

Les vins de Mars 2009

- **Torcicoda, Tormaresca, Primitivo del Salento 2006, Italie 19,90\$******
- **Chenin blanc 2008, Robertson Winery, Afrique du Sud 9,75\$***
- **The Wolftrap, Western Cape 2008, Afrique du Sud 15,75\$***
- **Fumé Blanc, Errazuriz, Casablanca 2008, USA 14,95\$****
- **Swan Bay, Scotchmans Hill, Chardonnay Victoria 2006, Australie 19,75\$*****
- **Gabbiano, Chianti 2007, Castello Di Gabbiano, Italie 13,15\$****
- **Calixte, Crémant d'Alsace Brut, mousseux rosé, France 21,20\$****
- **Hungaria, Grande Cuvée Brut, Hongrie 12,10\$****
- **Cono Sur, Pinot noir Reserve 2008, Valle de Casablanca, Chili 16,50\$****
- **Principi Di Butera, Merlot 2004, IGT Sicilia, Italie 18,70\$*****
- **Pascual Tosso, Malbec 2007, Argentine, 13,90\$***
- **Domaine de l'Olivette, Bandol 2007, France 23,50\$******
- **Albernoas, Vinho Regional Alentejano 2007, Portugal 10,15\$*****
- **« S », Domaine Schlumberger, Alsace, France 19,90\$*****

● **Torcicoda, Tormaresca, Primitivo del Salento 2006, Italie 19,90\$******

Vraisemblablement, la maison Tormaresca appartiendrait au géant italien Antinori, qui possède de nombreux vignobles en Toscane et en Ombrie. Mais c'est de la région des Pouilles que nous provient ce délicieux Primitivo, cépage italien soupçonné d'être à l'origine du fameux Zinfandel de Californie. On a qu'à penser au Mother Zin d'Italie, dont le nom fait un clin d'oeil à l'origine de ce cépage. La région des Pouilles est cette partie de l'Italie que nous appelons le « talon de la botte ». Cette région viticole très fertile s'élevait autrefois au premier rang des régions productrices de vin en Italie. Il est quand même étonnant que nous la connaissions si peu, même si de nos jours, elle se retrouve au troisième rang, précédée de la Vénétie et de la Sicile. Mais je suis persuadé que ce merveilleux Torcicoda saura lui redonner ses lettres de noblesses. Du moins, parmi mes lecteurs. Entrons maintenant dans le vif du sujet. Nous avons ici un vin rouge d'une couleur cerise, moyennement foncée. Aussitôt portée au nez, la coupe veut exploser d'odeurs. On y détecte le vieux cuir, les dates, le café, le chocolat, les épices, les cerises macérées et la fumée. Un nez très complexe et extrêmement séduisant. J'en salivais déjà. La bouche est merveilleusement fruitée, avec un brin d'évolution et des tannins d'une souplesse exemplaire. Absolument rien de carré ni d'anguleux. Un vin d'une rondeur élégante qui tient longtemps sans ne jamais déplaire. Je pourrais vous dire de l'accompagner d'un bon filet mignon, sauce au poivre, mais je vous suggère fortement de le savourer seul, comme un grand. Si je n'avais qu'un vin à boire pour le reste de mes jours, ce serait sans contredit ce merveilleux Torcicoda. ATTENTION- Faites vite car il n'en reste déjà plus beaucoup sur les tablettes de la SAQ. Assurez-vous de la disponibilité en succursale sur SAQ.COM avant de vous déplacer.

● **Chenin blanc 2008, Robertson Winery, Afrique du Sud 9,75\$***

La tradition vinicole des pays du Nouveau Monde comme les Etats-Unis, l'Afrique du Sud, l'Australie, la Nouvelle-Zélande et l'Amérique du Sud est beaucoup plus modeste et surtout beaucoup plus récente que celle des pays européens. On y plante d'ailleurs beaucoup de cépages d'origine européenne, appelés cépages nobles, en opposition aux cépages indigènes. Robertson Winery, établie en 1941 ne fait pas exception à cette règle en cultivant de très belle façon ce délicieux Chenin Blanc, originaire de la Vallée de la Loire en France. Le vin est d'une couleur paille très pâle avec de beaux reflets dorés. Normalement, les Chenins français ont des arômes de pêche,

