

- **Viognier de la Chevalière, Laroche, Vin du Pays d'Oc 2007, France 13,95\$****
- **Woodthorpe Syrah 2005, Te MATA Estate, Nouvelle Zélande 25\$******
- **Bellingham, The Maverick, Viognier 2006, Afrique du Sud 20,35\$*****
- **Massaya, Sélection de Tanail, vallée de Bekaa 2005, Liban 19,70\$******
- **Toscanini, Tannat 2006, Paso Cuello, Uruguay 10,45\$***
- **Passito Di Pantelleria, Carlo Pellegino, Sicile, Italie 22,15\$****
- **Massaya Classic, vallée de Bekaa 2006, Liban 15,95\$*****
- **Giacondi, Nero d'Avola, IGT Sicilia 2008, Italie 8,30\$****
- **Bardolino 2007, Zenato, Italie 13,70\$****
- **Pacific Rim, Riesling Washington 2006, USA 18,75\$*****

- **Viognier de la Chevalière, Laroche, Vin du Pays d'Oc 2007, France 13,95\$****

Laroche produit toute une brochette de vin mono-cépage à coût très modique. Pour avoir goûté à la plupart de ces vins, je suis à même de constater qu'il est possible de vinifier de très bons vins à qui se donne la peine de bien faire les choses et qu'il est possible de déguster de très bons vins sans pour autant se ruiner. Le cépage Viognier donne habituellement des vins au fruité élégant avec une belle pointe de fraîcheur. Dans ce cas-ci, on a droit à un séduisant nez d'orange, d'ananas et de miel. La bouche suit avec cette légère acidité rafraîchissante qui se termine tout en douceur sur des notes d'agrumes et de miel. Un vin moyennement corsé et très élégant. Vous l'appréciez sûrement avec un bon tartare de saumon, des moules ou des pétoncles poêlés aux agrumes. Merci mon Ti-Ben Senior pour cette belle découverte.

- **Woodthorpe Syrah, Te MATA Estate, Hawkes Bay 2005, Nouvelle Zélande 25\$******

Attablé au Café du Monde avec un groupe d'amis, la semaine dernière, René me faisait l'éloge de ce beau Syrah de Nouvelle-Zélande. Il n'en fallait pas plus pour piquer ma curiosité. Déjà le lendemain, lors d'un souper en famille bien arrosé, on pouvait entendre le craquement du bouchon dans ma main. D'une robe cerise, très foncée, émanaient déjà des effluves non dissimulés de cerise noire, de mûre, de vanille, de poivron, d'épices (typique à la Syrah) et d'une légère touche médicamenteuse (pas aussi rare que vous le pensez). Déjà, au nez, on était en mesure d'espérer un vin puissant et fruité. Dès la première gorgée, j'étais conquis. La bouche était généreuse et très harmonieuse telle une valse de fruits mûrs, soutenue par des tannins bien structurés et une acidité toute en équilibre. La bouche était longue, soyeuse et se terminait sur des notes caramélisées. Un vin fort puissant, rond, gras et très loin d'être insipide. On ne veut pas le boire avec modération, mais son prix fait réfléchir à deux fois. Alors.....vaut mieux le déguster lentement pour bien l'apprécier. N'ayez pas peur de l'accompagner de fromages forts et même de bleus doux.

- **Bellingham, The Maverick, Viognier Coastal Region 2006, Afrique du Sud 20,35\$*****

Un vin de couleur jaune foncée aux reflets scintillants. Le nez est très exubérant et dégage des odeurs de miel, d'ananas d'orange et de fleur. On peut même y détecter quelques notes de fines herbes et de boisé. La bouche suit, avec ces mêmes caractéristiques, très élégante et vraiment séduisante. On goûte pleinement le miel, le boisé et l'ananas sur une texture légèrement beurrée. Il est corsé, gras, rond et plein de fruits. On devait lire l'extase sur mon visage au moment de le déguster. J'ai pris un très grand plaisir à le boire..... très lentement. J'aurais voulu que la bouteille soit éternelle, tellement il était soyeux en bouche. Du vrai bonbon...au sens propre et figuré. Je suis sûr que ce vin serait le compagnon idéal sur les Raviolis au Canard Confit ou les Pâtes Farcies à la Courge et Beurre de Noisette à la Sauge de Sofie, sur FOODINGUE.COM

