

Janvier 2009

Salut les amis,

● **Barbera d'Alba 2005, Borgogno, Italie 19,20\$****

Le Piedmont possède un magnifique vignoble où l'on cultive des cépages locaux qui produisent des vins tous aussi variés que le climat qu'on y retrouve. La maison Borgogno nous présente un Barbera bien mûr et agréablement juteux. Les tannins sont fins et légers flanqués de fruits noirs (Mure, bleuet, cerise) persistants et gouleyant.

● **Waimea Estate, Pinot Noir 2005, New Zealand 23,90\$*****

En plus d'être un très beau pays, la Nouvelle-Zélande nous propose des vins qui ne cessent de nous étonner. C'est le cas du Pinot Noir qui est cultivé principalement dans la partie nord de l'Île du Sud. Je préfère et de loin, les Pinots Noirs de ce coin du monde à ceux des Etats-Unis qui sont, à mon goût, souvent trop goulu et manquant parfois de fraîcheur (un brin d'acidité). Waimea nous présente un vin tout en fruit, voire la confiture de fraises et framboises associée à un brin d'épice et de sous-bois. Certes un peu dispendieux mais combien délectable.

● **Exaltos, Dominio De Tares, Bierzo 2004, Espagne 26,50\$*****

À vrai dire, j'ai acheté ce vin en me disant : si un vin de plus de 26\$ a une si laide étiquette, c'est qu'il doit être bon, sinon, too bad! il va rester sur les tablettes longtemps. Je dois dire que je n'ai pas été déçu le moins du monde. À peine le nez effleurait le rebord de la coupe qu'on pouvait sentir le cuir, la viande, les pruneaux séchés et le poivre. Ça s'annonçait très bien. La bouche en était pas moins séduisante. Une attaque fruitée et intense, sur des tannins très présents et bien définis mais sans aucune rugosité. La finale s'exprime longuement et on a déjà hâte à la prochaine gorgée. Superbe!

● **Baron Herzog, Chenin Blanc 2007, Californie, USA 12,80\$****

La famille Herzog n'en est pas à ses premières armes en termes de vinification. En fait, cette passion pour le vin remonte à plus de 100 ans quand Philip Baron de Herzog, à la solde de l'Empereur Franz-Josef, vinifiait le vin destiné à la cour de l'empire Austro-Hongrois. Ce n'est qu'en 1985, après avoir fui l'Holocauste et s'être établi à New York pour quelques décennies, que son petit fils Eugène entreprend de vinifier son propre vin en Californie, là où le climat est plus favorable à la culture de la vigne. Depuis lors, la famille Herzog vinifie une large gamme de vin à partir de cépages nobles Européens importés au Etats-Unis. Ce Chenin Blanc présente des notes séduisantes de fruits exotiques, de litchi, de pêche et de miel, très typique à ce cépage originaire de la Loire, en France. La bouche est onctueuse, franche et ronde, presque grasse. On y retrouve tout le fruit perçu au nez. La finale persistante s'allonge sur des goûts d'agrumes et de miel. Un très beau vin, agréable et bien fait à un prix séduisant. Le vin idéal sur des mets asiatiques.

● **Werewolf, Cramele Recas, Merlot 2004, Roumanie 12,20\$****

Ça faisait bien longtemps que je n'avais pas dégusté un vin de cette partie du monde. Il faut dire que les produits de l'Europe de l'Est ne pleuvent pas sur nos tablettes de la SAQ. Il faut toutefois savoir que la Roumanie a plusieurs milliers d'années d'expérience dans la culture de la vigne. Bien avant les Romains, d'ailleurs. J'ai trouvé ce Merlot tout à fait séduisant avec ses arômes bien définis de fruits noirs, de chocolat, la torrification et de menthe poivrée. La bouche suit, tout en rondeur, ample en tapissant le palais de fruit. Les tannins, bien que présents mais loin d'être robustes, sont harmonieusement liés au fruit. La finale est longue et légèrement caramélisée. Une très belle découverte aux rayons des spécialités. Ce qui me laisse croire qu'il disparaîtra sans doute rapidement. Profitez du moment.

● **Domaine Bott-Geyl, Les Pinots d'Alsace 2006, France 19,50\$*****

Selon les dires des français que j'ai rencontré sur mon chemin, tout le monde s'entend sur le fait que les Alsaciens font le meilleur vin blanc de France. Je me range derrière eux à 100%. Selon moi, il n'y a pas de mauvais vins blancs en Alsace. Les producteurs sont passionnés et c'est cette même passion que l'on retrouve dans chaque bouteille. Jean-Christophe Bott nous présente un vin blanc aux nez fruité, floral et quelque peu minéral. La bouche suit avec beaucoup de gras et de rondeur. Le fruit s'exprime de merveilleuse façon sur une longue finale. J'aurais bien aimé avoir quelques bons fromages sous la main au moment de le déguster.

● **Riesling Rosacker, Cave d'Hunawihr, Alsace Grand Cru 2004, France 25,95\$*****

Ce délicieux vin blanc nous provient de la Cave d'Hunawihr, petit village situé entre Ribeauvillé et Riquewihr, adossé au Vosges, une chaîne de montagne faisant face au Rhin et agissant comme contrefort aux lointains vents de l'Atlantique. La présence de ces montagnes ainsi que les terres fertiles de la vallée du Rhin font de cette région un petit paradis pour la culture de la vigne. Il y règne un microclimat exceptionnel. C'est d'ailleurs une des régions de France où il y pleut le moins. Et c'est une des régions où l'on y produit parmi les meilleurs vins blancs du pays. Ce Riesling, d'une robe jaune paille, a des arômes typiques de calcaire, de miel, de poire et de pêche. En bouche, son acidité lui confère une très belle touche de fraîcheur. On y retrouve également cette légère attaque de calcaire, rapidement recouverte par des notes de pêche et de miel, qui se maintiennent jusqu'à la finale. Un vin très séduisant à prendre sur des fruits de mer comme des crevettes ou des pétoncles poêlés ainsi qu'avec une bonne fondue au fromage (devant un feu de foyer...naturellement).

● **Château des Matards, Premières Côtes de Blaye 2007, France 14,75\$****

Voici un bon vin blanc que j'ai toujours plaisir à déguster. D'une belle robe jaune paille aux reflets scintillants, le premier nez en est un d'agrumes, le pamplemousse et l'orange principalement, l'abricot, les fruits exotiques comme le litchi et le fruit de la passion. Un peu plus loin, on remarque des effluves de beurre et de miel, sans doute apportés par un séjour en cuves de chêne. La bouche est grasse et le fruit a toute la place pour s'exprimer longuement. L'acidité et le fruit, bien balancé, contribue à un bel équilibre. La finale est longue et s'étire sur une belle note de miel. Un bon vin qui sait plaire, à un prix tout à fait raisonnable. Avec autant de fruits en bouche, je n'hésiterais pas à le servir avec des viandes blanches cuisinées avec des fruits, comme un lapin aux abricots, pour ne citer que celui-ci.

Assurez-vous de la disponibilité de vos bouteilles préférées en consultant le site internet de la SAQ. <http://www.saq.com>

Bonne dégustation!!!

Ben

* **Bon vin**

** **Très bon vin**

*** **Excellent vin**

**** **Vin exceptionnel**

***** **Vin remarquable**

● Vin blanc

● Vin rouge

● Vin rosé

● Porto ou vin de dessert

● Mousseux