d'abricot, de miel et d'ananas. Dans ce cas-ci, nous sommes sur un tout autre terroir et la typicité française est complètement occultée, faisant place à l'ananas, le bonbon, la pomme fraîche, le miel et les fleurs. En réchauffant quelque peu, il prend même des odeurs de mie de pain. Pour ma part, je trouve le nez très élégant. La bouche est plutôt nerveuse en attaque, mais le fruit reprend rapidement sa place pour créer un bel ensemble rafraîchissant. La finale est moyennement longue et se termine sur des notes d'agrumes et de fleurs. Voici un vin que j'ai trouvé très agréable et surtout, très bien fait. Je suis même étonné d'avoir autant de qualité à si bas prix. C'est le compagnon idéal de vos apéros.

● **The Wolftrap, Western Cape 2008, Afrique du Sud 15,75\$***

Dans la vague des suggestions de mon ami Denis, voici donc un vin qui plaira aux amateurs de vins amples, généreux et rond dans le style de certains vins américains et australiens. On parle ici d'un vin très riche qui regorge de fruit noir. On y retrouve des odeurs très complexes de cuir, de bois, de café, de confiture de mures, de vanille et de goudron. En bouche, le vin est puissant, juteux, goulu et laisse filtrer une légère vapeur d'alcool. Laissez-le respirer dans une carafe une bonne demi-heure et le tour sera joué. Comme la plupart des vins de ce type, la finale est longue et toute en fruit. Avec les années, j'ai remarqué que certains (pour ne pas dire plusieurs) vins sud-africains, et ça n'a strictement rien à voir avec la qualité du produit, développaient un léger arrière-goût de caoutchouc en fin de bouche, une fois la gorgée avalée. Pascale a surnommée ce petit goût de « laastik à brocoli » que je trouve tout à propos et très drôle, d'ailleurs. À chaque fois que je faisais allusion à ce petit détail gustatif lors de dégustations officielles ou en discutant avec un vigneron, je me faisais recevoir avec une brique pis un fanal, comme si c'était un sujet tabou. En résumé, j'ai trouvé ce Wolftrap très agréable et surtout, très bien fait, d'autant plus que son vignoble est situé dans l'une des régions viticoles les plus prolifiques du pays. Du même producteur, on retrouve également le Porcupine Ridge, dont je trouve l'étiquette rigolotte et que j'affectionne tout particulièrement.

● **Fumé Blanc, Errazuriz, Casablanca 2008, USA 14,95\$****

Voici un vin tout simple et très bien fait provenant d'une maison chilienne qui n'a maintenant plus besoin de présentation. Bon an, mal an, Errazuriz nous propose des produits de toutes gammes qui sont le résultat d'une longue expérience de vinification et un souci constant de la qualité de production. Située tout près des côtes du Pacifique, la Vallée de Casablanca est baignée par le courant de Humbolt, qui a pour effet de rafraîchir considérablement le climat estival favorisant ainsi la culture du Pinot-Noir, du Chardonnay et du Fumé Blanc (Sauvignon). Très typique de ce cépage, ce Fumé Blanc dégage des arômes d'agrumes non dissimulés comme le pamplemousse et l'orange, de fruits tropicaux, de miel et de fleurs. La bouche suit avec ces mêmes goûts, rafraîchie par une belle acidité et un fruit bien franc. La finale nous laisse sur de séduisantes notes d'agrumes et de fleurs, nous donnant envie de la prochaine gorgée. Pour accompagner ce beau vin, je vous suggère une petite recette de poisson, que j'ai découvert l'an dernier sur le site de Josée Di Stasio.