● **Massaya, Sélection de Tanail, vallée de Bekaa 2005, Liban 19,70\$******

Il faut dire, d'entrée de jeux, que les vins libanais m'ont rarement déçu. C'est comme leurs sous-marins...sont tout l'temps bons. Mais quelle a été ma surprise au moment de poser mes lèvres sur ce délicieux nectar du Moyen-Orient. J'avais des invités à la maison, c'était la première bouteille de la soirée et je ne savais trop à quoi m'attendre. La surprise fut instantanée. Un air intrigué mais de contentement se dessinait sur tous nos visages. « Wow!! Ça vient du Liban, ça? C'est ben bon!!! » Effectivement, nous avons un beau vin, foncé, presque pourpre, duquel émanait de séduisantes odeurs de framboise, de bleuet, de mûre, de cuir et de bois. On pouvait même saisir quelques notes de poivre et d'épices. Un merveilleux bouquet, quoi. La bouche était tout aussi fruitée, ronde, grasse avec des tannins bien tissés et d'une bonne souplesse. La finale était longue, fruitée et quelque peu boisée. Rien de carré. Tout en douceur. On avait droit à un assemblage méticuleux et majoritaire de Cinsaut et de Grenache, avec des accents de Cabernet-Sauvignon et de Mourvèdre. Une première bouteille qui aurait pu durée toute la vie.....quant à moi! Je me suis procuré son petit frère, le Massaya Classic à 15,95\$, issu d'un tout autre encépagement, que je me promets bien d'essayer ce weekend. Restez connecté pour connaître le verdict.

● **Toscanini, Tannat 2006, Paso Cuello, Uruguay 10,45\$***

L'Uruguay est un tout petit pays d'Amérique du Sud, de la taille de Terre-Neuve dont la population ne dépasse pas celle du Montréal métro, enclavé entre le Brésil, l'Argentine et l'océan Atlantique. Malgré sa modeste taille, le climat y est idéal pour la culture de la vigne. Des contreforts montagneux exposés aux rayons du soleil, des sols bien drainés, des journées chaudes, des nuits fraîches et de faibles précipitations en font une terre de prédilection pour l'élevage du Tannat, ce cépage européen employé dans l'élaboration des Madiran, dans le Sud-Ouest de la France. On dit maintenant que l'Uruguay est le pays du Tannat. Cependant, la famille Toscanini cultive une multitude de variétés de cépages, allant du Chardonnay au Gewurztraminer en passant par les cépages bordelais et bourguignons. Ce Tannat de cuvée régulière a tout d'un bon vin de soif, qui se sert sans prétention. Son nez en est un de mûre, de cerise, de poivre et de boisé. La bouche est légère, fruitée avec une petite pointe d'acidité. Ce n'est pas le plus corsé des vins, mais il est agréable et peu aisément se substituer à un blanc sur un filet de porc en sauce aigre-douce, par exemple. Je n'aurais certainement pas déboursé 25\$ pour cette bouteille, mais je dois dire qu'à ce prix, j'ai trouvé que c'était un très bon achat.

● **Passito Di Pantelleria, Carlo Pellegino, Appellation Sicile contrôlée, Italie 22,15\$****

Sur une toute petite île d'à peine 15 Km de longueur, en pleine mer Méditerranée, à mi-chemin entre la Sicile et les côtes de la Tunisie, se trouve l'un des vignobles de Carlo Pellegrino. Surtout réputé pour produire des vins doux liquoreux, nous le connaissons toutefois au Québec grâce à son populaire Cent'Are, issu du Néro d'Avola, cépage emblématique de la Sicile. Ce Passito (vin de paille) de Pantelleria est obtenu en récoltant les grappes de Muscat d'Alexandrie (Zibibbo, en Italie) à la fin du mois d'août, pour ensuite les faire sécher sur des treillis pendant quelques mois, afin de bien concentrer les sucres. Autrefois, on faisait sécher les raisins sur un lit de paille d'où le nom : Vin de paille. D'une belle couleur ambrée aux reflets dorés, ce Passito sent bon la pêche, l'abricot et les épices. On sent tout de suite qu'il s'agit d'un vin de dessert très concentré. Comme de raison, en bouche, on constate un gras exquis et les goûts typiques que nous avons au nez. Il est très long en bouche et la finale est légèrement épicée. Un très bon vin à considérer en remplacement d'une vendange tardive ou d'un vin de glace, qui se détaillent souvent au-delà de 50\$ la demi-bouteille. Naturellement, ce vin sera fort agréable avec des desserts au chocolat et/ou aux fruits, avec des fromages forts comme le Gruyère des Grottes, que j'ai découvert dernièrement, mais il accompagnera magnifiquement les Escalopes de Foie gras poêlées au cidre de glace de Sofie, sur FOODINGUE.COM

● **Massaya Classic, vallée de Bekaa 2006, Liban 15,95\$*****

Voici donc le petit frère du Massaya Sélection, que j'ai dégusté le weekend dernier. Si j'avais dégusté ce vin à l'aveugle, j'aurais probablement cru à un Zinfandel bien charpenté de Californie. La couleur est d'un cerise foncée très profond. Le nez est débordant de fruits noirs comme le cassis, la mure et la confiture de framboises. On note également des odeurs de réglisse rouge, de poivre et d'épices. Jusqu'à maintenant, il a tout pour charmer. Et quand on le goûte, on tombe littéralement sous le charme de ce fruit généreux, opulent, goulu et bien rond. Il tient longtemps en bouche et se termine sur une texture fruitée/épiciée. Bien franchement, je ne croyais pas en obtenir autant dans mon verre pour une bouteille à moins de 16\$. Pour les amateurs de vins au fruit franc qui aiment les viandes sauvages. Je pourrais également vous suggérer un grand classique : un bon filet mignon, sauce au poivre.

