

Novembre 2008

Salut les amis,

- **Dona Paula, Malbec 2006, Mendoza, Argentine 17,25\$\*\*\*\***

Une de mes plus belles découvertes de l'été. Le cépage du Cahors élevé en Amérique du Sud livre un vin aux tannins délicats ainsi qu'une très belle rondeur en bouche. Le résultat est étonnant. À ce prix, c'est fantastique.

- **Notalusa, Nero d'avola, IGT Sicilia 2004, Italie 12,35\$\***

Belle découverte de l'été. Un beau vin de vacances qu'il fait bon déguster entre amis.

- **Preiss-Zimmer, Pinot Gris Réserve personnelle, Alsace 2004, France 19,85\$\*\*\*\***

Un vin tout à fait formidable, fruité à souhait et dégageant de merveilleux effluves de fleurs et de fruits exotiques. Quatre ans de vieillissement lui ont permis de prendre la maturité qu'il avait besoin pour s'exprimer pleinement. On aime à tout coup!

- **Ribeauvillé, Andante Prestige, Martin Zahn, Alsace 2007, France 16,95\$\***

Cet été, l'Alsace m'a totalement séduit. De la finesse, du fruit, des parfums sans pareil et toujours le même plaisir à les déguster.

- **Artezin, Zinfandel, Hess Collection, Californie, USA 20,30\$\*\*\*\***

Je me félicite d'avoir déniché cette petite perle parmi tous les nouveaux arrivages de l'automne. Un vin sobre, bien fait mais combien délectable. Pour ceux qui aime le fruit à profusion. Excellent avec les viandes sauvages comme le cerf et l'orignal.

- **Mas de la Rouvière, Domaine Bunan, Bandol 2003, France 25,05\$\*\*\*\***

Pour ma part, j'adore les vins de Provence. Ils sont à l'image du climat : ensoleillés. Ils regorgent de fruits rouges et de vanille. Ce sont des vins puissants et robustes.

- **Mainart, Chardonnay, Vin de pays Charentais 2006, France 14,60\$\***

Une belle surprise que ce Mainart. Je n'avais pas beaucoup d'attente et il m'a tout simplement ravi.

- **La Mascota, Cabernet-Sauvignon, Santa Anna Mendoza 2005, Argentine 17,25\$\*\*\*\***

À ne pas prendre à la légère, comme son nom peut laisser entendre. Du fruit, de la puissance, le tout soutenu par des tannins fins et soyeux.

- **Cocoa Hill (The Pirate Of), Dornier, Western Cape 2006, Afrique du Sud 14,25\$\***

Dégusté dernièrement, c'est une vraie petite merveille toute en rondeur. Un secret bien gardé.

- **Protocolo, Vino de la Tierra de Castilla 2006, Espagne 12,90\$\***

Voici un bon vin rouge de tous les jours. Une qualité de production irréprochable pour un prix vraiment intéressant. La preuve qu'on est pas obligé de se casser pour boire un bon vin, bien fait. En plus, il est disponible en produit régulier. Vous le trouverez à peu près partout.

- **L.A. Cetto, Nebbiolo, Reserva Privada, Valle Guadalupe 2003, Mexique 13,95\$\***

J'ai adoré ce vin de cépage italien, cultivé au Mexique. Le résultat est fort intéressant et le prix tout à fait abordable. Une belle découverte.

- **Anselmi, San Vincenzo, IGT Veneto 2007, Italie 17,10\$\***

Je suis complètement vendu à Anselmi. Tout ce qu'il produit me réjouit. De la qualité en bouteille. Ne manquez pas de goûter son Capitel Croce. Un peu cher mais ça vaut la peine.

- **Vinsobres, Jérôme Quiot, Côtes du Rhône Villages 2005, France 19,35\$\*\*\*\***

Vinsobres est l'un des 19 villages de l'appellation Côtes-du-Rhône Villages qui peuvent écrire le nom de la commune sur l'étiquette de la bouteille en raison de la qualité supérieure du vin qu'ils produisent. La commune la plus connue au Québec est bien sûr Rasteau. L'appellation Côtes-du-Rhône Villages + le nom du village est souvent plus prometteuse que l'appellation Côtes-du-Rhône générique ou Côtes-du-Rhône Villages sans nom de village.

- **Crasto, Douro 2006, Portugal 20,15\$\*\*\*\***

Ça faisait longtemps que je n'avais pas été épaté par un vin Portugais. Je l'avoue...ça fait du bien. Même si le nom est dégueulasse, le jus est extraordinaire.

- **Coto de Imaz, Riola Reserva 2001, Espagne 21,95\$\*\*\*\***

Toute une surprise! On pouvait lire l'extase sur mon visage.

- **Condestavel, Vinho Regional Terras do Sado 2004, Portugal 11,30\$\*\*\***

Voici un vin qui m'a beaucoup étonné. Je n'avais pas de grandes attentes, mais il m'a séduit. Un bon vin d'étudiant.

- **Moreccio, Casa di Terra, Bolgheri 2006, Italie 22,80\$\*\*\*\***

Parce que les vins de cette petite région de l'Italie étaient si délectables, ils en ont fait une appellation spécifique. Jusqu'à tout récemment, Ils apparaissaient sous la dénomination « Vino da tavola » : une appellation quelque peu réductrice pour des vins d'une aussi bonne qualité. Ils sont souvent vinifiés à partir de cépages français comme le Cabernet-Sauvignon et le Merlot, cultivés en Italie.

- **Feudi di San Gregorio, Lacryma Cristi del Vesuvio 2005, Italie 19,40\$\*\*\***

Une appellation très méconnue des québécois mais qui réserve d'agréables surprises. C'est en périphérie de Napoli que l'on cultive des cépages locaux aux noms un peu bizarres comme les Coda di Volpe et Falanghina, qui donnent des vins amples aux arômes de fruits intenses.

- **Belle Poule, Château du Rouët, Côtes de Provence 2004, France 20,05\$\*\*\***

Je l'ai acheté pour le nom seulement en me disant que, si quelqu'un appelle son vin de cette façon, y'é mieux d'être bon! Effectivement, il est très bon. Bon coup marketing...du moins, pour ma part.

- **Barefoot, Pinot Grigio, Californie, USA 9,95\$\***

À cause de son prix, ce doit être le vin des ados par excellence. Ma foi! C'est devenu le vin des adultes consentants après l'avoir dégusté. Ce blanc a beaucoup plus à offrir en comparaison à son petit frère rouge. Du fruit mûr, de la longueur en bouche et une finale quelque peu beurrée. Très séduisant. Voilà Marie-Pier, un vrai vin d'étudiant!!!!

- **Crios, Syrah/Bonarda, Mendoza 2006, Argentine 13,85\$\***

Voici ma dernière découverte cette semaine. Un vin généreux, goulu et tout en fruit noir. Quoi de mieux qu'un bon couscous aux légumes avec mergez picanté. Yummy, Yummy!!!

Assurez-vous de la disponibilité de vos bouteilles préférées en consultant le site WEB 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