



Producteur : Bodegues Sumarroca

SAQ (CCNP) : 13408929

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 20.85 \$

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 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 :

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>

Nick Hamilton, Blogue Les conseillers du vin, Dec 2024

Dégusté avec des amis la veille de Noël, cet excellent effervescent offre un rapport prix-plaisir remarquable! Élaboré avec les cépages typiques de la région : parellada (38%), macabeu (23%), xarel-lo (29%) et un brin de chardonnay (10%), son nez s'avère bien parfumé offrant des notes florales, fruitées et de produits pétroliers. Plutôt sec (seulement 2,6 gr/li de sucre résiduel) frais et séduisant. Du caractère et de la persistante à bon prix! Bonne année!

<https://lesconseillersduvin.ca/sumarroca-brut-nature-gran-reserva-2021/>

Michelle Bouffard, Le Devoir, Sep 2024

L'engagement environnemental de la famille Sumarroca est remarquable. Tout est réfléchi, du calcul du bilan carbone à la gestion de l'eau, jusqu'à l'utilisation de bouteilles en verre allégé. Composé majoritairement de cépages blancs autochtones, tels parellada, xarel-lo et macabeu, avec une touche de chardonnay, ce Cava est élaboré en utilisant la méthode traditionnelle, la plus qualitative. On trouve ici un

vin sec doté d'une bouche élégante avec une jolie texture crémeuse. Les notes de pomme jaune, de citron et de brioche s'entremêlent et sont portées par la finesse des bulles. Une complexité redoutable à ce prix ! Parfait pour l'apéro ou avec des sushis.

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/819298/vigne-verre-solutions-durables-avenir-vin>

Véronique Rivest, La Presse, Feb 2024

Aubaine: effervescent d'Espagne

L'Espagne détient certainement la palme des meilleurs rapports qualité-prix en vins effervescents. Les vins d'appellation cava sont issus de la méthode traditionnelle, la plus qualitative et la plus coûteuse. Celui-ci est aussi un Gran Reserva, qui exige un vieillissement sur lies d'au moins 30 mois. Très sec et très frais, il s'ouvre sur un nez classique de poire et de pomme russet, avec quelques notes d'agrumes, d'herbes et de pain grillé. Des bulles fines et persistantes caressent le palais. Tonique et délicatement crémeux, il fait preuve de matière, de tenue et de longueur. Harmonieux et complet, c'est un tour de force à ce prix! Apéritif idéal, il est aussi tout indiqué avec des poissons grillés ou en sauce, avec une quiche au saumon fumé ou avec un risotto aux fruits de mer.

Garde: de 3 à 5 ans

Sumarroca Brut Nature Gran Reserva Cava 2020, [...] (13408929), 12%, bio

<https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2024-02-24/les-vins-de-la-semaine.php>

Nadia Fournier et Patrick Désy, Journal de Montréal - Blogue des Méchants Raisins, Feb 2024

Difficile de trouver meilleure option pour débiter une soirée en amoureux que ce brut nature, l'exemple même d'un bon cava: frais, tranchant, léger, bien sec, salin et légèrement crémeux. Sortez les chips (nature, svp), les olives et autres grignotines, et régalez-vous de ses bulles très fines. Composé de parellada, de xarel-lo, de maccabeu et de chardonnay, il est vinifié selon la méthode traditionnelle (comme un champagne) et élevé pendant 36 mois d'élevage sur lies. La prise de mousse est exemplaire et les saveurs de poire et de pain grillé persistent longuement. En matière d'effervescent, c'est peut-être le meilleur rapport qualité-prix à la SAQ.

<https://www.journaldemontreal.com/2024/02/09/apero-repas-dessert10-bouteilles-ideales-pour-rythmer-votre-souper-de-la-saint-valentin>

Philippe Lapeyrie, Énergie 98.9, Feb 2024

Une sensuelle et é moussillante bulle ibérique pour bien débiter la soirée de St-Valentin!

Cava Brut Nature 2020

Gran Reserva-Sumarroca

Catalogne-Espagne

Code: 13408929

[...]

Servir à 9-10 degrés Celsius

<https://www.iheartradio.ca/energie/energie-quebec/chronique-vin/cava-brut-nature-2020-1.21626978>

Natalie Richard, La Tribune, Jan 2024

Dans la région du Penedès en Espagne, la famille Sumarroca travaille la vigne depuis plusieurs générations. Sa passion pour la terre a toujours été alimentée d'une détermination de la cultiver de façon respectueuse et innovante. Son engagement se concrétise en 1999 quand, au hasard de la vie, Carles Sumarroca rencontre le Marquis de Monistrol qui veut vendre sa propriété de 400 hectares. Carles, en lui rachetant ses terres, s'offre ainsi la possibilité de produire son Cava en n'utilisant que ses propres raisins et donc, à garder un contrôle ultime sur la qualité de sa production. Pour ce vin 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, de fournitures d'emballages certifiées FSC, un éclairage écoénergétique et le calcul du bilan carbone.

