



Producteur : Emilio Lustau

SAQ (CCNP) : 12993011

Couleur : Ambré

Format : 500ml

Prix : 27.30 \$

Appellation : Jerez-Xéres-Sherry

Type de produit : Spiritueux

Pays : Espagne

Région : Andalousie

Nom du propriétaire : Emilio Lustau

Encépagement : Palomino (80%) et Pedro Ximenez (20%)

Élevage : Chaque vin est élevé séparément dans sa propre solera pendant 12 mois. Une fois assemblé, le sherry est retourné en solera pour un vieillissement supplémentaire de 3 ans.

Aspect visuel : Couleur acajou foncé tirant légèrement vers le vert-ambre.

Aspect gustatif : Il est doux et riche, plein de saveurs de pruneaux et d'écorces d'oranges brûlées. Des notes épicées provocantes apparaissent juste avant la noisette et une acidité formidable qui équilibre sa douceur. Avec une finale qui se prolonge..

Aspect olfactif : Il offre des notes vibrantes de sirop d'érable, de cassonade, de cirage, de raisin sec et de noix au chocolat et à la bière. Le tout très bien intégré.

Accords : Le parfait compagnon de desserts légers, fromages à pâte molle ou foie gras. Également délicieux lorsque simplement servi sur glace avec une tranche d'orange.

Conservation : Boire dès maintenant ou jusqu'en 2028.

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. L'avantage de Lustau est de pouvoir s'approvisionner prioritairement et majoritairement par rapport aux autres négociants de l'appellation. On trouve donc chez Lustau des vins issus d'assemblage de très vieux xérès provenant de différents almacenistas. Cette proportion de vieux xérès permet d'obtenir complexité, race et finesse.

Revue de presse :

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

Un xérès vieilli dans un chai chaud et humide, pour tenter de reproduire les effets d'un transport maritime en climat tropical. Fruit d'un assemblage d'oloroso classique et de pedro ximénez (20%), le East India fait preuve d'une richesse et d'une race uniques, déroulant en bouche des arômes fumés et torréfiés, entre les noix rôties, le caramel brûlé et les fruits séchés. Une spécialité andalouse exquise à savourer comme un dessert liquide, puisque contrairement aux autres vins notés dans ces deux pages, il comporte un reste important de sucre, à 140 g/L.