● **Swan Bay, Scotchmans Hill, Chardonnay Victoria 2006, Australie 19,75\$*****

Depuis quelque temps, je m'étais éloigné des vins australiens au profit de son plus proche voisin, la Nouvelle-Zélande. Il faut dire que, malgré la proximité des deux nations, les types et styles de vin que l'on y produit sont complètement différents, parfois même opposés. D'une part, les Australiens, comme beaucoup de sujets d'origine britannique, sont fervents du Porto et ont développés un goût tout particulier pour ce nectar quelque peu charnu, sucré et lourd. Et ce goût prononcé pour le Porto se reflète de façon évidente dans le vin qu'ils produisent. D'autre part, le climat chaud du pays assure une pleine maturation du raisin, qui culmine à un taux de sucre parfois impressionnant ayant comme résultat des vins riches, fruités, peu acide et souvent, peu tannique, comme certains vins américains. La Nouvelle-Zélande pour sa part, bénéficie d'un climat beaucoup plus tempéré, ce qui ralentit le processus de maturation du raisin. Ainsi, les notions de terroirs et de climats y sont donc beaucoup plus importantes, favorisant une vinification se rapprochant plus de celle des Européens. Toutefois, notre Chardonnay de Swan Bay nous provient de la province de Victoria, située à l'extrême sud de l'île, en périphérie de la ville de Melbourne, là où le climat est légèrement plus frais. Il en résulte un vin d'un beau jaune aux reflets dorés qui embaume le miel, les agrumes,

l'ananas, le beurre et le bon bois. Il a d'ailleurs passé six mois en barrique de chêne français avant d'être commercialisé. L'attaque est vive avec une légère pointe de minéralité tandis que des goûts d'orange et de miel flirtent avec le palais. Un Chardonnay élégant, bien corsé, d'un bel équilibre et très agréable. Rien de lourd ni de sur-boisé. En plein comme je les aime.

● **Gabbiano, Chianti 2007, Castello Di Gabbiano, Italie 13,15\$***

Quelle belle surprise et quelle révélation! Un Chianti tout à fait élégant à si bas prix. Je lui lève mon chapeau. Ce qu'il faut d'abord savoir, c'est que les vins de Chianti sont élaborés à partir du cépage Sangiovese, à raison d'un minimum de 70% du contenu. Quatre autres cépages sont aussi permis dans l'appellation, dont le Mammolo, Canaiolo et Trebbiano blanc, à raison d'un maximum de 10% chacun. En général, le Sangiovese produit des vins fruités comportant une bonne acidité et surtout des tannins bien structurés. En jeunesse, il peut parfois paraître un peu austère et asséchant en bouche, à cause de cette structure tannique importante. Dans plusieurs cas, c'est un vin qui mérite de vieillir en cave quelques années pour qu'il puisse s'assouplir et s'arrondir. Toutefois, nous avons la preuve qu'il n'y a rien de mieux que la pratique pour confondre de belles théories. Comme on dit : In Vino Veritas (la vérité est dans le verre). Et ce beau Gabbiano en est un excellent exemple. La couleur cerise, légèrement tuilée, annonce déjà le Sangiovese, de même que des odeurs de cerise, de feuilles de tomates, d'épices et d'un élégant boisé. Il exprime une belle rondeur en bouche et un bel équilibre entre le fruit, l'acidité et les tannins. Un vin prêt à boire, élégant et qui méritera d'être servi quelque peu rafraîchi, en le plaçant une quinzaine de minutes au frigo.

● **Calixte, Crémant d'Alsace Brut rosé, France 21,20\$****

Est-il vraiment nécessaire de toujours payer le total pour se procurer une bonne bouteille de Champagne? Ou devrais-je plutôt dire mousseux, car l'expression « Champagne » est strictement limitée aux vins mousseux qui proviennent de cette région délimitée et qui sont vinifiés selon les méthodes traditionnelles. D'ailleurs l'expression « Méthode Champenoise », autrefois utilisée pour qualifier les vins de type Champagne, a elle aussi été bannie à l'extérieur de ladite région. Ainsi, pour ne pas heurter la sensibilité des Champenois, nous emploierons donc le terme « mousseux ». Toutefois, certains termes sont homologués pour identifier les mousseux produit hors de la Champagne. Par conséquent, l'expression « Crémant » est employée dans plusieurs autres régions de la France, entre autres, la Bourgogne et dans le cas présent, l'Alsace. Si les mousseux ont gagnés en popularité ces dernières années, on peu en dire tout autant des mousseux ROSÉ, dont la part de marché s'accroît d'année en année. Ce Calixte Rosé est donc produit à partir de Pinot Noir à 100%, d'où sa légère teinte saumonée, obtenu grâce à un court séjour des pelures de raisins dans les cuves de fermentation. Les bulles sont très fines et bien structurées, souvent gage de bonne qualité. À cause des bulles, les odeurs de fraise, de bonbon, de brioche ainsi que de pomme verte sont très volatiles et nous séduisent dès le premier nez. La bouche est fraîche, très équilibrée, moyennement corsée, caractérisée par des goûts de fraise, de pomme et de poire. Pour ma part, je préfère généralement les mousseux rosés aux blancs car je les trouve souvent moins acides. Pour conclure, j'ai adoré ce mousseux rosé qui pourrait aisément faire pâlir certains Champagnes. Et que dire de son prix? Rien à voir avec les Champagnes. Pas besoin d'attendre de grandes occasions pour faire sauter le bouchon.