<https://www.latribune.ca/vivre/dans-le-verre/vin/2024/01/04/gouter-aux-changements-climatiques-L2TK6OWTCVHFHFKULI4XVRQB4MY/>

Nadia Fournier, L'Actualité, Dec 2023

Le cava a longtemps été abordé comme un vin effervescent de seconde classe, mais il suffit de goûter le Gran Reserva Brut Nature de Sumarroca pour comprendre que ce n'est plus le cas. Non seulement il offre un super rapport qualité-prix-plaisir, mais il est typé et authentiquement catalan. Jolies saveurs de pomme, de brioche et de raisins secs, portées par une texture assez vineuse et une mousse soutenue. Sortez les chips (nature), l'apéro est servi!

<https://lactualite.com/art-de-vivre/des-bulles-pour-tous-les-budgets/>

Alain Pérocheau, HippoVino!, Jun 2023

À découvrir
[...]

Sumarroca Brut Nature Cava Gran Reserva 2019: parmi les bulles très réussies à moins de 20\$, on trouve ce chouette cava bio, dans un style très sec mais néanmoins assez vineux, deux termes contrastés plutôt que contradictoires. Les bulles elles-mêmes sont très fines et bien persistantes, à défaut d'être très abondantes. Le tout est tout simplement superbe à l'apéro, surtout si vous l'accompagnez de bouchées salées, par exemple du fromage halloumi grillé.

<https://www.hippovino.com/infos/hebdo/l-importance-des-certifications-19-juin-2023>

Marie-Claude Di Lillo, Journal Métro, Feb 2023

Une jolie bulle élégante pour commencer la soirée! Pour ceux et celles qui surveillent leur consommation de sucre sachez qu'un «brut nature», n'en possède presque pas, puisqu'on a ajouté que du vin lors du décapsulage. Ce choix donne à cette cuvée un caractère un peu tranchant, bien sec avec une certaine tension en bouche. C'est le cas ici avec ce cava qu'on aime pour son caractère fringant, léger, pétillant! Un vieillissement de 36 mois en bouteilles, amène des notes gourmandes de pâtisserie à cet effervescent issu d'agriculture biologique. Parfait pour les entrées d'huîtres (paraît-il que c'est aphrodisiaque ?), les canapés de saumon fumé ou certains fromages à pâtes molles.

<https://journalmetro.com/explorez/3009746/vins-et-plaisirs-pour-etirer-le-plaisir-et-la-fete-des-amoureux/>

Philippe Lapeyrie, 107.5 Rouge, Feb 2023

Servir à 9-10 degrés Celsius

Une assiette de sushis en tête à tête en cette semaine de la fête de l'amour.

Vous cherchez une bonne bulle pour faire plier le genou de l'être aimé à la St-Valentin? Mettez la main sur ce mousseux ibérique à modeste facture!

C'est net, franc, droit, énergique, sans flafla et un verre en appelle aisément un autre. Faites sauter son bouchon lors des 2 prochaines années pour pleinement profiter de son tonus ainsi que de sa vivacité!

<https://www.iheartradio.ca/rouge-fm/rouge-fm-quebec/chronique-vin/cava-brut-nature-2019-1.19200197>

Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Feb 2023

Cépages: 38% Parellada, 29% Xarel-lo, 23% Macabeo, 10% Chardonnay

#SAQ: 13408929

Prix: 17,50\$

Alcool: 12%

Sucre: 1,6 g/litre

Culture: Agrobiologique

Servir: 8-10° C

À boire: 2023-2024

Provenance: dégustation à l'A3 Québec

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 cava 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, 4 vins ont été référencés à date par la SAQ. [...]

Les raisins du vin effervescent mentionné en titre proviennent du vignoble de Sumarroca, lequel est celui qui est situé le plus au sud de l'appellation de Penedès (voir carte ci-dessus), à une altitude oscillant entre 150 et 200 mètres. On y retrouve une forte concentration de calcaire, ainsi qu'un pourcentage élevé d'argile et de graviers.

Signalons qu'avec le récent millésime 2019, cette cuvée nous arrive avec un nouvel habillage qui comporte de subtiles différences avec les millésimes précédents, dont entre autre, l'ajout de la mention "Agricultura ecologica".

La fermentation alcoolique s'est déroulée pendant 18 à 21 jours en cuve inox à une température contrôlée à 16° Celsius. L'élevage de ce vin effervescent a duré plus de 36 mois et aucune liqueur d'expédition n'a été ajoutée au produit (sans dosage).

C'est en 1990 que l'on a élaboré ce vin pour la première fois; la production annuelle est d'environ 120,000 bouteilles.

INVENTAIRE: au 6 février 2023, dans 165 succursales du Québec.

