



**Producteur :** Bodegues Sumarroca

**Couleur :** Blanc

**Appellation :** Penedès

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Espagne

**Région viticole :** Catalogne

**Nom du propriétaire :** Famille Sumarroca

**Géologie du sol :** Sol principalement composé d'argile. 140m d'altitude.

**Encépagement :** Xarel-lo (100%)

**Âge moyen des vignes :** 40 as.

**Vinification :** Fermentation de 15 à 20 jours en cuve inox thermorégulée à 16°C.

**Aspect visuel :** Jaune pâle.

**Aspect gustatif :** Pêche et fruits tropicaux se développe en fruits blancs et sec avec une grande fraîcheur légèrement anisée. Une minéralité beaucoup plus présente en bouche et veloutée. La finale légèrement amère laisse une jolie impression de pierre humide.

**Aspect olfactif :** Arômes élégants d'une grande complexité qui mettent en valeur les agrumes (pamplemousse), l'ananas et de la pêche tropicale méditerranéenne.

**Accord vin et mets :** Riz, poisson blanc, fruits de mer et apéritif. Servir à 10°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 :

**La Presse, Apr 2023**

Le domaine Sumarroca, un des plus importants du Penedès, cultive près de 470 hectares de vignes. Preuve qu'on peut être gros et bien travailler: tout le domaine est conduit en bio depuis 2018. Un certain volume permet aussi des économies d'échelle et la possibilité de produire des vins à prix abordables. Le xarel-lo est probablement le cépage le plus prisé pour l'élaboration de vins blancs secs dans la région. Un peu comme le chardonnay, il produit des vins peu fruités, mais qui s'imprègnent facilement de leurs terroirs. L'Il·logic de Sumarroca est une belle introduction au cépage. Le nez est délicat, avec des notes d'agrumes, d'herbes, de poire et de fenouil. Léger et très sec, il offre une matière mûre, avec une certaine rondeur, rehaussée de notes d'agrumes et salines. Simple, mais bien ficelé et authentique. Sushi, salade de crevettes, acras de morue.

<https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2023-04-29/les-vins-de-la-semaine.php>

**Jean Aubry, Le Devoir, Mar 2023**

Diab!e d'homme, que ce Carles Sumarroca! Il prouve une fois de plus, et hors de tout doute, qu'il est possible de porter le cépage xarel-lo à un niveau plus qu'enviable malgré sa simplicité apparente. On se régale par la densité fine de son fruité de pomme-poire relayée par des notes d'agrumes qui relancent la vitalité d'ensemble. Top!

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/787415/le-bio>