



Producteur : Emilio Lustau

SAQ (CCNP) : 11767565

Couleur : Blanc

Format : 375ml

Prix : 15.35 \$

Appellation : Jerez-Xérès-Sherry Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Type de produit : Vins

Pays : Espagne

Région viticole : Andalousie

Nom du propriétaire : Emilio Lustau

Encépagement : Palomino (100%)

Aspect visuel : Jaune clair et vibrant.

Aspect gustatif : Vif et d'une belle pureté en bouche; sec, notes salées et finement iodées, caractéristiques de la manzanilla.

Aspect olfactif : Frais, délicat. Amande amère, beurre, camomille, flore et eau salée de bord de mer.

Accord vin et mets : À boire seul en apéritif ou encore avec du jambon ibérique, des fruits de mer frais, des ceviches, des huîtres ou autres mets à base de poisson cru. Servir à 7-9°C.

Conservation : À boire maintenant.

Revue de presse :

Michelle Bouffard, *Le Devoir*, Jul 2025

Lustau Manzanilla Papirusa, Sanlúcar de Barrameda, Espagne

Jadis très en vogue sur les marchés britanniques et américains, le xérès est aujourd'hui loin derrière dans la course à la popularité. À tel point que plusieurs producteurs de la région lancent des concours avec des mixologues pour inciter ces derniers à l'utiliser comme ingrédient dans les cocktails. En soi, c'est une bonne idée, mais la grandeur du xérès se révèle lorsqu'il est servi seul et, surtout, à table. Le manzanilla est un xérès sec élaboré exclusivement à Sanlúcar de Barrameda en Andalousie. Il est élevé sous voile (appelé flor), un film de levures naturelles qui se forme à la surface du vin dans les fûts partiellement remplis, et les vins qui en résultent sont fortement marqués par des notes de pâte à pain et d'amande amère. Bien sec en bouche avec une trame saline et désaltérante, aux nuances d'olives vertes, de champignon et de noisette, et une complexité persistante en finale, acquise grâce à un élevage en solera — un système de vieillissement où plusieurs millésimes se côtoient. Pour les nouveaux initiés, prenez-le à l'apéritif avec des

olives, des amandes et du jambon ibérique. C'est un goût qui se développe, mais qui grandit rapidement. *
Servir froid dans un verre de vin blanc.

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/901267/vigne-verre-renouer-vins-hors-tendance>

Jean Aubry, Du vin dans l'encrier, Jan 2025

On oublie que le vin de xérès existe. Dans sa catégorie peut-être mais il est là, fier et bourré de caractère, du plus sec au plus doux, avec cette inimitable amertume mordillant la commissure des lèvres qui ne veut tout simplement plus vous quitter. C'est ici « sec à l'os » - bone dry – avec cette impression d'embruns salins qui montent derrière le voile finement oxydatif d'un palomino tenace et bien dans sa peau ***1/2. Gâtez-vous avec quelques olives et rondelles de saucisson avant de passez à l'étage supérieure avec la Manzanilla Pasada de Sanlucar de l'Almacenista Manuel Cuevas Jurado (34,75 \$ - 12340248), un palomino si salin qu'il emprunte aux anchois ses sensations d'arêtes fines et sèches pour terminer la bouche en beauté. Beaucoup de finesse ici. ****

<https://jeanaubry.substack.com/p/grapilles-et-autres-gourmands-de-cb7>

Nadia Fournier, Journal de Montréal, Aug 2024

Le manzanilla, un xérès ultrasec, est parfait pour les journées chaudes d'été. Ce vin unique d'Andalousie produit tout près de l'Atlantique, à Sanlúcar de Barrameda, est assez singulier au nez, avec des parfums de noix et de pâte miso, mais il se distingue surtout par sa texture nerveuse et ultrasèche. Très peu de vins laissent en bouche une telle sensation, dépourvue de toute sucrosité. Complexe, très long et hyper désaltérant, malgré ses 15% d'alcool. Servez-le frais avec des fruits de mer ou un tajine de poulet aux olives.

<https://www.journaldemontreal.com/2024/08/16/5-excellents-vins-pour-les-amateurs-de-bonnes-bouteilles>