PENEDES IL.LÒGIC XAREL-LO

2025 · Blanc · Espagne / Catalogne



Producteur : Bodegues Sumarroca
SAQ (CCNP) : 15115901
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 21.10 $

Appellation : Penedès
Type de produit : Vins
Pays : Espagne
Région viticole : Catalogne
Nom du propriétaire : Famille Sumarroca
Géologie du sol : Sol principalement composé d'argile. 140m d'altitude.
Encépagement : Xarel-lo (100%)
Âge moyen des vignes : 40 as.

Vinification : Fermentation de 15 à 20 jours en cuve inox thermorégulée à 16°C.

Accord vin et mets : Riz, poisson blanc, fruits de mer et apéritif. Servir à 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 :

Michelle Bouffard, Le Devoir, Jan 2025

La famille Sumarocca fait un travail irréprochable pour lutter contre les changements climatiques et s'y adapter, et l'un de ses choix judicieux consiste à favoriser les cépages autochtones. La bouche offre les

traits typiques du xarel-lo : un vin avec du corps, porté par une trame aromatique qui évoque le tilleul, la pomme rouge et jaune, ainsi que des notes d'agrumes exotiques et une pointe de pierre à fusil. Les notes de pain grillé ajoutent texture et rondeur, tandis que l'acidité tonique lui confère de la vitalité. Un vin tout indiqué pour un poisson blanc servi avec un beurre blanc. Certifié bio.

https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/835294/vigne-verre-vigne-verre-parcourir-espagne-travers-cepages-autochtones

Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Apr 2024

Le TOP 5 du mois de mars 2024
Parmi les dizaines de cuvées dégustées en mars 2024, j'ai réalisé pour vous un palmarès de 5 vins qui selon moi propose plusieurs belles caractéristiques en regard du prix demandé.
J'ai retenu des vins qui sont encore disponibles dans un nombre raisonnable de succursales de la SAQ.
1. Barolo DOCG, Azelia di Luigi Scavino, 2019, Italie, 67,25$
2. Les Dames blanches du Sud, Domaine de Grangeneuve, Grignan-les-Adhémar, 2022, France, 21,55$
3. Prestige, Château Cailleteau Bergeron, Blaye Côtes-de-Bordeaux, 2020, France, 20,50$
4. Il·logic, Xarel·lo, Bodegues Sumarroca, Penedès, 2023, Espagne, 18,90$ (bio)
5. Pierres plates, Domaine Moillard, Coteaux bourguignons, 2022, France, 16,75$
Bonnes dégustations!

https://clubdgv.blogspot.com/2024/04/le-top-5-du-mois-de-mars-2024.html

Karyne Duplessis Piché, Radio-Canada ICI Québec, Mar 2024

Fraîcheur d'Espagne
Établi dans le Penedès en Espagne, Sumarroca est surtout connu pour ses vins effervescents. Toutefois, ce domaine familial cultive près de 170 hectares et produit un large éventail de vins. Tous sont certifiés biologiques. La cuvée Il Logic met en valeur une variété de raisin moins connue, le xarel-lo. Ce cépage local est souvent assemblé à d'autres raisins plus aromatiques, car il est plus discret. Sumarroca le met en vedette dans sa cuvée Il Logic où il exprime des arômes de pomme-poire et de lime. L'attaque saline rappelle que le Penedès est situé tout près de la mer Méditerranée. Les notes de fruits sont mûres et la texture est plus ample. Un mariage parfait avec le crabe frais.

https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/2059391/vin-crabe-accompagnement