

Envie de découvrir
le Sherry?

DIVO

DEFENSE ET ILLUSTRATION
DES VINS D'ORIGINE
1936

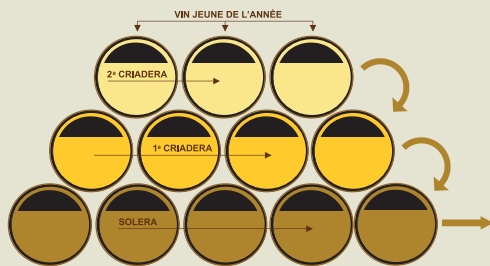
Introduction aux Sherries

Issus de la région de Jerez (Andalousie) à laquelle ils ont emprunté le nom, les Sherries sont des vins auxquels l'on a ajouté de l'eau-de-vie (vinage), élevés biologiquement sous un voile de levures (Fino, Manzanilla) ou bien ayant subi des oxydations prolongées (Amontillado, Ororoso, Palo Cortado).



Flor, le voile biologique protégeant le vin

Bénéficiant d'une très longue et glorieuse histoire, ils ne comptent toutefois pas beaucoup d'adeptes dans notre pays car ils y sont malheureusement assez méconnus. Dommage, puisqu'ils font partie des plus grands vins de la planète et sont recherchés par des millions d'oenophiles qui en apprécient, comme nous, la complexité, la finesse et l'originalité.



Système d'élevage du Sherry

Sherries sélectionnés dans la très prestigieuse Maison Lustau, considérée comme la référence de l'appellation

Sherry Fino Seco Solera Jarana, Emilio Lustau

Type: belle fraîcheur aromatique, léger, sec
Accords: apéritif, tapas, gambas, saumon fumé, poissons frits, calamars frits, sushi. Servir à 11°C.
La bouteille entamée se conserve pendant quelques jours au frigo

Vieillessement: Sherry à boire dans l'année
15% vol. alcool – Réf. 82000
Prix membres: CHF 16.65 ♀

Sherry Fino Seco Solera Jarana, Emilio Lustau



Un Sherry élevé pendant 5 ans dans la magnifique cave de la célèbre Maison Lustau sise dans la ville de Jerez. Le Fino mûrit sous un voile assez fin de levures qui le protège de l'oxydation. C'est pour cela que la robe est relativement claire! L'alcool, transformé en acétaldéhyde, confère au Fino son fruit typique aux notes rappelant la noix verte. Notre Fino Seco Solera Jarana, d'une pureté de fruit et d'une harmonie exceptionnelle, vous permettra de découvrir le charme unique de ce type de Sherry.

Sherry Manzanilla Solera Papirusa, Emilio Lustau

Type: fruité, léger, sec
Accords: apéritif, tapas, gambas, saumon fumé, poissons frits, calamars frits, sushi. Servir à 11°C.
La bouteille entamée se conserve quelques jours

Vieillessement: Sherry à boire dans l'année
15% vol. alcool – Réf. 83800
Prix membres: CHF 16.65 ♀

Sherry Manzanilla Solera Papirusa, Emilio Lustau



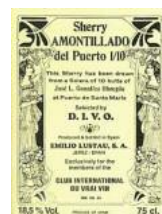
Un Sherry élevé 3 ans sous un voile de levures dans une cave située dans la petite ville de Sanlúcar de Barrameda, au bord de la mer. La Manzanilla est plus légère, différente du Fino parce qu'elle mûrit sous une couche de levures plus épaisse. Elle se caractérise par son beau fruit aux notes de noisettes, pommes Golden et noix vertes et par sa bouche légère et fruitée qui se prolonge sur des notes de levures et de fleurs.

Sherry Amontillado del Puerto 1/10, Gonzales Obregon, mis en bouteilles par Lustau

Type: fruité, complexe, goût intense, très long en bouche, sec
Accords: foie gras, émincé de foie, fruits secs (noix), «jamon serrano», merguez, fromage à goût corsé (Manchego mûr, Pecorino vieilli, vieux Gruyère, Parmigiano Reggiano, Stilton, plats épicés de la cuisine indienne et thaïlandaise. Servir à 14°C.
La bouteille entamée se conserve pendant 1 mois

Vieillessement: ce flacon de Sherry peut être conservé debout pendant des années
18,5% vol. alcool – Réf. 82100
Prix membres: CHF 30.60

Sherry Amontillado del Puerto 1/10, Gonzales Obregon mis en bouteilles par Lustau



L'Amontillado n'est élevé que dans un premier temps sous voile. Les levures du voile tombées au fond du fût, elles se décomposent et enrichissent l'expression aromatique du Sherry tout en lui conférant du gras. Le long vieillissement en fûts rend l'Amontillado beaucoup plus concentré, plus intense que le Fino. Au nez, il se caractérise par des arômes de noix, noisettes, levures, épices et caramel alors qu'en bouche il se révèle plein, concentré, chaleureux, assez rond et pourvu d'une finale très longue. L'intensité, la longueur en bouche de l'Amontillado dépend bien entendu de la durée de l'élevage qui peut varier de 15 à 30 ans et plus (voir: très vieux Sherries).

