



Producteur : Bodegues Sumarroca

SAQ (CCNP) : 15108487

Couleur : Rosé

Format : 750ml

Prix : 21.35 \$

Appellation : Cava

Type de produit : Vins

Pays : Espagne

Région viticole : Catalogne

Nom du propriétaire : Famille Sumarroca

Géologie du sol : Sol calcaire avec présence de graviers.

Encépagement : Pinot Noir (75%) et Macabeo (25%)

Vinification : Fermentation de 21 jours en cuve inox thermorégulée à 16°C.

Élevage : Élevage de 15 mois.

Accord vin et mets : Apéritif, jambon, poisson, riz, viande blanche et pâtes. Servir entre 8 et 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 :

Jean Aubry, *Du vin dans l'encrier*, Jun 2025

Est-il besoin de présentation ? Cette maison livre la marchandise, quelque soit la cuvée, toujours à prix extrêmement amical pour une qualité d'une constance exemplaire. Voilà, c'est dit. Pinot noir et macabeo s'en tirent avec les honneurs fruités, avec ce goût franc de fraise-melon sur un ensemble sagement dosé (6

g/l), le tout révélant franchise et ampleur. Allez hop ! Faites rotter la roteuse comme ils le disent dans les Vieux Pays et buvons !

<https://jeanaubry.substack.com/p/rosa-rosa-rosam-rose-rose-rose>

Michelle Bouffard, Le Devoir [Cahiers spéciaux] [Plaisirs], May 2025

En plus d'adopter une longue liste de pratiques durables pour réduire son empreinte environnementale, Sumarroca parvient toujours à produire des vins à des rapports qualité-prix exceptionnels. Bref, cette maison coche toutes les cases, et c'est encore le cas avec ce rosé. Composé majoritairement de pinot noir avec une dose de macabeo, ce cava propose une bouche gourmande avec un soupçon de sucre parfaitement intégré, équilibré par une acidité rafraîchissante. Sa trame aromatique met en avant des notes de fraise sauvage, d'écorce d'orange et de cerise rouge, avec de subtiles nuances de pain grillé en finale. Le compagnon idéal pour un apéro dans la cour arrière ou une partie de pétanque. Certifié bio.

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/876706/vigne-verre-celebrer-fete-meres>

Karyne Duplessis Piché, Ici Radio-Canada - Chronique | À boire avec le crabe, Mar 2025

Harmonie des couleurs

En attendant l'arrivée des rosés 2024, ces bulles catalanes offrent un merveilleux mariage avec le crabe. Dans le Penedès, la famille Sumarroca cultive plus de 400 hectares de vignes selon les règles de l'agriculture biologique. Elle produit ce rosé à base de pinot noir et de maccabeu. Après quinze mois sur latte, les bulles offrent une attaque tonique et festive. Elles se mêlent aux arômes de framboises et d'anis.

<https://ici.radio-canada.ca/ohdio/premiere/emissions/c-est-encore-mieux-l-apres-midi/segments/rattrapage/2031181/vins-avec-karyne-duplessis-piche-a-boire-avec-crabe>

Mandi Robertson, Unwined with Mandi CJAD800, Mar 2025

Mandi Robertson Podcast : Marc Picon Malivern discusses Sumarroca (10 mins) En anglais

<https://www.iheart.com/podcast/962-unwined-with-mandi-roberts-148179480/episode/sumarroca-with-marc-picon-malivern-270758254/>

Nadia Fournier, L'actualité, Oct 2024

L'ensemble du vignoble de Sumarroca est certifié biologique depuis 2018. Núria Claverol, Carlos Sumarroca et leurs enfants sont, par ailleurs, les plus importants producteurs de cava dont les vins sont issus exclusivement de raisins en propriété. Assemblage de pinot noir et de macabeu, le cava rosé 2022 est particulièrement expressif, déployant dans le verre des notes de cerise mûre, de pomme, de noix et de pain grillé. Les bulles ont été affinées pendant un élevage de 22 mois sur lies la mousse est délicate et persistante ; l'équilibre est impeccable.

<https://lactualite.com/art-de-vivre/10-bouteilles-de-bulles-pour-feter-la-nouvelle-annee/>

Natalie Richard, Art de Vivre, Jul 2024

75% de pinot noir et 25% de macabeo avec un dosage minime de 6,3 g/l, c'est le pétillant rosé de l'été. Un fruit croquant qui ne manque pas de richesse, vu son élevage de 15 mois, le tout porté par une bulle suave,

festive et aérienne. Dans la région du Penedès en Espagne, la famille Sumarroca travaille la vigne depuis plusieurs générations, toujours inspirée d'une grande passion pour la Terre et une détermination de la cultiver de façon respectueuse et innovante. Certifié bio depuis 2018, tout est vendangé à la main afin de minimiser l'impact sur les sols et la réduction de l'empreinte écologique se prolonge à la cave, avec entre autres l'utilisation de bouteilles allégées, fournitures d'emballages certifiées FSC, éclairage écoénergétique et calcul du bilan carbone. Tout ça, pour un prix vraiment épatant!

<https://natalierichard.com/les-roses-de-lete/>

François Bisson, Frank Boit Quoi ?, May 2024

Next, si vous avez envie de feeler fancy avec des bulles rosées, vous aurez l'air fancy sans briser la banque justement avec cette super cuvée de chez Sumarroca! Quand on veut parler de vins effervescents de qualité qui ne brise pas la banque, on parle cava. Vous le savez peut-être déjà, mais le Cava est fait avec la même technique que les champagnes et autres créchants de France. Il est cependant fait en Espagne, dans la région du Penedès, aux abords de Barcelone, en Catalogne. Le Cava de Sumarroca est vraiment superbe, avec un prix des plus accessibles sur le marché. De fêter une petite occasion en beauté avec ce rosé aux arômes de petits fruits rouges, fraises, canneberges et une belle bulle fine de qualité!

<https://us17.campaign-archive.com/?u=fd1e3ccc3fd5b15cc8427cad1&id=33b513a5c4>

Véronique Rivest, La Presse, Dec 2023

Abordable : un secret de moins en moins bien gardé !

Plus de 400 caisses sont arrivées début novembre ; il en reste dans environ 80 succursales. Ce n'est plus un secret : les vins effervescents de la famille Sumarroca sont d'un très bon rapport qualité-prix et d'une constance remarquable. Bien qu'il soit un peu plus difficile à trouver, je tenais quand même à souligner ce savoureux rosé. Issu de pinot noir, il affiche une couleur rose pâle et un nez charmeur de pomme russet, de foin, de fraise et de rhubarbe. En bouche, un fruit mûr, juteux et croquant est porté par des bulles très fines et beaucoup de fraîcheur. Léger et très sec, il fait preuve de tenue et est tout simplement délicieux et réjouissant. Parfait pour l'apéro, ou avec un tartare de saumon, des accras de morue, des tacos de poisson, du jamón.

https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2023-12-09/noel-sucre/les-vins-de-la-semaine.php?utm_campaign=internal+share&utm_content=ulink&utm_medium=referral&utm_source=lpp&redirectedFrom=https%253A%252F%252Fplus.lapresse.ca%252Fscreens%252Fec319709-072e-4...