



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 : Calcaires, graviers et argileux de 125m à 180 m d'altitude.

Encépagement : Xarel-lo (50%), Gewürztraminer (30%), Riesling (10%) et Viognier (10%)

Âge moyen des vignes : 30 ans.

Vinification : Une fois récoltée, une courte macération est réalisée à basse température afin d'extraire le maximum de potentiel.

Élevage : Élevage sur lies fines pendant 4 semaines en cuve en inox. Une fois la fermentation terminée, le vin est conservé en barriques pendant 2 mois.

Aspect visuel : Couleur jaune avec des reflets verdâtres.

Aspect gustatif : Bouche crémeuse et fruitée avec des fruits mûrs intenses, en particulier la pêche et la mangue. Long et agréable.

Aspect olfactif : Arôme intense et complexe avec des notes de rose et de fleur d'orange, mêlées à des notes fruitées de melon, de pêche et de mangue.

Accord vin et mets : Viandes blanches, mets asiatiques, saumon, fromages affinés, etc. Servir à 8-10°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

préservent 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, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Jan 2024

Sumarroca produit annuellement deux millions de bouteilles. Elles sont toutes issues de ses propres vignobles du Penedès, cultivés en bio. En plus de très bons cavas, la maison signe ce vin blanc délicieusement parfumé, mais bien sec. Le Tuví mise sur un assemblage de xarel-lo, un cépage local aux saveurs plutôt discrètes, complété de gewurztraminer, de riesling et de viognier, trois variétés aromatiques. Le vin est léger en texture et souligné d'une amertume noble qui coupe dans le fruit et qui fait saliver. Parfait pour l'apéro ou pour un ceviche de poisson.

<https://www.journaldemontreal.com/2024/01/12/3-bouteilles-pour-essayer-la-tendance-vin-blanc-spritz>

Mélanie Frappier, Tout sur le vin, Jun 2022

Alors que la famille Sumarroca produisait des vins depuis plusieurs générations au cœur des Pyrénées, Carlos et son épouse Nuria s'établissent dans la région de Penedes au début des années '80, une région particulièrement reconnue pour la production de cava. Le domaine compte actuellement plus de 460 hectares répartis dans trois vignobles où une vingtaine de cépages sont cultivés de manière biologique. Ici aussi, les vendanges s'effectuent surtout la nuit afin de préserver la fraîcheur des baies. Cet assemblage de xarel-lo à 50%, de gewurztraminer à 30%, de riesling à 10% et de viognier 10% est très aromatique. Sa robe est jaune pâle avec des reflets verdâtres. Son nez est très charmeur avec des arômes de fruits bien mûrs, tel que la poire, la pêche, le citron, le cantaloup, accompagnés d'arômes de fleur blanche comme le jasmin. Il est sec, fruité en bouche et l'acidité est bien présente. Ce vin facile à boire s'harmonisera très bien avec un burger au saumon ou un ceviche de pétoncles. BIO. (15,90\$)

<https://www.toutsurlevin.ca/bons-vins-blancs-espagnols/>

Michelle Bouffard, Quench Magazine, Jun 2022

Sustainability is at the heart of every decision at Sumarroca. The capsules are made of sugar cane without aluminium or light in aluminium, and the wine is bottled in a lightweight bottle of 410g. (Xarel-lo 50%, Gewurztraminer 30%, Riesling 10%, Viognier 10%) Dry and aromatic with a charming nose, with aromas of litchee, lemon, white flowers and apple mingling.

<https://quench.me/drinks/reducing-your-carbon-footprint-one-wine-purchase-at-a-time/>

Natalie Richard, La Tribune, Apr 2022

Les pêcheurs et les pêcheuses ne boivent pas juste de la bière. On dit d'elles, et d'eux, qu'ils font les meilleurs amoureux, car ils sont optimistes, patients, persévérants, curieux, reconnaissants et respectueux*. Et j'ajouterais passionnés: ceux que je connais le sont vraiment, notamment pour la gastronomie et les vins. Alors voici de nouvelles suggestions pour vous, en plus des classiques qui comme

le gin ne se démoderont jamais dans le cadre du rituel de la pêche.

Sumarroca Tuvi Penedes 2021

15,55\$ - 13574687 - 12,5% - 1,9 g/l - Bio

«Tuvi or not To Be». Le nom le dit, c'est un excellent choix et pas juste parce qu'il y a un poisson sur l'étiquette. Parce que c'est un vin polyvalent qu'on peut apprécier autant à l'apéro que pour accompagner les prises du jour. Le domaine Sumarroca produit également un fabuleux vin effervescent, un Cava Gran Reserva, idéal pour lancer les festivités.

<https://www.latribune.ca/2022/04/21/5-vins-et-1-gin-a-apporter-a-la-peche-8be3ba91d3d9b6dae49b1c96d2ecea48>