



Producteur : Emilio Lustau

SAQ (CCNP) : 15149140

Format : 500ml

Prix : 27.85 \$

Appellation : Jerez-Xères-Sherry

Pays : Espagne

Région viticole : Andalousie

Nom du propriétaire : Emilio Lustau

Encépagement : Palomino (100%)

Élevage : 7 ans en solera de 143 barriques

Aspect visuel : Couleur paille pâle.

Aspect gustatif : Léger, sec et acidulé en bouche, avec un arrière-goût de noisette et de persistance.

Aspect olfactif : Nez plein d'arômes de "flor" et empyreumatiques, avec des notes d'iode.

Accord vin et mets : Idéal en apéritif et se marie très bien avec les sashimi, les sushi, le tempura et les poissons.

Conservation : 5 ans.

Le domaine :

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.

Revue de presse :

Jean Aubry, *Le Devoir*, Aug 2023

Je sais, vous me direz: encore du xérès, oui, mais c'est encore et toujours fascinant! Nous avons ici l'équivalent d'une «Manzanilla Gran Reserva» élevé sous une flore levurienne moins d'une dizaine d'années à partir de 80 fûts de la maison Jurado, sise à Sanlúcar de Barrameda. Impression iodée fine et saline dégagée ici sur une bouche nette, «sèche», à peine amère.

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/2023-08-19/les-vins-de-la-semaine-du-19-aout-2023>

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Jun 2023

Lustau est une des très bonnes maisons de xérès, existante depuis 125 ans en Andalousie. En général, dans l'industrie du xérès, on fait des assemblages en gros volumes pour produire des xérès de commodités. Chez Lustau, on tente de produire des produits uniques qui racontent une histoire. Ce fino del puerto provient de la bodega (cuverie) de Luis Gonzáles Obregón, dans le port de Santa Maria. C'est 143 botas (fûts) en solera qui servent à produire ce xérès. 15% d'alcool, sec, élevage moyen de 5 ans. Salin et notes de noix.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=84bf8920ba>