● **Hungaria, Grande Cuvée Brut, Hongrie 12,10\$****

La Hongrie, tout comme d'autres pays d'Europe de l'Est, possède tradition vinicole de plus de 2000 ans. Située à une trentaine de kilomètres au sud-ouest de Budapest, la région d'Etyek possède un climat frais et tempéré qui s'apparente grandement à celle de la Champagne, en France. C'est sûrement pour cette raison que l'on y cultive des cépages semblables qui sont bien adaptés au climat tels, le Chardonnay, le Pinot Noir et le Riesling.

Notes de dégustation

Le mariage parfait de ces trois cépages, mais à forte dominance de Chardonnay toutefois, nous donne ce très beau mousseux aux bulles sveltes et abondantes, formant même une belle petite broue en surface. Ce qui surprend au nez, c'est avant tout cette belle odeur de mie de pain ainsi que celle de bonbons anglais. Par la suite, on y perçoit du fruit exotique et de la poire. La bouche est fruitée, bien pétillante et d'une belle longueur. J'apprécie beaucoup ces mousseux que je trouve

souvent plus séduisants et plus fruités que certains Champagnes qui, de leur côté, ont tendance à être parfois trop secs. Il sera très difficile de trouver un mousseux d'une telle qualité à un prix aussi démocratique. Une raison de plus pour ne pas nécessairement attendre les grandes occasions avant de s'offrir des bulles.

● **Cono Sur, Pinot Noir Reserve 2008, Valle de Casablanca, Chili 16,50\$****

Cono Sur est un très jeune joueur sur l'échiquier vinicole du Chili. C'est en 1993 que l'entreprise voit le jour dans la Valle del Maipo, en plein centre du Chili, non loin de sa capitale, Santiago. Le nom que les fondateurs ont choisi, de même que le logo très stylisé, font directement référence à la forme conique de la péninsule méridionale du continent sud américain. Avec une équipe jeune et une philosophie dont les bases reposent sur le respect de la nature, sur la saine exploitation des richesses agricoles sans compromettre la qualité du produit, Cono Sur s'est taillée une place de choix, en passant au troisième rang des exportateurs de vin du pays, après seulement dix ans d'exploitation. Entre temps, avec l'acquisition de plusieurs autres entreprises vinicoles partout dans le pays, elle est passée en 2007 au deuxième rang des exportateurs. Cono Sur possède une gamme impressionnante de produit, allant du Sauvignon au Cabernet-Sauvignon en passant par les cépages Alsaciens et Chilien, mais nous n'avons malheureusement que très peu de choix sur les tablettes de la SAQ.

Notes de dégustation

Le nom de Cono Sur est souvent associé à qualité et constance. Ce Pinot Noir d'entrée de gamme de la région de Casablanca en est un exemple typique. Issu des côtes du Pacifique, à l'ouest de Santiago, une région balayée par les vents frais du courant de Humbolt, le Pinot Noir trouve ici sa région de prédilection et s'exprime pleinement. Des parfums francs et intenses de fruits rouges, de framboise, de cerise et de chocolat s'associe à un léger floral pour créer un bouquet envoûtant. La bouche suit, joufflue, riche et voluptueuse sur des tanins présents mais bien fondus. La finale est longue et très fuitée. Un vin d'une qualité étonnante à un prix plus qu'honnête. J'ai adoré!

