



**Producteur :** Emilio Lustau

**SAQ (CCNP) :** 13035851

**Couleur :** Blanc

**Format :** 750ml

**Prix :** 34.50 \$

---

**Appellation :** Jerez-Xères-Sherry

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Espagne

**Région viticole :** Andalousie

**Nom du propriétaire :** Emilio Lustau

**Géologie du sol :** sols d'alabariza, le calcaire blanc caractéristique de la région de Jerez

**Superficie :** 220 hectares dont 170 hectares du vignoble de Montegilillo au nord de Jerez

**Encépagement :** Palomino (100%)

---

**Vinification :** Élevé sans flor, donc considérablement exposé à l'air ambiant.

**Élevage :** fortifié à l'eau-de-vie, vieillissement plus long

---

**Aspect visuel :** acajou

**Aspect gustatif :** sec, riche et intense; d'une rare persistance aromatique en bouche

**Aspect olfactif :** robuste, bouquet puissant

---

**Accord vin et mets :** Servir frais. Accords variés. Tapas. Calmars, olives, moules, asperges, chorizo, fromages, desserts.

---

---

## Le domaine :

Si Emilio Lustau est l'une des maisons de Jerez les plus appréciées, c'est sans aucun doute grâce à la qualité des sources d'approvisionnement en vendanges, moûts et vins. Cette très vieille entreprise, fondé en 1896, a en effet débuté son opération en tant qu'Almacenista, c'est-à-dire en tant que petit éleveur de vin, ce qui lui permet aujourd'hui d'être en relation étroite avec les autres Almacenistas de la région. On trouve donc chez Lustau des vins issus d'assemblages de très vieux xérès provenant de différents Almacenistas. Cette proportion de vieux xérès permet d'obtenir complexité, race et finesse.

## Revue de presse :

Jean Aubry, Le Devoir, Jul 2023

---

Que dire de la polyvalence du grand cépage palomino? Que son spectre est aussi large, profond et haletant qu'une nuit étoilée sous ses Perséides. Parentés évidentes avec un grand porto tawny portugais pour son caractère oxydatif (12 ans de fût ici), mais sans la sucrosité qui l'accompagne. Finale longue et « sèche » sur un mélange de broue de noix et d'épices. (10+)

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/794088/le-xeres>

**Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, Jun 2023**

Une des très bonnes raisons maisons de xérès. Cette cuvée provient de la Bodega La Campana, dans la ville de Jerez de la Frontera. 12 ans d'élevage oxydatif pour ce xérès, titrant à 20 % d'alcool et complètement sec. C'est pas mal dans les plus intenses que j'ai bus de la maison en terme olfactif et gustatif. C'est une bouteille qui se garde très longtemps une fois ouverte (je préfère conserver au cellier des blancs ou alors au frigo, puis laisser tempérer au moment de boire). C'est pour moi davantage quelque chose que je veux boire en fin de soirée avec un morceau de fromage à pâte ferme affiné longtemps.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=69459f5a72>

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

L'oloroso est un xérès qui n'a jamais été élevé «sous voile». Riche et vineux, mais pourtant sec, il laisse en bouche une sensation chaleureuse et enveloppante. Persistant, savoureux, relevé de notes complexes de torréfaction et de noix. Un excellent compagnon pour les poissons grillés.