OLOROSO DON NUNO SOLERA RESERVA

Blanc · Espagne / Andalousie



Producteur : Emilio Lustau
SAQ (CCNP) : 13035851
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 40.50 $

Appellation : Jerez-Xéres-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 :

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal - Les Méchants Raisins, Apr 2025

Lustau n’est pas la plus imposante des entreprises de Jerez, mais c’est l'un des noms les plus connus (et respectés) dans le monde fascinant de ces vins fortifiés d’Andalousie. La maison compte une très vaste gamme de xérès secs et liquoreux. Leur oloroso donne au nez l’impression d’un liquoreux, mais il est parfaitement sec. Ses parfums intenses et sa texture riche et vineuse sont le fruit d’un très long élevage oxydatif de 12 ans dans la cave de la bodega La Campana, à Jerez de la Frontera. L’attaque est onctueuse; la bouche est chaleureuse et enveloppante et les saveurs culminent en une longue finale complexe aux accents de noix et de torréfaction. Un excellent accord pour les poissons grillés et les fromages vieillis.

https://www.journaldemontreal.com/2025/04/12/le-trio-saveur-du-week-end

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