

- **Beringer, White Zinfandel Collection 2008, Napa Valley, USA 11,95\$****
- **Domaine El Bordj, Coteaux de Mascara 2002, Algérie 9,30\$****
- **Vieux Château d'Astros, Côtes de Provence 2008, France 16\$****
- **C'est La Vie, Syrah, Vin de Pays d'Oc 2007, France 13,55\$***
- **Muga, Rioja Rosé 2008, Espagne 16,10\$*****
- **Baron Herzog, White Zinfandel Rosé, Californie, USA 14,10\$****
- **Freixenet, Cordon Rosado Cava, mousseux rosé, Espagne 13,60\$*****
- **Côté Tariquet, Vin de Pays Côtes de Gascogne 2008, France 18,00\$*****
- **Vin Gris de Cigare, Bonny Doon Vineyard, Rosé Californie, USA 19,95\$*****

● **Beringer, White Zinfandel Collection 2008, Napa Valley, USA 11,95\$****

Voici donc mon tout premier rosé de cette saison. Et quelle belle façon de débiter la saison, d'ailleurs! Un vin qui s'inspire des toutes dernières tendances en termes de rosé qui consiste à les vinifier en conservant un très faible taux de sucre. Le résultat est splendide et d'une rare délicatesse. Le choix du Zinfandel est justifié par ses attributs fruités aux tannins souples. Il s'exprime magnifiquement à travers des parfums de fraises des champs, de framboises et de fleurs qui mettent instantanément l'eau à la bouche. Servi très froid, il conservera tout son fruit avec en prime, un gras, une onctuosité et une longueur qui s'étirera sur un petit goût de tire brûlée en toute fin de bouche. Un vin tout aussi désaltérant que séduisant. Un petit bijou à découvrir sur une terrasse ensoleillée.

● **Domaine El Bordj, Coteaux de Mascara 2002, Algérie 9,30\$****

Voici un des trois produits Algériens que nous pouvons retrouver sur les tablettes de la SAQ. La majorité des vins Algériens proviennent du nord du pays entre les villes d'Alger et Oran. Une région séparée de la Méditerranée par la chaîne de montagnes des Atlas, créant de larges vallées propices à la culture de la vigne. Le climat y est chaud et sec avec des nuits fraîches ainsi que des hivers tempérés. On y cultive principalement des cépages européens comme le Cabernet-Sauvignon, la Syrah, le Mourvèdre, le Cinsault et le Grenache. La proportion de cépages locaux ne compte que pour 5 % de l'encépagement total de la région.

Comme la majorité des vins du nord de l'Afrique, ce Coteaux de Mascara respire le vieux cuir, les fruits confits, les dattes, la prune et les épices. Des odeurs séduisantes qui annoncent un vin de chaleur aux raisins mûris par de chauds rayons de soleil. La bouche est toute aussi séduisante que le nez et s'exprime sur des goûts de cerises macérées, de chocolat et de cuir, se terminant en une finale caramélisée rappelant la tire brûlée de notre enfance. Un vin tout simple et à bon prix mais combien agréable. Sa souplesse fait en sorte qu'il conviendra aux plats de viandes légèrement fruités, comme un lapin aux pruneaux, des saucisses aux figues ou de l'agneau aux raisins séchés. Finalement, un vin qui, année après année, ne m'a jamais déçu et qui est toujours aussi bien fait.

● **Vieux Château d'Astros, Côtes de Provence 2008, France 16\$****

Quand je pense rosé, sans trop savoir pourquoi, la première image qui me vient en tête est celle de la Provence. Peut-être à cause des souvenirs de paysages d'une extrême beauté ou la chaleur et l'accueil des habitants...je ne sais trop, mais pour moi, rosé égal Provence. Et quand je goûte un rosé comme ce Vieux Château d'Astros, ce sont toutes ces belles images de la Provence que je revois passer dans ma tête. Un beau vin à la teinte saumonée, très clair, qui sent bon la framboise et les fleurs. On aurait juste le goût de croquer les odeurs à pleines dents. Fait de Grenache et de Cinsault, la bouche est toute aussi fruitée, grasse mais non sans un brin d'acidité qui lui confère cette belle fraîcheur tant appréciée sur une belle terrasse ensoleillée. Flanquez-le d'un bon poisson sur le BBQ, accompagné de fenouil et de poivrons grillés pour en apprécier toutes les saveurs. Merci Martin pour cette belle découverte.....Cheers!!!!

● **C'est La Vie, Syrah, Vin de Pays d'Oc 2007, France 13,55\$***

Le vignoble C'est la Vie appartient au géant Bourguignon Albert Bichot. Récemment arrivé chez nous, on distingue immédiatement le graphisme original de l'étiquette, conçu pour attirer l'œil au premier regard. Depuis quelques années d'ailleurs, vous aurez remarqué les efforts monumentaux déployés autour de la conception de nouvelles étiquettes de vin, spécialement élaborées pour séduire un public Nord-Américain. Parmi celles-ci, on retrouve même des vins Français portant des étiquettes anglophones dans un but non dissimulé de mousser les ventes sur les marchés Canadien et Américain. Il faut toutefois faire preuve de discernement lors du choix d'une bouteille car « l'étiquette ne fait jamais le vin ». C'est d'ailleurs la grande mode de multiplier les petits animaux, tous plus « cute! » les uns que les autres, pour tenter de nous faire croire que le vin est bon. N'oubliez surtout pas que le vin est produit par des humains, à partir du raisin et qu'on a jamais vu un pingouin cultiver la vigne au-delà du cercle polaire. Fin de l'éditorial !!!

