon aussi.
Pesquera	2011	Ribera del Duero. Bof !

Ballades dans les ruelles derrière la Ramblas. Puis on se pose assez tard sur une terrasse au milieu de la Ramblas. On nous sert des bières de 1 litre dans des chopes de sorte (9 Euros la bière). Assez rapidement le garçon nous met dehors (si je puis dire ...). On poursuit dans les ruelles avoisinantes. Tournée dans un dernier bar. Coucher à 3h.

Dimanche 10

10h00 Déjeuner à l'Hôtel. Pas terrible. C'est l'hôtel le plus cher du séjour et le moins bien. Mais il a l'avantage d'être bien situé.

Puis départ pour un tour de ville avec le bus. On commence par le port olympique et ses bars (fermés) en reconnaissance pour ce soir. Puis passage devant la Sagrada Familia en éternelle construction.

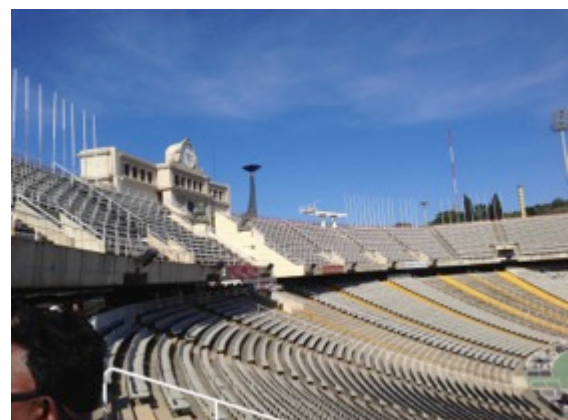


13h00 Repas dans un petit bar sympa, le Xamfrà Gaudi vers la Sagrada Familia.
Délicieux ramon avec son pain aux tomates, crevettes, calamars.



Anima de Raimat	2013	Chardonnay, xavel io, albarino. Costers del Segre. Blanc.
Muga	2014	Rioja.

Puis visite du parc Guell pour la vue sur Barcelone. En enfin le parc olympique pour conclure cette journée culturelle.



Retour à l'hôtel et pause avant notre dernière soirée.

21h00 Apéro dans un pub au début de la rue Ferran, perpendiculaire à la Ramblas et près de notre hôtel.

Arrivée au restaurant gastronomique le Montiel. Réservation préalable faite par Gaëtan. L'addition sera prise par la caisse du Cep pour clore en beauté ce séjour en Espagne.

Les vins et le menu:

Luna Creciente, Albarino, 2014
Acústic, Montsant, 2012
Dido, 2013, Montsant (Macabeu, Grenache blanc, cartoix) de Sarah Perez et René Barbier
Shaya, Habis, 2010, AOC Rueda (Valadolid)
Dido, 2013, rouge, de Sarah Perez et René Barbier
Oller del Mas, 2010, Crianza, rouge
Ximénez-Spinola, Xeres, Old Harvest
Josephina Pinol, vendange tardive, 2012, de la Terra Alta (sud de Tarragone), grenache 100%, vignes de 100 ans, goût de coing.



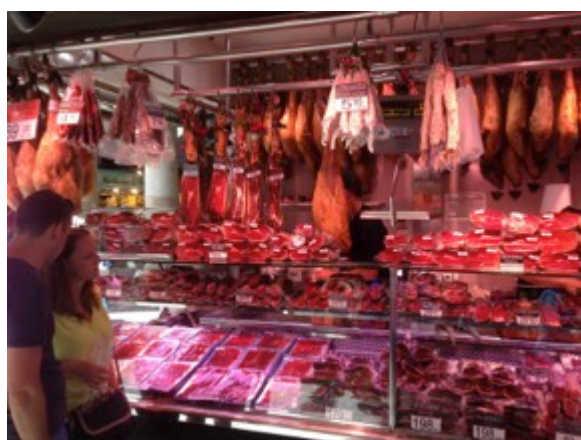
Menu Dégustation Gastronomique
Amuse bouche
Coquille Saint Jacques avocat et fruit de la passion
Thon grillé avec pomme acide et glace de laitue
Salade de caille avec glace de son jus, orange et échalote
Faux riz de sépia avec porc ibérique et safran mayonnaise
Ravioli de poire et canard avec sauce de Porto et <i>foie poêlé</i>
Épaule d'agneau avec légumes de notre potager
Diversité de citriques
Mandarina Mousse gâteau du romarin et glacée du miel
Petit fours
68 EUR par personne
Optionnel dégustation de fromages + 7 EUR par personne
Taxes comprises
On sert seulement pour toute la table

Vers 1h, il est dit : « il est préférable de lui bouffer le c.. d'abord, d'ég..... ensuite » dicit Olivier !!!

Vers 1h20, Gaëtan tout excité, observe une serveuse qui va dans l'endroit où elles se changent ... Il tombe avec sa chaise. La serveuse revient à cause du bruit et le relève ... On quitte le restaurant à sa fermeture. On se rend ensuite à pied pour digérer vers le port olympique et ses bars. Peu d'inspirations. On finit par renoncer et retour en taxi à l'hôtel. Tentative de dernier verre dans un bar du coin mais tout fermé. Olivier manque de faire piquer son natel dans sa poche. Dodo à 3h.

Lundi 11

10h00 Déjeuner à l'Hôtel. Puis dernière balade sur la Ramblas.
Visite du marché. Dégustation des meilleurs ramon. Une coupe de cava.



Enfin dernière bouteille sur une terrasse, avec la nouvelle qui terrasse Gaëtan (voir photo ci-dessus à droite).

Synera	2013	Catalunia, Ramon Roqueta
--------	------	--------------------------

Retour à l'aéroport, restitution du bus. Intact. Vol retour sans histoire.

20h00 Arrivée à nos domiciles respectifs. 45 bouteilles au compteur.