● **Giacondi, Nero d'Avola, IGT Sicilia 2008, Italie 8,30\$****

Ma foi!! mais quelle belle découverte! Merci Denis de m'avoir mis la puce à l'oreille. J'ai eu tout un plaisir à déguster ce beau vin tout simple, en compagnie de Geneviève devant un excellent repas asiatique au Grain de Riz, pour ne pas le nommer. Dans mon verre, un jus d'une belle couleur rouge cerise. Au nez, des beaux arômes de cerise, de mûre, de fumée, de réglisse et un tantinet animal. En bouche, une vraie douceur, toute en rondeur sans rien de carré. Les tannins sont d'une souplesse exemplaire et le fruit domine, sans contredit. Un vin moyennement corsé qui plaira à coup sûr, que l'on soit expert ou simple amateur en quête de découvertes. J'espère toutefois qu'il ne subira pas le même sort que certains vins économiques qui, après un an sur nos tablettes, nous reviennent ensuite à un coût majoré substantiellement ainsi qu'une qualité diminuée d'autant. Profitez-en pour en faire bonne provision car il se gardera facilement quelques années (de 1 à 3 ans) sans aucun problème.

● **Bardolino 2007, Zenato, Italie 13,70\$****

Bardolino est une appellation contrôlée, (Denominazione di Origine Controllata) de la Venetie, au nord-ouest de l'Italie. Située à l'est de Verone et voisine de la région du Valpolicella, elle s'étend sur près de 15 Km en bordure du Lago di Garda (Lac de Garde) sur un sol volcanique très fertile. En général, on y produit des vins plutôt légers, issus des cépages Corvina, Molinara et Rondinella, ceux-là même utilisés dans l'élaboration des Valpolicella. Toutefois, la maison Zenato, dont la réputation est indéniable, entre autres grâce à son splendide Ripassa (27,40\$), tend à faire mentir ce vieil adage. On y découvre un vin brillant, limpide, aux teintes rubis, laissant émaner des effluves de cerise, de réglisse noire, de fraise et de cuir. Du coup, on a tout de suite l'impression que ce vin n'a rien d'insipide, ni de mince. On accueille la bouche avec une légère pointe d'acidité, rapidement suivie d'un fruit rouge mûr et soutenu sur une trame tannique souple. La finale est vineuse (on y sent quelque peu l'alcool) mais non sans un bon fruit. Un vin très séduisant, souple qui se mariera très bien avec certains fromages doux ou sur une petite entrée de Carpaccio de bœuf, surmontée d'un léger filet d'huile de truffe....Menoummm!

● **Pacific Rim, Riesling Washington 2006, USA 18,75\$*****

Ça fait plusieurs fois que je passe devant cette bouteille sans même la considérer, tellement je trouve l'étiquette affreuse. C'est en faisant le plein de vin à ma succursale de Beauport que je suis tombé sur mon ami Denis. C'est cool, Denis connaît bien Dan, le gérant, ce qui nous a valu quelques belles dégustations sur le bras de notre société d'état préférée. Toujours est-il que nous avons longuement bavardé de nos derniers coups de cœur en matière de découverte vinicole. Denis s'empresse donc de me parler d'un délicieux Riesling américain qu'il a découvert tout récemment. Me voyant intrigué par la chose, il se dirige vers la section des vins américains et me tend cette bouteille à l'étiquette répulsive. Je croyais qu'il me faisait une joke. Ce n'était malheureusement pas le cas. Curieux de nature, j'ai mis la bouteille dans mon panier sans d'autre commentaire que : « C'est sûr que je t'en redonne des nouvelles ». Alors mon cher Denis, les voici donc ces nouvelles. Je me suis presque bandé les yeux avant de dévisser le bouchon de la bouteille pour ne pas être influencé par cette étiquette que je qualifierai plus désormais. Dans mon verre, un liquide limpide et clair d'un beau jaune, tirant toutefois légèrement sur le verdâtre. Le nez est vraiment typique de

ce cépage alsacien en laissant respirer des odeurs minérales, d'ananas, d'huile à lampe, d'abricot et un peu d'agrumes. La bouche est équilibrée avec une légère pointe d'acidité, mais ce qui surprend, c'est ce fruit omniprésent et franc qui tapisse le palais. On y retrouve les mêmes goûts qu'au nez et la finale n'en finit plus de finir. Du fruit, du beau fruit et tellement de plaisir pour les papilles. Bravo à ce beau vignoble de l'état de Washington situé en pleine vallée de la Columbia River, tout près de la frontière nord de l'Oregon. Et merci Denis de m'avoir forcé à confronter mes perceptions.

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