Puisque le rosé n'est pas obtenu en mélangeant le vin rouge au vin blanc, notre C'est la Vie est vinifié à partir de Syrah, un cépage fort répandu en Côtes du Rhône, certes, mais aussi un peu partout dans le monde. Les Australiens l'appellent d'ailleurs Shiraz. C'est un cépage fortement coloré qui produit de bons vins d'entrée de gamme autant que de grands vins de garde. Dans le cas qui nous occupe, le raisin n'est demeuré en contact avec les peaux qu'une courte période de temps, juste assez pour lui conférer cette belle teinte de fraise des champs. Cette petite fraise que l'on retrouve aussi au nez et qui s'accompagne d'effluves floraux. La bouche, fraîche, est bien équilibrée avec un fruit moyennement corsé qui comporte des notes de miel et de petits rouges en finale. Un beau rosé à servir sans autre prétention que celle de se désaltérer agréablement au moment de l'apéro.

● **Muga, Rioja Rosé 2008, Espagne 16,10\$*****

La célèbre maison Espagnole Muga ne cesse de nous surprendre avec des produits d'une rare qualité. Et ce merveilleux rosé ne fait certainement pas obstacle à cette belle tradition. Il faut dire qu'on ne se trompe jamais avec Muga. Sans trop savoir ce que j'allais retrouver dans cette bouteille, j'osais croire à une agréable surprise. La surprise fut nette et franche sans l'ombre d'un doute. D'une belle couleur saumonée, le premier nez s'exprime vivement sur des odeurs suaves de pomme, de poire, d'ananas et de fraise. La bouche suit avec beaucoup de fruit, une fraîcheur délectable et une longueur incomparable. Rien à voir avec ces rosés fabriqués en série qui n'ont pour but que de générer des profits sur le dos des Québécois friands de ce nectar aux couleurs de fleurs. Les Québécois se classent d'ailleurs parmi les plus grands consommateurs de rosés au monde. Fin de la parenthèse. J'ai retrouvé dans ce Muga, l'essence même du rosé dans sa plus spectaculaire éclosion. Une Ode à Dionysos. Vive l'été!!!

● **Baron Herzog, White Zinfandel Rosé, Californie, USA 14,10\$****

Tandis que Beringer vinifie son White Zinfandel avec un certain sucre résiduel, Herzog opte plutôt pour une vinification à sec (sans sucre résiduel). Il en résulte un vin sec, légèrement saumoné, qui respire la fraise, la framboise ainsi qu'une petite note d'agrumes. Des odeurs très charmantes. La bouche est d'une belle fraîcheur et comporte un très agréable fruité qui fait contrepois à cette légère acidité. La bouche est moyennement longue, élégante et s'étire sur un fond de fruits rouges. Un vin qui coule tout en douceur, et bien refroidi, deviendra votre meilleur compagnon de vos apéros. À ce prix-là, ça ne coûte pas cher pour faire plaisir à vos convives.

● **Freixenet, Cordon Rosado Cava, mousseux rosé, Espagne 13,60\$*****

Les rosés mousseux sont en grande vogue depuis quelques années. On a jamais eu autant de choix sur nos tablettes. Contrairement au Champagne blanc, le rosé est beaucoup plus fruité et désaltérant. Je le trouve moins sec et surtout, moins acide et j'aime beaucoup ce petit goût de fraise des champs. Je suis littéralement tombé sous le charme de ce merveilleux Freixenet lors d'un souper entre amis à L'Azalée Sushi sur le chemin St-Louis, à Québec. Un resto tout ce qui a de plus sympa, sans prétention, qui sait réinventer l'art de préparer les sushis avec des produits du terroir Québécois. Et quoi de mieux pour accompagner les sushis qu'un bon rosé mousseux aux bulles fines et explosives. La robe est d'une belle teinte saumonée profonde et exalte des effluves de fruits rouges, de cerise, une petite touche de levure et une pincée d'épices. Après le fameux POP! du bouchon, il n'en fallait pas plus pour me séduire. La bouche est craquante sous l'effet des bulles et le fruit rouge envahi tout le palais. Un mélange festif de fruits et de sensations pétillantes. Une très belle découverte à un prix franchement dérisoire. Encore s'invouplait m'man!!!!

● **Côté Tariquet, Vin de Pays Côtes de Gascogne 2008, France 18,00\$*****

Voici l'une de mes belles découvertes printanières. Une belle surprise fruitée en ce début d'été frisquet. Les agrumes et le miel du Chardonnay complètent à merveille l'ananas et la texture minérale du Sauvignon en un nectar juteux et tout en équilibre. Une belle fraîcheur, quelque peu florale, contribue à lier ce judicieux assemblage du sud de la France. Un vin qualité, complet, tout en souplesse, rond, long en bouche, et très séduisant. Certainement un vin qui saura attirer les chaleurs de l'été. Présentez-lui des poissons en grillade ou un bon poulet pour en apprécier toute la grandeur.

● **Vin Gris de Cigare, Bonny Doon Vineyard, Rosé Californie, USA 19,95\$*****

Fidèle à sa tradition de qualité et d'originalité, Bonny Doon se surpasse encore une fois, en nous proposant un rosé costeau et très envoûtant. Suite à une cuvée 2007 que je qualifiais d'ordinaire et un peu mince, nous avons droit cette année à un 2008 en pleine possession de son fruit, alliant élégance et force de caractère. Le nez est franc et présente des notes de poire, d'agrumes, de fraise, rehaussé d'une légère touche florale. En bouche, l'attaque est solide, franche et laisse pointer une touche de fraîcheur qui, avec le fruit opulent, forment un équilibre parfait, une texture grasse et qui n'en finit plus de finir. Un vin qui vaut franchement son pesant d'or. Je n'hésiterais pas à mettre quelques bouteilles en cave pour un an ou deux.

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