



Producteur : Bodegues Sumarroca

SAQ (CCNP) : 15115901

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 19.50 \$

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 gustatif : Arôme élégant d'une grande complexité qui met en valeur les notes d'agrumes, de pamplemousse, d'ananas et de la Méditerranée tropicale. La minéralité est beaucoup plus évidente en bouche, avec une présentation veloutée.

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 :

Michelle Bouffard, Le Devoir, Jan 2025

La famille Sumarrocca fait un travail irréfutable pour lutter contre les changements climatiques et s'y adapter, et l'un de ses choix judicieux consiste à favoriser les cépages autochtones. La bouche offre les traits typiques du xarel-lo : un vin avec du corps, porté par une trame aromatique qui évoque le tilleul, la pomme rouge et jaune, ainsi que des notes d'agrumes exotiques et une pointe de pierre à fusil. Les notes de pain grillé ajoutent texture et rondeur, tandis que l'acidité tonique lui confère de la vitalité. Un vin tout indiqué pour un poisson blanc servi avec un beurre blanc. Certifié bio.

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/835294/vigne-verre-vigne-verre-parcourir-espagne-travers-cepages-autochtones>

Nadia Fournier, L'actualité, Mar 2024

Le vin de la semaine: un blanc bio de Catalogne

Très sec, avec de la tenue, ce vin nous transporte en périphérie de Barcelone.

Bodegues Sumarrocca, Penedes Il.lògic Xarel-lo 2023, Espagne

Code SAQ: 15115901 [...] Biologique

J'adore le xarel•lo, cépage blanc de haute qualité, très répandu dans le nord-est de l'Espagne et, c'est étrange, pratiquement nulle part ailleurs dans le monde. Le xarel•lo peut faire preuve de beaucoup de caractère et d'originalité —à commencer par sa graphie purement catalane et son joli point médian—, qu'il soit élaboré comme un mousseux ou un vin tranquille.

En ce sens, même s'il constitue la base de l'assemblage du cava, de plus en plus de petites et grandes maisons spécialisées dans la production de ce vin effervescent consacrent désormais une partie de leur xarel•lo à l'élaboration d'un (ou de plusieurs) vins blancs de table.

Ici, l'illustre maison Sumarrocca tire une expression savoureuse et singulière de vignes de xarel•lo d'une quarantaine d'années, cultivées en bio sur les sols d'argile de Sant Sadurní d'Anoia, en périphérie de Barcelone. Très sec, presque tranchant, avec de la tenue, une certaine structure ainsi qu'une concentration et une qualité remarquables pour un vin de cette gamme de prix. Un accord parfait pour les asperges et les fruits de mer.

Santé, et bon long week-end!

<https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-un-blanc-bio-de-catalogne-2/>

Philippe Lapeyrie, Salut Bonjour, Mar 2024

1. Un 100% xarel-lo de la Catalogne qui nous a rapidement séduits en dégustation

Xarel-Lo 2023

Il. Logic – Sumarrocca

Penedès - Catalogne –Espagne

Code 15115901

[...]

Sucre résiduel par litre: 0 gramme

Servir à 9-10 degrés Celsius

À déguster avec: des entrées à base de saumon fumé ou de crevettes, mais aussi et surtout de la chair de crabe des neiges mouillée de quelques gouttes de jus de citron.

Le profil aromatique citronné et la vigueur gustative de ce blanc ibérique le rendent quasi irrésistibles. De plus en plus de vins tranquilles (non mousseux) faits du cépage xarel-lo sont disponibles sur notre marché.

Ceux-ci sont, la plupart du temps, énergiques, droits, purs, vibrants et vivifiants à souhait. Celui que je salue ici est impeccable pour moins de 20\$ et je vous le recommande chaudement.

<https://www.salutbonjour.ca/2024/03/23/des-bonnes-bouteilles-pour-feter-larrivee-du-printemps>

Karyne Duplessis Piché, Radio-Canada ICI Québec, Mar 2024

Fraîcheur d'Espagne

Établi dans le Penedès en Espagne, Sumarroca est surtout connu pour ses vins effervescents. Toutefois, ce domaine familial cultive près de 170 hectares et produit un large éventail de vins. Tous sont certifiés biologiques. La cuvée Il Logic met en valeur une variété de raisin moins connue, le xarel-lo. Ce cépage local est souvent assemblé à d'autres raisins plus aromatiques, car il est plus discret. Sumarroca le met en vedette dans sa cuvée Il Logic où il exprime des arômes de pomme-poire et de lime. L'attaque saline rappelle que le Penedès est situé tout près de la mer Méditerranée. Les notes de fruits sont mûres et la texture est plus ample. Un mariage parfait avec le crabe frais.

<https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/2059391/vin-crabe-accompagnement>

Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Mar 2024

Cépage: 100% Xarel-lo

SAQ #: 15115901

[...]

Alcool: 12,5%

Sucre: 1,2 g/litre

Servir: 10° C

À boire: 2024-2025

Provenance: échantillon reçu

Le cépage Xarel-lo fait partie du fameux trio de cépages que l'on utilise fréquemment pour élaborer les cavas espagnols (vins mousseux élaborés selon la méthode traditionnelle), soit les cépages Parellada, Macabeo et Xarel-lo.

