MANZANILLA SANLÚCAR DE BARRAMEDA EN RAMA

2025 · Blanc · Espagne / Andalousie



Producteur : Emilio Lustau
SAQ (CCNP) : 15501107
Couleur : Blanc
Format : 500ml
Prix : 34.75 $

Appellation : Jerez-Xérès-Sherry Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda
Type de produit : Vins
Pays : Espagne
Région viticole : Andalousie
Nom du propriétaire : Emilio Lustau
Encépagement : Palomino (100%)

Aspect visuel : Jaune citron aux reflets dorés.
Aspect gustatif : En bouche, on distingue une finale marquée par l'amertume et des saveurs de fruits secs.
Aspect olfactif : Nez frais, salin et vif. Arômes de camomille, de fenouil et d'amandes grillées, rehaussés de notes de soja et de touches herbacées.

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

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 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.
À Sanlúcar, les conditions climatiques durant l'hiver ont été moins rigoureuses, avec un taux d'humidité élevé et une forte présence du vent de Poniente, ce qui a favorisé un voile de flor plus constant. Cela se reflète dans la fraîcheur unique et la texture en bouche de cette manzanilla.

Revue de presse :

Jean Aubry, Grapillés et autres gourmands de la semaine ! , Sep 2026

Bone dry, soit "sec à l'os". C'est écrit sur l'étiquette mais aussi dans la manière. Pas de sucre, pas de compromis, qu'un palomino très jeune et expédié « brut de cuve » (en rama) pour être bu avant même que vous achetiez le flacon tant il a intérêt à être siffler illico, dans sa prime jeunesse. Ce format de 500

millilitres d'ailleurs est littéralement conçu pour être avaler en deux gorgées sur vos tapas préférés. Du caractère à revendre, des flaveurs levuriennes légèrement oxydatives où se jouent la broue de noix fraîche, l'olive verte, la pomme blette et la camomille, le tout porté par une finale longue jusqu'à demain matin 7 heures avant les nouvelles. Pour la petite histoire, le terme xérès nait en Andalousie, du côté de Jerez (Ceret). Les Romains latiniseront le vignoble ensuite sous le nom de ceretanum avant de devenir cherrish sous les Arabes, xérès sous les Espagnols puis sherry par les Anglais qui en feront une consommation aussi spectaculaire que peuvent l'être les chapeaux de la Reine d'Angleterre.

https://jeanaubry.substack.com/p/grapilles-et-autres-gourmands-de-b71?utm_source=email&redirect=app-store-no-desktop&inbox=true&utm_campaign=email-read-in-app&triedRedirect=true

Nadia Fournier , Journal de Montréal : Plaisirs liquides du week-end , Sep 2026

Les fino et manzanilla « en rama » sont prélevés directement depuis les butts – tonneaux traditionnels d'une contenance de 600 litres – et mis en bouteille sans filtration ni stabilisation à froid. Il en résulte des vins plus onctueux, qu'on gagne à savourer dans les mois suivant leur mise en bouteille. Celui-ci, embouteillé au printemps 2026, révèle au nez des parfums intenses d'amandes rôties, de miso et de citron confit au sel. La bouche est ultrasèche, avec cette salinité et ces nuances iodées caractéristiques des vins de Sanlúcar de Barrameda, et une finale qui évoque la cuisine japonaise. Un vin incomparable à savourer avec des olives, des sardines grillées et paëlla aux fruits de mer.

https://www.journaldemontreal.com/2026/09/19/plaisirs-liquides-du-week-end