● **Principi Di Butera, Merlot 2004, IGT Sicilia, Italie 18,70\$*****

Feudo Principi di Butera est située au cœur de la Sicile, dans le petit village de Butera, perché à près de 400 m au-dessus du niveau de la mer, dont les flancs montagneux sont jonchés de vignes et d'oliviers. Les vents frais de la mer agissant comme climatiseur durant les journées chaudes d'été, couplé à l'effet de réflexion des rayons du soleil sur un sol de pierre à chaux (limestone) en font une région de prédilection pour la culture de certains cépages nobles français comme le Merlot, le Cabernet-Sauvignon et la Syrah. Outre ces cépages d'origine française, on y cultive également le fameux cépage phare de la Sicile, le Nero d'Avola, bien entendu. Depuis 1997, Feudo Principi di Butera est la propriété de la célèbre société vénitienne Zonin, le plus gros producteur d'intérêts privés en Italie.

Notes de dégustation

D'entrée de jeu, quand on parle de vin de Sicile, le cépage Merlot n'est sans doute pas la grande évidence. De façon générale, on entend beaucoup plus parler du Nero d'Avola, mais en raison des conditions climatiques bien particulières de cette région, je dois dire que ce Merlot est tout à fait séduisant. D'une belle couleur cerise foncée, il dégage des arômes chaleureux de bleuets, de cerises, d'épices de prunes et de mûres. La bouche suit avec cette même chaleur et un généreux fruité qui fait déjà preuve d'une élégante évolution grâce à des tanins bien souples. Un vin sérieux, franc, vineux et d'un parfait équilibre. Une très belle découverte.

● **Pascual Tosso, Malbec 2007, Argentine, 13,90\$***

Voici donc le 2^e essai en rouge de Pascual Tosso sur les tablettes de la SAQ. On se souviendra sûrement de son Syrah, offert aux Québécois depuis quelques années et dont la qualité a grandement périclitée (à mon bien humble avis) suite à sa première année d'introduction au Québec. Une fois le public québécois conquis par un nouveau produit attrayant, on observe très souvent une baisse de qualité considérable dans les millésimes suivants. On remarque que le vin est parfois plus dilué, moins équilibré avec très peu de dimension, sans doute parce que l'on doit maintenant en produire en bien plus grande quantité. Et comme quantité n'égale pas toujours qualité dans le domaine du vin, on se retrouve avec des produits qui sont maintenant plus chers

qu'au moment de leur introduction et d'une qualité qui est somme toute, décevante. C'est pas de la Crosse, mais.... Je vous laisse en juger par vous-même. Ceci étant dit, loin de prétendre que le même phénomène se reproduira, mais profitez bien de ce nouveau Malbec et si vous l'aimez, faites-en bonne provision, au cas où...

Notes de dégustation

J'ai bien apprécié ce nouveau Malbec à la robe cerise, très foncée, aux effluves marqués de bleuets, de cerise, de chocolat, de vanille et de réglisse. On reconnaît tout de suite la puissance du Malbec, un des chevaux de bataille de l'Argentine depuis quelques années, mais reconnu surtout en France, où il entre dans la production des fameux Madiran de la région du Sud-Ouest. Contrairement à son cousin français, cet argentin est joufflu, vineux, possédant des tannins fermes mais tout en rondeur. Un type de vinification qui tient beaucoup plus des européens que des américains. On aime le savourer et on en redemande. C'est un vin très bien fait qui saura agrémenter vos repas de viande rouge, naturellement et plusieurs fromages forts comme les vieux Cheddar, pour ne nommer que celui-ci.

● **Domaine de l'Olivette, Bandol 2007, France 23,50\$******

Bandol. Merveilleux petit village de bord de mer, situé entre Toulon et Marseille, flanqué de falaises toutes aussi impressionnantes que magnifiques et qui a donné son nom l'une des plus belles appellations du sud de la France. Aussi petite soit-elle, Bandol produit, année après année des vins dignes des grands. Des vins de chaleur et de caractère, à l'image même du climat et de ses habitants. Le plus souvent, des petits vignobles au savoir faire millénaire, qui mettent en pratique le petit rendement de la vigne pour y concentrer pleinement le fruit longuement mûri sous les chauds rayons du soleil méditerranéen. L'appellation produit en grande partie des rosés, à raison de 65% ainsi que 30% de rouges, issus principalement des cépages Mourvèdre, Cinsaut, Grenache et Syrah. La production de vin blanc en Bandol en est une d'exception avec un maigre 5%.

