



**Producteur :** Bodegues Sumarroca

**Couleur :** Blanc

**Appellation :** D.O.Penedes

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Espagne

**Région viticole :** Catalogne

**Nom du propriétaire :** Famille Sumarroca

**Géologie du sol :** Sol argilo-calcaire pauvre en matière organique 150m d'altitude (exposition Est-Ouest). Sa profondeur permet à la plante de s'abreuver d'eau de source pendant les mois de sécheresse et de chaleur estivale.

**Encépagement :** Xarel-lo (100%)

**Vinification :** Intervention minimale et vinification sans soufre. Cuves en acier inoxydable avec contrôle de la température et fermentation avec les peaux pendant 10 jours avec levures indigènes uniquement.

**Élevage :** Une fois la fermentation terminée, le vin est laissé au repos et au nettoyage pendant 3 mois avant d'être mis en bouteille. Cette intervention minimale permet au vin de présenter des sédiments naturels.

**Aspect visuel :** Couleur jaune orangé provenant de la peau rouge du cépage.

**Aspect gustatif :** Il présente une certaine robustesse et une rusticité aromatique caractéristiques du xarel.lo vermell. Il est ample et fruité avec une finale longue et rafraîchissante.

**Aspect olfactif :** Au nez est intense et rafraîchissant avec des notes fruitées d'abricot, de pêche et de pomme.

**Accord vin et mets :** Très versatile de salades fraîches aux viandes rouges grillées. Servir entre 10 et 12°C.

### **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 :

**Philippe Lapeyrie, Salut Bonjour, Aug 2022**

Un vin orange de l'ensoleillée Catalogne sur la côte est de l'Espagne. (...)

À déguster avec: des mets asiatiques tournant autour du poulet, des agrumes, des crevettes, des noix ou du gingembre.

Tous les produits du domaine catalan Sumarroca méritent de passer dans votre verre. Leur mousseux à 17-18\$ (13408929) est d'ailleurs un véritable petit bijou ibérique! Le vin de macération est très invitant sur le plan olfactif, de très bon volume au gustatif et sa finale est longue et persistante. Impeccable dès maintenant ou lors des 3-4 années à venir.

<https://www.salutbonjour.ca/2022/08/27/3-bons-vins-provenant-des-3-regions-viticoles-coup-de-cur-de-philippe>

**Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Jul 2022**

Carolos Sumarroca a racheté les 400 hectares du marquis de Monistrol en 1999, situé dans le Penedès. C'est aujourd'hui le plus gros producteur de cava à ne travailler qu'avec ses raisins. Le domaine est certifié bio depuis 2018. Cette cuvée de xarel-lo a macéré 10 jours sur peaux puis l'élevage est fait en inox. J'aime beaucoup les bulles à très bon prix de ce domaine, mais je n'ai jamais goûté leurs vins tranquilles.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=a75d4a673f>

**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 orange-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/>