[Accord met et vin]

Ceviche d'espadon, tomates confites, chutney d'olives noires, oignon à la vanille

Notes de dégustation:

Avec ce millésime 2018, la teneur en sucre résiduel a de nouveau été réduite de plus de 3 grammes, n'en restant plus que 1,6 gramme par litre.

Revêtant une robe de teinte jaune clair striée de légers reflets verts, ce vin propose de fines bulles en bonne quantité et distille des notes florales, ainsi que des parfums de pomme jaune, avec une pointe de caillou mouillé (calcaire) à l'arrière-plan. La bouche suit, plus droite et précise que jamais, un profil tendu que les palais avisés apprécieront. Ses belles flaveurs se conjuguent à une saine acidité naturelle qui lui procure un bel élan. Finale de longueur appréciable procurant une agréable sensation saline.

Puisque l'on en produit une quantité substantielle, ce vin effervescent bientôt âgé de 4 ans peut être proposé à prix ultra compétitif.

Ce vin effervescent pourra se marier à la plupart de vos amuses-bouches à l'heure de l'apéro, ou mettre en valeur vos plats de poissons, coquillages et fruits de mer, ainsi que les mets végés.

[Accords met et vin]

Paella au poulet et aux fruits de mer

Aubergines grillées

<https://clubdgv.blogspot.com/2023/02/brut-nature-cava-gran-reserva-bodegues.html>

Nadia Fournier, Mathieu Turbide et Patrick Désy, JM Zeste, Le Journal de Montréal, Dec 2022

Blanc Bulles Biologique La qualité constante de cette cuvée lui permet de figurer parmi les meilleurs cavas offerts à la SAQ. Assemblage typique de macabeo, xarel-lo, parellada et chardonnay donnant un nez attrayant de pomme, d'agrumes et de fleur blanche. La bulle est très fine, grâce à un long élevage de 36 mois sur lies. Ça se traduit par une attaque délicate, une bouche ample et une acidité fine qui laissent place à une finale saline et salivante qui rappelle les noix. Un excellent rapport qualité-prix.

<https://www.journaldemontreal.com/2022/12/16/les-mechants-raisons--nos-meilleures-bulles-pour-vos-celebrations>

Natalie Richard, La Tribune, Dec 2022

Vive les bulles!

CHRONIQUE / Que ce soit un bon mousseux québécois, du champagne, un crémant, du prosecco ou du cava, pour la période des Fêtes, il nous faut des bulles! J'ai fait une sélection de quelques vins effervescents que j'adore dans différentes catégories et gammes de prix. Et pour mieux comprendre les nuances, voici un petit récapitulatif des deux principales méthodes de fabrication.

[...]

Ce bijou effervescent est un vrai cadeau. Millésimé 2018, cette cuvée a passé 36 mois sur lies avant le dégorgement, ce qui donne une ampleur au fruit qui n'enlève rien à sa remarquable fraîcheur, empreinte de minéralité. À découvrir aussi, le Rosé Brut Reserva qui est tout aussi impeccable, élaboré à partir de pinot noir à 100 %, élevé 15 mois sur lattes plus 3 mois après dégorgement. Celui-ci est disponible en importation privée seulement, en caisse de 6 bouteilles à 23,60 \$ via info@rezin.com.

<https://www.latribune.ca/2022/12/08/vive-les-bulles-0ef2ddb2c217f585e097df4bfb5072db>

Émilie Lavallée, Mordu - Radio-Canada, Nov 2022

Des bulles pas chères, ça existe?

Quand j'ai besoin de vins moins chers, je me tourne souvent vers l'Espagne ou le Portugal pour leur excellent rapport qualité-prix. Le Sumarroca est très bon et il est à un prix incroyable.

<https://ici.radio-canada.ca/mordu/4961/vins-apporter-potluck>

Jean Aubry, Le Devoir, Nov 2022

Bien que la chronique du 2 décembre prochain porte sur les mousseux et champagnes à moins de 50\$, je ne pouvais contenir mon enthousiasme pour cette bulle de Carlos Sumarroca, qui demeure à ce prix la plus pertinente sur le marché actuel. Un bio amplement fruité, énergique, de belle tenue, non dépourvu de finesse

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/771290/les-vins-de-la-semaine-moins-de-20>

Philippe Lapeyrie, Énergie 98.9, Dec 1969

Une sensuelle et é moustillante bulle ibérique pour bien débuter la soirée de St-Valentin!

Cava Brut Nature 2020

Gran Reserva - Sumarroca

Catalogne - Espagne

Code: 13408929

[...]

Servir à 9-10 degrés Celsius

Des huitres fraîches, des croûtons de foie gras, une entrée de saumon fumé...

<https://www.iheartradio.ca/energie/energie-quebec/chronique-vin/cava-brut-nature-2020-1.21626978>