



**Producteur :** Bodegues Sumarroca

**SAQ (CCNP) :** 13574687

**Couleur :** Blanc

**Format :** 750ml

**Prix :** 15.50 \$

---

**Appellation :** D.O.Penedes

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Espagne

**Région viticole :** Catalogne

**Nom du propriétaire :** Famille Sumarroca

**Géologie du sol :** Calcaires, graviers et argileux

**Encépagement :** Xarel-lo (50%), Gewürztraminer (30%), Riesling (10%) et Viognier (10%)

---

**Vinification :** Une fois récoltée, une courte macération est réalisée à basse température pour les variétés Gewürztraminer et Riesling afin d'extraire le maximum de potentiel. Dans le cas du Viognier, la fermentation se déroule en fûts de chêne français neufs à une tempé

**Élevage :** Élevage sur lies fines pendant 4 semaines en cuve en inox. Une fois la fermentation terminée, le vin est conservé en barriques pendant 2 mois.

---

---

### Le domaine :

Avec son héritage paysan, Carlos Sumarroca a toujours eu à cœur le respect de l'environnement et de la biodiversité. En 1999, au hasard de la vie, il rencontre le marquis de Monistrol qui possédait le plus grand domaine viticole de la région. Ce dernier lui confia qu'il était las de vendre ses raisins au même prix qu'ils se transigeaient dans les années 1930. À la fin d'une soirée animée, les deux hommes se serrent la main: Carlos Sumarroca s'engageait à lui racheter ses 400 hectares de propriété, devenant par le fait même le plus grand producteur de cava à n'utiliser que ses propres raisins, certifiés biologiques depuis 2018. Les vendanges sont manuelles afin de minimiser l'impact sur les sols et se font surtout la nuit pour préserver la fraîcheur des raisins. Côté cave, seuls les jus de goutte sont vinifiés, ceux de presse étant vendus à d'autres producteurs.

Une approche traditionnelle combinée à un esprit d'entreprise et d'innovation ont contribué à placer Sumarroca parmi les leaders de la viticulture au Penedès, mais surtout les vins sont délicieux, gorgés de fruit, et représentent un excellent rapport qualité-prix.

### Revue de presse :

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Apr 2021

Un mariage inusité de gewurztraminer, de xarel-lo, de riesling et de viognier, cultivés en bio par une maison réputée pour la qualité de ses cavas – dont un brut nature, qui ferait aussi un bel accord avec le crabe. Le 2020 s'inscrit dans la lignée des derniers millésimes: sec, tout frais et léger, facile à boire, juste assez aromatique et franchement savoureux avec ses notes de fruits tropicaux et de fleurs. Bien du plaisir pour pas cher!

<https://www.journaldemontreal.com/2021/04/09/cinq-vins-abordables-pour-le-crabe>

**Philippe Lapeyrie, Rouge FM, Mar 2021**

Vous craquerez vous aussi pour ce blanc catalan au profil exotique qui offre des notes de fruits confits. C'est à cent lieues d'être un «grand cru» mais la cuvée est plaisante, invitante et de belle tenue de bouche. N'attendez pas plus de 18 mois pour en profiter car il ne s'agit pas d'un produit de garde. Le mousseux du même producteur est également impeccable pour 17.60\$.

Servir à 9-10 degrés Celsius

Des calmars frits, des sushis, des canapés à base de poisson ou de fromage...

<https://www.iheartradio.ca/rouge-fm/rouge-fm-quebec/chronique-vin/penedes-2020-1.14818311>

**Natalie Richard, La Voix de l'Est, Mar 2021**

Un vin comme dans un jardin d'Espagne. Tuvi or not to be, l'étiquette le dit et ça se vit dans le verre d'abord par des arômes de fleurs de citron, puis le coing et la cardamome s'ajoutent aux intonations florales sur une bonne finale zestée et teintée de gingembre. Superbe ce nouveau millésime!

<https://www.latribune.ca/le-mag/a-boire-au-printemps-8e9902f03dec4bdab0c5b93e2ab34525>

**Véronique Rivest, La Presse, Mar 2021**

Si vous n'en pouvez plus de l'hiver, voici le vin idéal pour rêver au printemps. Hyper aromatique, il vous colle un sourire aux lèvres avec ses parfums d'agrumes, de raisins frais, de jasmin et de fleur d'oranger. Léger et pimpant, le vin est sec malgré un caractère très fruité. De très légers amers, comme de zestes d'orange, ajoutent du relief et de l'intérêt, et prolongent les saveurs en finale. Le vin est un assemblage de xarel-lo, gewürztraminer, riesling et viognier. Simple, mais super bien fait, et tellement réjouissant ! À déguster à l'apéro ou avec des bouchées tout en fraîcheur, à base de poisson, de fruits de mer ou de légumes.

[https://plus.lapresse.ca/screens/2c2c1d3f-cd0d-4be1-b948-b6b1a5cb45b5\\_\\_7C\\_\\_\\_0.html?utm\\_content=email&utm\\_source=lpp&utm\\_medium=referral&utm\\_campaign=internal%20share](https://plus.lapresse.ca/screens/2c2c1d3f-cd0d-4be1-b948-b6b1a5cb45b5__7C___0.html?utm_content=email&utm_source=lpp&utm_medium=referral&utm_campaign=internal%20share)

**Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Jan 2021**

Organic. Strange blend, but well chosen. You get the driving acidity of xarel-lo, which tempers the texture, fruit and aromatics of the other grapes. This one is fun. Floral, fruity, but without getting too perfumed. Love the melon notes. Keep it cold and gulp this one down.

Grape varieties: xarel-lo, gewürztraminer, riesling, viognier.

Residual sugar: 2.9 g/L.

Serve at: 8 C.

Drink now.

Food pairing ideas: apéritif, prosciutto and melon, aromatic seafood stir-fries.

*<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-jan-22-2021>*