DO CATALUNYA RAMO

2025 · Blanc · Canada / Catalunya (Embouteillé au Québec)



Producteur : Sumarroca
SAQ (CCNP) : 15590322
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 18.90 $

Appellation : Catalunya
Type de produit : Vins
Pays : Canada
Région viticole : Catalunya (Embouteillé au Québec)
Encépagement : Macabeo (40%), Xarel-lo (35%), Parellada (15%) et Grenache blanc (10%)

Aspect gustatif : En bouche, il est frais et éclatant, alliant un fruit juteux à une texture soyeuse et à une énergie méditerranéenne débordante. Sa finale longue et nette laisse une impression rafraîchissante qui invite à prendre une autre gorgée.
Aspect olfactif : Le nez est vif et expressif, avec des notes successives de fruits blancs croquants et de fruits jaunes mûris au soleil, enveloppées de délicats arômes de fleur d'oranger.

Accord vin et mets : Pain rustique à la tomate et à l'huile d'olive extra vierge. Anchois, anchois blancs marinés et fruits de mer salés. Légumes méditerranéens rôtis à l'ancienne. Salade de morue salée. Moules cuites à la vapeur. Palourdes à la méditerranéenne, à l'ail et au vin blanc. Crevettes grillées. Fromages frais et fromage de chèvre doux. Olives, amandes grillées et mélange de fruits à coque.

Le domaine :

Avec son héritage paysan, la famille Sumarroca a toujours eu à cœur le respect de l'environnement et de la biodiversité. Le vignoble, certifié biologique depuis 2018, est tout vendangé à la main afin de minimiser l'impact sur les sols. On y produit le compost, seul amendement se retrouvant au pied des vignes, et les pesticides ou autres produits de synthèse sont proscrits. On y cultive une vingtaine de cépages, et bien qu'on y retrouve des variétés internationales, toutes les vignes devant être replantées le sont maintenant avec des plants autochtones.
En collaboration avec Accent Vins, nous avons choisi d'aller à la rencontre des objectifs de la SAQ en matière de développement durable en vous offrant ici un vin bio, dont l'empreinte carbone est réduite

considérablement par le transport en vrac du vin et son embouteillage ici-même au Québec, à Rougemont.

Revue de presse :

Nadia Fournier , L'Actualité, Le vin de la semaine : un blanc catalan embouteillé au Québec , Sep 2026

Biologique et écoresponsable, ce blanc léger séduit par ses arômes délicats de poire, d'herbes fraîches et d'agrumes. Le tout pour moins de 20 $.
Le transport pèse lourd dans le bilan carbone du vin. Ainsi, en choisissant d'expédier cette nouvelle cuvée vers le Québec en vrac plutôt que dans des bouteilles individuelles, Sumarroca réduit sensiblement son empreinte écologique. La maison catalane a mené ce projet inédit avec l'aide de réZin, son agent québécois, et d'Accents Vin, une entreprise spécialisée dans le conditionnement local de vins écoresponsables.
Le RAMO est issu de vignes cultivées en bio, expédié outre-Atlantique dans des cuves de 1 000 litres, puis embouteillé à Rougemont, en Montérégie. La bouteille est coiffée d'une capsule en aluminium québécois et l'étiquette a été imprimée à Montmagny. L'arrivée de cette nouvelle cuvée de Sumarroca mérite donc d'être soulignée puisque, en plus d'être le fruit d'une démarche cohérente, le vin est bon et vendu à un prix attrayant.
Sec et tout léger en bouche, cet assemblage de cépages blancs locaux (macabeo, xarel·lo, parellada et garnacha blanca) révèle des arômes délicats de poire, d'herbes fraîches et d'agrumes. On voudra le servir autour de 10-12 °C à l'apéro ou à table, avec un carpaccio de bar rayé nappé de citron et d'huile d'olive.
Santé !

https://lactualite.com/temps-libre/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-un-blanc-catalan-embouteille-au-quebec/

Patrick Désy, Journal de Montréal : les trois derniers vins de l'été , Sep 2026

Sumarroca, RAMO Blanc de blanc 2025, Catalunya
Ce blanc catalan est né d'une collaboration entre la maison Sumarroca (bien connue pour ses excellents cava offerts à prix d'ami), l'agence RéZin et Accent Vins, avec une particularité qui mérite d'être soulignée : c'est le premier vin de l'appellation Catalunya embouteillé au Québec. Le raisin a traversé l'Atlantique en cuve de mille litres pour limiter l'empreinte carbone, la capsule est en aluminium québécois, et l'habillage a été conçu et imprimé à Montmagny. Une démarche environnementale cohérente de bout en bout. Dans le verre, l'assemblage macabeo/xarel-lo/grenache blanc offre des arômes d'agrumes, de fleurs blanches et de pomme fraîche, avec une bouche généreuse et une acidité vive qui donne du tonus. Sec, léger, désaltérant. Servir avec des falafels, des acras de morue, des calmars grillés ou un fromage léger. Un blanc d'été qui ne sait pas que l'été tire à sa fin…

https://www.journaldemontreal.com/2026/09/18/les-trois-derniers-vins-de-lete

Michelle Bouffard, Le Devoir, Aug 2026

On l'attendait avec impatience depuis quelques années ! Marc Picon Malivern, directeur de l'exportation chez Sumarroca, une maison hautement engagée envers le développement durable et connue pour ses vins au rapport qualité-prix exceptionnel, nous l'avait promis lors de sa participation à la conférence Goûter aux changements climatiques (Tasting Climate Change). Il souhaitait faire une cuvée unique pour le Québec, puis l'envoyer en vrac et l'embouteiller au Québec. Ce projet, piloté par Jean-Philippe Lefebvre, propriétaire de l'agence réZin, en collaboration avec Sumarroca et Accent Vins, est finalement arrivé à la SAQ. Comme indiqué dans un billet précédent, « Le poids carbone du vin en voyage », l'envoi en vrac n'a

aucun effet sur la qualité du vin — bien au contraire. En revanche, la réduction des gaz à effet de serre est importante : on parle d'une diminution pouvant atteindre 38 % comparativement à un vin expédié en bouteille, selon Hillebrand Gori. Ramo est aussi bon pour les papilles que pour la planète. Composé de xarel-lo, de maccabeo et de parellada, trois cépages autochtones phares du Penedès, ce vin de la Catalogne offre un blanc vif et juteux, avec une belle matière en milieu de bouche portée par des nuances de fenouil, de citron vert, de zeste de citron et de pomme rouge. L'impression de salinité en finale ajoute au profil rafraîchissant. Tout indiqué pour des palourdes cuites à la vapeur ou un ceviche de poisson.
Très bon. Certification biologique. À boire maintenant.
18,90 $ — Code SAQ 15590322

https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/998309/vins-heure-apero-art-ralentir