1/10 = ce Sherry provient d'une solera comptant une première rangée au sol de 10 fûts de 500 l

Sherry Oloroso Reserva Don Nuño, Emilio Lustau

Type: élégant, goût intense, très long en bouche, sec
Accords: noix, fromages à goût corsé (Gruyère salé, Manchego bien affiné, Pecorino, Stilton), saucisses fumées ou aillées, poissons fumés, émincé de foie, fruits secs (noix), «jamon serrano», merguez. Servir à 14°C.
La bouteille entamée se conserve pendant 1 mois

Vieillessement: ce flacon de Sherry peut être conservé debout pendant des années
20% vol. alcool – Réf. 82200
Prix membres: CHF 30.60 ♀

Sherry Oloroso Reserva Don Nuño, Emilio Lustau



Lorsque le vin de base du Sherry est corsé, il gagne à ne pas être élevé sous voile. Sa structure lui permettra de devenir un Oloroso suite à un important vieillissement oxydatif (15 ans et plus). L'Oloroso se caractérise par sa robe ambrée et son bouquet aux arômes très intenses de noix, châtaignes, chêne, caramel et épices. En bouche, un bon Oloroso est plein, concentré (davantage que l'Amontillado); il exhale des arômes très intenses dominés par un goût de noix et affiche une légère amertume en finale.

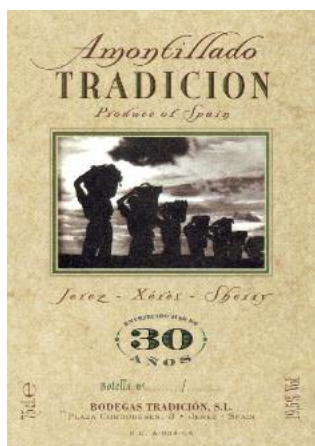
Sherris jeunes, à la robe claire, élevés sous une couche de levures (flor)

Sherris élevés partiellement ou totalement sans le voile de levures (flor)



Très vieux Sherries

Dans la Bodegas Tradición somnolent des Sherries aussi rares qu'exceptionnels en termes de concentration et d'élégance, l'âge moyen dépassant largement les 30 ans. Achetés auprès d'autres Bodegas, ils ont subi les contrôles sévères d'un Organisme Officiel visant à vérifier l'âge (test du carbone 14) et la qualité.



Sherry Amontillado, aged more than 30 years, V.O.R.S (Very Old Rare Sherries), Bodegas Tradición

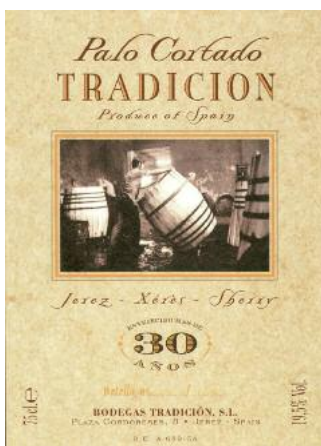
Type: sec, élégant, de très grandes intensité, persistance et complexité aromatique

Accords: les mêmes que pour l'Amontillado «normal»; veillez à ce que l'intensité du vin corresponde à celle du goût du plat!
La bouteille entamée se conserve pendant 1 mois

Viellissement: ce flacon de Sherry peut être conservé debout pendant des années

19,5% vol. alcool – Réf. 81930

Prix membres: CHF 67.50



Sherry Palo Cortado, aged more than 30 years, V.O.R.S (Very Old Rare Sherries), Bodegas Tradición

Le Palo Cortado est un Sherry élevé un ou deux ans sous voile (moins longtemps que l'Amontillado), viné (ajout d'eau-de-vie) à 18°C pour ensuite subir un élevage de type oxydatif. Par le vinage, les levures tombent au fond du fût pour se décomposer et ainsi participer à la complexité aromatique. Le Palo Cortado est un Sherry particulièrement fin et élégant, à l'arôme très intense et caractéristique de noix, d'épices, à la bouche élégante, très dense et à l'interminable persistance aromatique.

Type: sec, très élégant, de fort belles intensité, persistance et complexité aromatique

Accords: les mêmes que pour l'Oloroso, veillez à ce que l'intensité du vin corresponde à celle du goût du plat
La bouteille entamée se conserve pendant 1 mois

Viellissement: ce flacon de Sherry peut être conservé debout pendant des années

19,5% vol. alcool – Réf. 81830

Prix membres: CHF 80.10