



Producteur : Emilio Lustau

SAQ (CCNP) : 11767565

Couleur : Blanc

Format : 375ml

Prix : 15.00 \$

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 :

Jean Aubry, *Le Devoir*, Nov 2022

Le lubrifiant social de 17 h huile efficacement ses propositions avec cet apéritif de génie, dont la délicate fraîcheur et la tonicité saline lancent la première salve de la soirée sur vos tapas favoris. La maison espagnole Lustau dégage en ce sens ses munitions en proposant bien rafraîchi son Manzanilla Papyrusa (14,55\$ les 375ml – 11767565), dont le mordant de caractère bercera vos rêveries andalouses.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/771297/billet-vins-de-vins-et-de-jours>

Nadia Fournier, *L'infolettre de Nadia Fournier*, Oct 2022

Léger décalage dans la mise en marché de ce manzanilla, que la SAQ avait plutôt l'habitude de commercialiser pendant l'été. Cela dit, il arrive juste à temps pour la saison des coquillages, ce qui n'est pas plus mal. Pour la petite histoire, le manzanilla provient de Sanlúcar de Barrameda, en bordure de

l'Atlantique, plutôt que de Jerez de la Frontera. En règle générale, il est plus délicat que le fino, mais aussi plus salin, avec des notes iodées, qui rappellent les embruns marins. Celui de Lustau est bien sec, complexe, long en bouche et hyper désaltérant, malgré une teneur en alcool de 15%. Servez-le frais, sans glaçon, avec les couteaux de mer, palourdes, bourgots sautés à l'ail et autres délices de la mer.

<https://us5.campaign-archive.com/?u=070326022b2c32d2d675c028a&id=d17d7422af>

Gabriel Lachaine et Valérie Charette, L'Info du Nord - Mont-Tremblant, Mar 2022

En blanc

Manzailla, Papirusa, Solera Reserva, Extra sec, Sanlucar de Barrameda

Andalousie, Espagne, Lustau

Ici nous avons droit à une des spécialités de Sanlucar de Barrameda: La Manzanilla. Un vin fortifié typique de la région et dont l'élevage en fût sur la côte, à l'air marin, lui donne son côté salin en plus du vieillissement de quelques années sous voile qui lui procure les arômes rancio classiques de ce type de produit. La complexité au nez et en bouche de ce type de vin m'a toujours fasciné. Un mélange de noix, d'olives vertes, de vanille et de cacao au nez tandis qu'en bouche nous avons une Manzilla en finesse; délicate et souple, sur des arômes de résine et de noix avec une belle amertume en fin de bouche. Les vin de Xérès sont vraiment des vins à essayer et il y a plusieurs style différents à découvrir. Faites-vous une soirée tapas entre amis; les olives, le manchégo, les acras de morue, les noix grillées ou encore en après-ski avec une belle fondue au fromage en famille. PS: Les amateurs de vins du jura y trouveront leur compte ici, et ce à prix doux!

Prix: 14,35\$, 375ml

15% d'alcool et 1,2 g/l de sucre

Code SAQ: 11767565

Nadia Fournier, Le Guide du vin Phaneuf 2021, Jan 2021

Plus délicat que le Puerto Fino, mais aussi plus salin, et marqué par des notes iodées, typiques des xérès produits à Sanlucar de Barrameda, en bordure de l'Atlantique. Archisec et désaltérant, même avec une teneur en alcool à 15%. Servir frais avec des amandes et des olives vertes, c'est un plaisir estival sans égal.

Nadia Fournier, L'Actualité, Jul 2019

Un blanc d'Andalousie pour contrer la chaleur

Envie de vous croire en Andalousie le temps d'un apéro ? Mettez la main sur une bouteille de ce fino, produit en bord de mer. Dépaysement et plaisir garantis !

Les fino et manzanilla sont archi secs, parfaits pour accompagner une journée de canicule, à des lieues du vin sucré qu'on associe généralement au nom « xérès » — sherry pour les Anglais, jerez pour les Espagnols. C'est sans doute pourquoi les habitants de Séville l'ont adopté depuis des siècles pour étancher leur soif pendant les mois d'été.

Le manzanilla, produit en bordure de l'Atlantique, dans la petite ville de Sanlúcar de Barrameda, est reconnu pour être le plus délicat et le plus salin de tous les xérès. Frais et tout léger, le Papirusa de la maison Lustau déploie au nez des parfums singuliers de pâte miso et d'herbes des prés salées, sur un fond d'amandes rôties. Le vin est tout aussi complexe et déroutant en bouche ; à la fois chaleureux et désaltérant

comme pas un, faisant presque oublier ses 15 % d'alcool. Un délice estival à siroter avec des olives, des amandes et des sardines grillées.

Salud!

<https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-un-blanc-dandalousie-pour-contrer-la-chaueur/>