Mais depuis quelques années, il est de plus en plus utilisé (et de mieux en mieux je dirais) pour produire avec d'autres ou en solo, des vins blancs tranquilles.

Mais avant tout, un peu d'informations sur le producteur Sumarroca.

C'est au début des années 80 que Carles Sumarroca I Coixet et sa famille quittent leur commune de Llimiana pour le Penedès et fondent une entreprise viticole.

Ils acquièrent le vignoble de Moli Coloma (36 hectares), suivi de celui Heretat Sabartés (25 hectares). Puis en 1999, ce producteur fait l'acquisition du marquis de Monistrol qui possédait le plus grand vignoble de la région, de 404 hectares de vignes. Il nomme alors ce vignoble Finca Sumarroca.

On totalise ainsi plus de 465 hectares de vignes, répartis en 100 parcelles, ou plus de 20 cépages différents sont cultivés et ce, avec la certification bio obtenue en 2018.

Cette abondante matière permet à cette entreprise d'être le plus grand producteur de cavas à n'utiliser que ses propres raisins, contrairement aux géants de l'appellation qui doivent majoritairement s'approvisionner auprès de fournisseurs extérieurs.

Le répertoire de la maison compte 30 cuvées, réparties en 7 vins effervescents (6 blancs et 1 rosé) et en 23 vins tranquilles, soit 13 blancs, 5 rouges, 1 vin orange et 4 vins rosés.

De ce nombre, 5 vins ont été référencés à date par la SAQ [...].

Le vin mentionné en rubrique est issu de vignes poussant sur un sol principalement composé d'argiles, à une altitude de 140 mètres qui sont vendangées à la main de nuit pour préserver la fraîcheur de la récolte. Sauf erreur, il s'agit du tout premier arrivage de ce vin en terre québécoise.

Seuls les jus de goutte plus souples et fruités sont mis à fermenter de 15 à 20 jours en cuve inox à une température maintenue à 16° Celsius. Les jus de presse pour leur part sont vendus à d'autres producteurs. INVENTAIRE: au 8 mars 2024, dans 116 succursales du réseau.

[Accord met et vin]

Riz frit aux crevettes sur plaque

[...]

Notes de dégustation:

Porté par la grande popularité du vin mousseux du même producteur, cette cuvée qui en est à son deuxième millésime chez nous, semble gagner rapidement en popularité.

Drapé d'une robe jaune clair agrémentée de légers reflets verdoyants, ce vin parfume l'air par ses subtils parfums de pêche et d'agrumes (citron), avec quelques effluves de caillou mouillé à l'arrière-plan. Plus droit et structuré que le millésime précédent, ce vin n'a rien d'austère pour autant. Ce vin original s'avère même facile et fort agréable à boire. Sa belle acidité revitalise les papilles et le tout se termine sur une finale bien sèche qui appelle la nourriture.

Un vin idéal pour découvrir les agréables facettes du cépage Xarel·lo sous le profil d'un vin tranquille.

Un bon vin pour l'apéro ou pour accompagner à peu près tout ce qui sort de l'eau (coquillages, poissons, crustacés).

[Accords met et vin]

Salade de pommes et d'asperges

Pattes de crabe au citron

<https://clubdgv.blogspot.com/2024/03/illogic-xarello-bodegues-sumarroca.html>

Natalie Richard, La Tribune, Feb 2024

En nouveauté, un blanc frais et vif, aux notes de fleurs d'oranger et de citron, qui se déclinent sur l'amande fraîche et le fenouil en finale.

Un vin produit à 100 % avec du xarel-lo, un cépage autochtone de la Catalogne en Espagne, qu'on utilise surtout dans les assemblages de cava. Un cépage qui pourrait selon moi se retrouver au sommet d'une future liste de popularité, car il a justement le profil recherché par les consommateurs qui veulent de plus en plus de vins frais et légers en alcool.

<https://www.latribune.ca/vivre/dans-le-verre/vin/2024/02/22/tendances-vins-pour-2024-6FBRPZYGC BENJDBXVAEV4BE7GA/>

Mélanie Frappier, Tout sur le vin, Feb 2024

La cave Sumarroca cumule seulement 30 ans d'histoire et compte déjà 465 hectares répartis dans trois domaines, eux-mêmes divisés en plus de 100 parcelles, où 20 cépages différents sont plantés. Ceci dit, la maison n'a pas pour mission la production à grande échelle. Elle souhaite plutôt atteindre le plus haut niveau de qualité, tout en protégeant l'environnement. C'est pourquoi sa philosophie viticole est écologique et durable, et se fonde sur une culture biologique qui s'étend sur l'ensemble de ses vignobles. Ce vin entièrement élaboré à partir du cépage autochtone de xarel-lo se pare d'une robe aux lumineux reflets dorés. Un bouquet de poire, de pomme verte croquante, de mandarine et de melon miel se dégage, auquel s'ajoute une délicate touche florale. À la dégustation, il offre une belle fraîcheur, une agréable

rondeur, des saveurs de fruits tropicaux et une finale saline. Ce vin sec, dont le degré d'alcool est peu élevé, sera le parfait compagnon à l'apéritif ou à table avec les huîtres et fruits de mer. BIO. (18,90\$) Santé!

<https://www.toutsurlevin.ca/vins-a-moins-de-20-dollars-saq/>

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

Diable 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>