Notes de dégustation

Ce n'est pas parce que l'appellation Bandol produit très peu de vin blanc, qu'elle lésine pour autant sur la qualité. Ce Domaine de l'Olivette en est un exemple typique. Son élégance et sa grande présence aromatique lui viennent d'un assemblage raffiné des cépages Clairette, Ugni Blanc, complété d'une note de Sauvignon. Le vin est d'un jaune paille limpide, aux reflets éclatants. Il dégage de franches odeurs de fruits exotiques, de miel, de fleurs, de mie de pain ainsi qu'une légère note minérale. Frais et gras en bouche, nous y retrouvons des notes d'agrumes et de miel qui s'allongent en une longue finale toute aussi fruitée. Ce goût de fruit persiste longtemps en bouche. Un vin d'une finesse incomparable qui, selon moi, ne tardera pas à s'évaporer. Un vin qui saura confondre ceux qui pensent que tous les vins blancs goûtent la même chose. Nous l'avons dégusté avec des fromages et j'avoue que le mariage était parfait.

● **Albernoas, Vinho Regional Alentejano 2007, Portugal 10,15\$*****

Voici l'une des plus belles découvertes de ces derniers temps. Je dois vous dire qu'il serait difficile de trouver un vin rouge de cette qualité à prix inférieur. C'est au bar/spectacles Le Cercle de Québec que j'ai eu le plaisir de déguster ce vin pour la première fois. Les musiciens étaient en train d'installer leur matériel sur la scène en vu du spectacle et pour patienter, j'ai choisi le verre de vin rouge le moins cher sur la carte des vins. Sans grandes attentes, je me suis aventuré à le goûter du bout des lèvres. Faut dire que j'ai eu quelques déceptions ces temps-ci avec certains vins portugais à prix modiques. Quelle fut ma surprise de découvrir un vin d'un beau rubis éclatant aux arômes de cerise, de cassis, de mure, de cuir, de réglisse, légèrement épicé et boisé. Élaboré à partir des cépages Aragonez (Tempranillo en Espagne), Trincadeira et Castelao, la bouche est d'un fruit frais et bien défini, en parfait équilibre avec l'acidité et supporté par des tanins d'une remarquable souplesse. Une bouteille toute simple à l'étiquette d'une désarmante sobriété qui ne laisse surtout pas présager le délicieux nectar qu'elle renferme. Lancez-vous sans crainte car il a tout pour plaire, peu importe l'occasion.

● « S », **Domaine Schlumberger, Alsace, France 19,90\$*****

Le Domaine Schlumberger est situé au cœur de l'Alsace, dans le petit village de Guebwiller, à mi-chemin entre Colmar et Mulhouse, adossé aux Vosges, la chaîne de montagne séparant la province du reste de la France et responsable du microclimat qui règne sur cette région. Après la crise du phylloxera (insecte nuisible qui s'attaque à la vigne), qui décima l'ensemble du vignoble Européen à la fin du 19^e siècle, plusieurs vigneronns Alsaciens laissèrent leur terre en friche, pour ne pas dire à l'abandon. Ernest Schlumberger, en grand visionnaire, profita donc de cet événement pour mettre la main sur plusieurs de ces vignobles, dont certains situés sur les meilleurs terroirs de la région. Son instinct le poussa également à développer de nouvelles techniques lui permettant de tirer le maximum de la vigne en pratiquant entre autres, la culture en terrasses sur les flancs de montagnes et en favorisant une culture en harmonie avec la nature. Un concept très novateur pour l'époque. Encore de nos jours, les labours y sont effectués en à l'aide de chevaux de trait, beaucoup moins dommageable pour la vigne. Le Domaine Schlumberger peut s'enorgueillir aujourd'hui de posséder à lui seul rien de moins que 4 Grands Crus sur la seule commune de Guebwiller.

Notes de dégustation

Alsace. Oh! grande Alsace! que je peux aimer ton vin. Je ne le dirai jamais assez. Au risque de radoter. Il n'en reste pas moins que nous avons droit à un vin d'une belle couleur jaune paille très vive aux reflets scintillants. Aussitôt servi, des arômes séduisants d'agrumes, d'abricot, d'ananas et de fleurs captent notre attention et nous font saliver d'envie. La bouche, vive et fraîche, fait rapidement place au fruit, onctueux et bien tranché, rappelant les agrumes et le miel. Un vin tout à fait séduisant, d'une élégance à toute épreuve et très représentatif des meilleurs vins d'Alsace.
Menoummm

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