CAVA RESERVA BRUT ROSÉ

2024 · Rosé · Espagne / Catalogne

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 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 :

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 roter 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 Sumarocca 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