CAVA GRAN RESERVA BRUT NATURE

2022 · Blanc · Espagne / Catalogne

Producteur : Bodegues Sumarroca
SAQ (CCNP) : 13408929
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 20.60 $

Appellation : Cava
Type de produit : Vins
Pays : Espagne
Région viticole : Catalogne
Nom du propriétaire : Famille Sumarroca
Géologie du sol : Argilo-calcaire, graviers et silex.
Encépagement : Xarel-lo (39%), Macabeu (38%), Parellada (23%) et Chardonnay (10%)

Vinification : Méthode traditionnelle.
Élevage : 36 mois en bouteilles.

Accord vin et mets : À l'apéro ou avec des huîtres! À essayer lors d'un repas aux fruits de mer ou en accord avec un dessert aux fruits frais.

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 - dont 190 hectares de vigne, 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 Sumarocca 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, L'Actualité, May 2025

Chez nous, comme dans plusieurs familles québécoises, la deuxième fin de semaine du mois de mai est

presque toujours accompagnée de homard. Une petite folie pour célébrer la nature qui s'éveille (enfin !) et honorer du même coup les forces de la nature que sont nos mamans.
Que vous invitiez, ou pas, ces délicieux crustacés à votre table ce dimanche, vous voudrez y poser une bouteille de cava brut nature de la maison Sumarroca. À moins de 20 $, on ne peut que saluer la constance et la qualité remarquables de ce vin mousseux — bio, en plus !
Un excellent vin effervescent aussi agréable à boire à l'apéritif qu'autour d'un repas. Sa texture ronde, fruit d'un élevage de 36 mois sur lies, enrobera à coup sûr la richesse de la chair du homard, mais sa tenue, son équilibre et sa fraîcheur en feront aussi un passe-partout avec une foule d'autres plats, depuis les quiches jusqu'au poulet rôti, et il pourra même tenir tête au puissant beurre à l'ail.

https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-des-bulles-bios-pour-le-homard/

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/

Veronique Rivest, La presse, Feb 2025

Le rapport qualité-prix est assez exceptionnel. Comme tous les cavas, ce vin est élaboré selon la méthode traditionnelle : la plus qualitative et la plus coûteuse pour l'élaboration de vins effervescents. Un cava sans autre mention exige un vieillissement sur lattes d'au moins neuf mois. Pour un Gran Reserva, ce minimum est de 30 mois. Et cet élevage long s'exprime ici dans un nez aux accents de brioche, de poire et de fruits confits. La bouche fraîche et tendue s'appuie sur une matière mûre, et les saveurs s'étirent sur une longue finale où se pointent de délicates notes grillées et une impression crayeuse. C'est un Brut Nature, il est donc très sec, et tout indiqué pour l'apéro, mais avec toute la prestance nécessaire pour la table : pétoncles poêlés sur purée de céleri-rave ou de chou-fleur, poissons frits ou au beurre blanc, sushis, grilled cheese.
Garde : de 4 à 6 ans

https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2025-02-15/les-vins-de-la-semaine.php