PENEDÈS TUVI (OR NOT TO BE)

2025 · Blanc · Espagne / Catalogne



Producteur : Bodegues Sumarroca
SAQ (CCNP) : 13574687
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 18.00 $

Appellation : D.O.Penedes
Type de produit : Vins
Pays : Espagne
Région viticole : Catalogne
Nom du propriétaire : Famille Sumarroca
Géologie du sol : Calcaires, graviers et argileux de 125m à 180 m d'altitude.
Encépagement : Xarel-lo (52%), Gewürztraminer (27%), Riesling (10%), Macabeu (9%) et Viognier (2%)
Âge moyen des vignes : 30 ans.

Vinification : Une fois récoltée, une courte macération est réalisée à basse température afin d'extraire le maximum de potentiel.
Élevage : Élevage sur lies fines pendant 4 semaines en cuve en inox. Une fois la fermentation terminée, le vin est conservé en barriques pendant 2 mois.

Accord vin et mets : Viandes blanches, mets asiatiques, saumon, fromages affinés, etc. Servir à 8-10°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 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 :

Yves Mailloux, Blog du club des dégustateurs de grands vins, Jun 2026

Tuvi (or not to be), Bodegues Sumarroca, Penedès, 2025, Espagne.
Lors de son introduction il y a près de 6 ans, je vous ai chaudement recommandé ce vin dont la popularité a crû depuis régulièrement. Se présentant vêtu d'une scintillante robe jaune très clair parsemée de légers reflets verdoyants, ce vin propage de belles notes florales et de rose et de fleur d'oranger, ainsi que des arômes d'agrumes (citron Meyer) entremêlés de pêche blanche et d'une pointe d'abricot, avec un soupçon de caillou mouillé. La bouche suit, légère, fraîche et bien parfumée. Les cépages utilisés se complètent et se fondent si bien, qu'il est passablement difficile de les reconnaître. Plus que jamais facile à boire, ce vin droit et précis donne discrètement beaucoup de plaisir jusqu'à la finale sèche et bien nette qui perdure un bon moment. Un vin original, bio et délicieux proposé à prix attrayant. Idéal pour l'apéro avec de petits amuse-gueules, ou à table avec des coquillages et crustacés, des poissons grillés, la cuisine asiatique ou des plats végétariens.

https://clubdgv.blogspot.com/2026/06/tuvi-or-not-to-be-bodegues-sumarroca.html

Karyne Duplessis Piché, C'est encore mieux l'après-midi - Chronique vins, May 2025

Frais comme le poisson
Sumarroca est connu au Québec pour ses vins effervescents. Ce domaine catalan élabore aussi des vins tranquilles comme ce blanc appelé Tuvi. Il réunit dans la bouteille du xarel-lo, du gewurztraminer, du riesling et du viognier. Ses cépages parfumés remplissent le verre d'arômes de poire, de pêche blanche et de thym frais. En bouche, c'est vif, délicat, subtilement salé. Idéal pour accompagner la truite fraîchement sortie du lac.

https://ici.radio-canada.ca/ohdio/premiere/emissions/c-est-encore-mieux-l-apres-midi/segments/rattrapage/2073032/vins-avec-karyne-duplessis-piche-pour-saison-peche

Nadia Fournier et Patrick Désy, Le Journal de Montréal - Méchants Raisins, May 2025

La famille Sumarroca est la plus importante maison de cava à ne travailler qu'avec ses propres raisins, tous issus de l'agriculture biologique. La firme catalane produit aussi une belle gamme de vins tranquilles, dont le rapport qualité-prix est remarquable. Cet assemblage de xarello et de gewurztraminer, complétés de riesling, de macabeo et de viognier est idéal pour le brunch de la fête des Mères. Le nez frais s'ouvre sur des notes de fleur d'oranger, d'abricot et de tilleul. Le vin est sec, léger et vif en bouche, avec de délicats amers en finale qui ajoutent une couche de profondeur. Simple, mais délicieux, il ne manque jamais de faire plaisir à table.

https://www.journaldemontreal.com/2025/05/09/15-bouteilles-pour-faire-plaisir-a-maman