



Producteur : Bodegues Sumarroca

Couleur : Blanc

Appellation : Cava

Type de produit : Vins

Pays : Espagne

Région viticole : Catalogne

Nom du propriétaire : Famille Sumarroca

Géologie du sol : Argilo-calcaire, graviers et silex

Superficie : 3 parcelles : Sumarroca (402.8 ha), Molí Coloma (30.5 ha) et Sabartés (26 ha)

Encépagement : Xarel-lo (47%), Macabeu (34%) et Parellada (19%)

Vinification : Méthode traditionnelle

Élevage : 36 mois en barriques

Aspect visuel : Couleur jaune pâle.

Aspect gustatif : Arôme frais très complexe qui mélange des notes de pâtisseries avec de légères notes de fruits frais. La bouche est fraîche, douce et avec des bulles très fines qui s'intègrent parfaitement à la complexité du cava. Finale élégante, sérieuse, longue et sèche où s'exprime toute la franchise du cava.

Accord vin et mets : À l'apéro ou avec des huîtres! À essayer lors d'un repas aux fruits de mer ou en accord avec un dessert aux fruits frais.

Le domaine :

Avec son héritage paysan, Carles 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: Carles 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, Mathieu Turbide et Patrick Désy, JM Zeste, Le Journal de Montréal, Dec 2022

Blanc Bulles Biologique La qualité constante de cette cuvée lui permet de figurer parmi les meilleurs cavas offerts à la SAQ. Assemblage typique de macabeo, xarel-lo, parellada et chardonnay donnant un nez attrayant de pomme, d'agrumes et de fleur blanche. La bulle est très fine, grâce à un long élevage de 36 mois sur lies. Ça se traduit par une attaque délicate, une bouche ample et une acidité fine qui laissent place à une finale saline et salivante qui rappelle les noix. Un excellent rapport qualité-prix.

<https://www.journaldemontreal.com/2022/12/16/les-mechants-raisins--nos-meilleures-bulles-pour-vos-celebrations>

Natalie Richard, La Tribune, Dec 2022

Vive les bulles!

CHRONIQUE / Que ce soit un bon mousseux québécois, du champagne, un crémant, du prosecco ou du cava, pour la période des Fêtes, il nous faut des bulles! J'ai fait une sélection de quelques vins effervescents que j'adore dans différentes catégories et gammes de prix. Et pour mieux comprendre les nuances, voici un petit récapitulatif des deux principales méthodes de fabrication.

[...]

Ce bijou effervescent est un vrai cadeau. Millésimé 2018, cette cuvée a passé 36 mois sur lies avant le dégorgement, ce qui donne une ampleur au fruit qui n'enlève rien à sa remarquable fraîcheur, empreinte de minéralité. À découvrir aussi, le Rosé Brut Reserva qui est tout aussi impeccable, élaboré à partir de pinot noir à 100 %, élevé 15 mois sur lattes plus 3 mois après dégorgement. Celui-ci est disponible en importation privée seulement, en caisse de 6 bouteilles à 23,60 \$ via info@rezin.com.

<https://www.latribune.ca/2022/12/08/vive-les-bulles-0ef2ddb2c217f585e097df4bfb5072db>

Émilie Lavallée, Mordu - Radio-Canada, Nov 2022

Des bulles pas chères, ça existe?

Quand j'ai besoin de vins moins chers, je me tourne souvent vers l'Espagne ou le Portugal pour leur excellent rapport qualité-prix. Le Sumarroca est très bon et il est à un prix incroyable.

<https://ici.radio-canada.ca/mordu/4961/vins-apporter-potluck>

Jean Aubry, Le Devoir, Nov 2022

Bien que la chronique du 2 décembre prochain porte sur les mousseux et champagnes à moins de 50\$, je ne pouvais contenir mon enthousiasme pour cette bulle de Carlos Sumarroca, qui demeure à ce prix la plus pertinente sur le marché actuel. Un bio amplement fruité, énergique, de belle tenue, non dépourvu de finesse

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/771290/les-vins-de-la-semaine-moins-de-20>