



**Producteur :** Bodegues Sumarroca

**Couleur :** Blanc

**Appellation :** D.O.Penedes

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Espagne

**Région viticole :** Catalogne

**Géologie du sol :** Argilo-calcaire

### **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 :**

**Natalie Richard, La Tribune, Sep 2021**

La région du Penedès, près de Barcelone, est bien connue pour son Cava, une des spécialités de Sumarroca. Pour notre plus grand bonheur, le domaine produit aussi des vins tranquilles comme ce vin orange absolument unique qui correspond à la plus pure et sincère expression de leur micro zone Santa Creu de Creixà. Le vin est produit en quantité très limitée à partir d'une seule parcelle de xarel-lo vermell,

un rare cépage rouge qui est en fait une mutation naturelle du xarel-lo blanc, utilisé surtout dans la production de Cava. Les raisins sont cultivés à la main et divisés en deux lots, un qui sera pressé et vinifié de façon traditionnelle en cuve inox, et l'autre qui va macérer sur ses peaux pendant quatre jours, ce qui confère au vin une couleur orangée. L'assemblage en fait un nectar unique qui a la douceur de la pêche et la vivacité de la groseille dans une texture soyeuse et riche en complexité.

<https://www.latribune.ca/le-mag/vins-de-terroir-27ae77b5f07f2a4493542a5c0d956a87>

**Mandi Robertson, The Suburban, Jan 2021**

This wine is made with 100% Xarel-lo Vermell – a red grape variety grown in the Penedès region of Spain. The wine was fermented with the grape skins for about ten days – giving it a stunning orangie-peach colour and these delicious notes of baked apple, apricot, and citrus. The palate is quite soft and round while maintaining an excellent freshness and concentration of fruit. The finish is long, with an appealing saline bite. This wine is all about rustic elegance and incredibly priced given the quality.

[https://www.thesuburban.com/life/food/mandi-robertson-dry-january-how-about-try-january/article\\_453c5f8e-529c-11eb-abdc-2b7c19daa1ca.html](https://www.thesuburban.com/life/food/mandi-robertson-dry-january-how-about-try-january/article_453c5f8e-529c-11eb-abdc-2b7c19daa1ca.html)

**Nadia Fournier, L'Actualité, Nov 2019**

Un blanc bio, pas-orange-mais-presque

La couleur plus prononcée des baies de xarel-lo rosado, conjugué à une macération pelliculaire de dix jours, donne ce vin blanc hors-norme, plein de tenue et franchement savoureux.

La région viticole du Penedès, située juste à côté de Barcelone, est surtout connue pour sa production de cava, l'effervescent espagnol. En plus d'un excellent cava brut nature disponible à la SAQ, la maison Sumarroca élabore des vins « tranquilles », c'est-à-dire sans bulles, comme cette cuvée fraîchement arrivée à la SAQ.

À sa robe dorée, presque orangée, et à son nez de miel et de cire d'abeille, on devine qu'on a affaire à un blanc sérieux. Le vin tire sa couleur des baies foncées de xarel-lo rosado, une mutation naturelle du xarel-lo commun. Une macération pelliculaire de dix jours augmente la quantité d'extraits secs et lui confère une tenue remarquable pour le prix.

Un vin blanc parfait pour sortir des sentiers battus et déstabiliser vos amis lors d'une dégustation à l'aveugle. Biologique et franchement savoureux ! À moins de 20 \$, on achète les yeux fermés.

Salud !

<https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-un-blanc-bio-pas-orange-mais-presque/>