



Producteur : Emilio Lustau

SAQ (CCNP) : 11568347

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 24.25 \$

Appellation : Jerez-Xères-Sherry

Type de produit : Spiritueux

Pays : Espagne

Région : Andalousie

Nom du propriétaire : Emilio Lustau

Lieu : Sols d'albariza, 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%)

Élaboration : Sous flor.

Élevage : Vieillessement biologique dans l'air frais et humide du port dans l'air frais et humide de la ville portuaire de El Puerto de Santa María, où la fleur pousse dans des conditions environnementales idéales.

Aspect visuel : Couleur paille pâle et brillante.

Aspect gustatif : Léger et onctueux; légèrement iodé et aux arômes de flore.

Aspect olfactif : Délicat et frais, aux arômes de pomme, d'amande et une délicate note de levure.

Accords : Un excellent apéritif ou accompagnement de tapas comme le jambon ibérique, les amandes ou le fromage, d'amandes ou de fromage. Essayez-le également avec des fruits de mer, des avec des fruits de mer, des sushis et des sashimis. Servir à 7 - 9°C.

Conservation : Boire sans attendre.

La distillerie :

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, Jun 2023

Ils sont trop rares, ces seigneurs andalous sur notre marché. Mais surtout, ce réflexe à vouloir les boudier, voire les ignorer, du côté consommateur, est incompréhensif. Ils sont pourtant, avec le champagne, les rois de l'apéro en raison de leur rafraîchissante «morsure» fruitée, leur caractère singulier et les magnifiques amers qui éternisent la finale.

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/793308/le-fino>

Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Jun 2023

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 des vins de Xérès. Son fondateur, José Ruiz-Berdejo, était un almacenista, c'est à dire qu'il cultivait ses propres vignes et vendait ensuite ses vins aux grandes maisons de Jerez. Son gendre, Emilio Lustau, a repris l'entreprise en 1940 et l'a agrandie. Plusieurs bodegas importantes sont disparues au cours des dernières décennies, parfois absorbées par de plus grandes marques, mais Lustau perdure et continue d'expérimenter et de bonifier la qualité de ses vins. Le Puerto Fino est un classique du genre. Un vin très sec, à la fois austère et vivifiant, intensément savoureux avec des accents d'amande fraîche et d'olive verte, et des notes minérales qui évoquent les coquillages et la mer. Un vin singulier et incroyablement complexe (vu son prix); servir frais au cours de la prochaine année.

<https://us5.campaign-archive.com/?u=070326022b2c32d2d675c028a&id=39bf43171d>

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), May 2021

Une de mes maisons de xérès préférées en SAQ. Donc, vin fortifié (toujours le même cépage : palomino) en solera avec élevage sous voile. Faites-vous un apéro de charcuteries et fromages à pâte ferme pis vous allez voir que ça se très passe, le xérès frais à l'apéro. D'ailleurs, si vous mettez la main sur un vermouth, vous devriez essayer ce cocktail que j'adore! (cocktail <https://punchdrink.com/recipes/bamboo/>)

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=87e5d06ccf>

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

L'archétype du fino: vivifiant et tonique, à la texture ample et aux arômes caractéristiques d'olive verte. Très sec, rafraîchissant et d'une complexité aromatique incomparable, que met en relief une acidité bien présente. Un bonheur à l'apéro, à savourer dès le retour des beaux jours. Surveillez le prochain arrivage au printemps 2021.