

- **Vin Gris de Cigare, Bonny Doon Vineyard, Rosé Californie, USA 19,95\$*****
- **Montepulciano d'Abruzzo, Montipagano, Umani Ronchi, Italie 16,80\$*****
- **Hoya de Cadenas, Rosado 2007, Utiel-Requena, Espagne 12,55\$****
- **Ménage à Trois, Folie à Deux, Rosé 2008, Californie, USA 19,65\$*****
- **Carpineto, IGT Toscana rosé 2008, Italie 15,85\$****
- **Vouvray 2007, Marc Brédif, Vallée de la Loire, France 21\$******

● **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.

● **Montepulciano d'Abruzzo, Montipagano, Umani Ronchi, Italie 16,80\$*****

Umani Ronchi est l'une des maisons les plus reconnues dans la province des Marches grâce à des vins comme le Cùmaro, de la région de Conero et ses célèbres Verdicchio. Au début des années 2000, Umani Ronchi agrandi son vignoble en se rendant acquéreur de plusieurs hectares de vignes dans les Abruzzes, sa voisine du sud. Issu à 100% du cépage Montepulciano, de la région des Abruzzes et cultivé en agrobiologie, le vin est d'une couleur cerise foncée aux reflets violacés. Un nez persistant de cerise, de chocolat, de fruits confits et d'un léger boisé, fait place à une bouche ample et juteuse sur des tannins très fins et d'une grande souplesse. On est très loin des tannins qui assèchent la bouche et qui décapent le palais au passage. De la vraie soie. Toute une surprise! Les stocks s'envolent rapidement sur les tablettes. Je vous conseille de vérifier la disponibilité en succursale sur le site de la SAQ en cliquant sur l'étiquette ci-contre. Bonne dégustation!!!

● **Hoya de Cadenas, Rosado 2007, Utiel-Requena, Espagne 12,55\$****

Hoya de Cadenas nous a habitué à des vins de bonne qualité à prix très démocratiques. C'est encore le cas pour ce beau rosé au charme très estival. La couleur est d'un beau fraise des champs vibrant. Le nez flirt avec la fraise, la framboise, la cerise et les fleurs. La bouche comporte un beau fruit frais rappelant encore une fois la fraise et la cerise, surmontée d'une touche d'acidité rafraîchissante, se terminant en une finale moyennement longue. Un vin bien équilibré et très agréable qui ne fera pas mal à votre portefeuille.

● **Ménage à Trois, Folie à Deux, Rosé 2008, Californie, USA 19,65\$*****

Folie à Deux fait parti de ces vignobles qui, comme Bonny Doon, font preuve d'originalité dans leur façon de faire le vin et qui porte une attention toute particulière à la façon dont leurs produits sont mis en marché. Ils ont une façon bien à eux de rendre le vin plus accessible en le sortant de sa rigueur intellectuelle et traditionnelle, parfois lourde et inaccessible au commun des mortels. Même s'ils font du vin de façon très rigoureuse, ils ne se prennent toutefois pas au sérieux et n'hésite pas à faire fléchir ce snobisme que l'on retrouve parfois dans le monde du vin. Ce Ménage à Trois Rosé nous propose un assemblage audacieux, mais très efficace de Merlot et Syrah pour leur richesse en épices et en fruits rouges ainsi que du Gewurztraminer pour sa rondeur, certes, mais surtout pour son opulence en fruits exotiques. Le résultat nous fait découvrir une palette olfactive impressionnante, allant des fruits rouges bien mûrs aux épices, en passant par le litchi et l'ananas. La bouche suit, ronde, fruitée, très bien équilibrée avec une belle touche de fraîcheur qu'il est bon de retrouver dans un rosé estival. Je crois même que l'ajout du Gewurztraminer doit avoir un effet important sur cette belle rondeur en bouche ainsi que sur le gras qui enrobe le palais. J'ai beaucoup apprécié ce rosé à l'allure plutôt Européenne qu'Américaine (Une belle qualité, selon moi).

● **Carpineto, IGT Toscana rosé 2008, Italie 15,85\$****

Cette grande maison Toscane, plusieurs fois centenaire, possède une gamme impressionnante de vin passant du simple Chianti Classico au célèbre Vino Nobile di Montepulciano. C'est en 1967 à Greve in Chianti, véritable chef lieu de l'appellation Chianti Classico, que Giovanni Sacchet et Antonio Zaccheo unirent leurs forces dans la continuité de Carpineto, perfectionnant par la même occasion les méthodes de vinification traditionnelles de l'époque, contribuant ainsi à élever l'appellation Chianti au rang que nous lui connaissons actuellement.

● **Vouvray 2007, Marc Brédif, Vallée de la Loire, France 21\$******

Le Chenin Blanc est pour moi le fleuron des cépages de la Loire. Nous le retrouvons en totalité dans ce merveilleux Vouvray où il s'exprime de brillante façon. Sous des odeurs non dissimulées d'agrumes, de poire, de litchi, d'ananas et d'herbe, se cache une bouche superbement fruitée, ronde et grasse qui fait également l'éloge de cet équilibre parfait tant recherché entre le fruit et l'acidité. Je crois d'ailleurs y avoir décelé un tout petit brin de sucre résiduel, rien de frappant, tout juste élégant. Un vin des plus séduisants et non moins charmeur que j'ai eu l'honneur de déguster dernièrement. Je vous conseille de le servir un peu plus frais que la moyenne des blancs pour en apprécier toute la fraîcheur. Un gros merci Charles pour ce délicieux cadeau. Ça termine très bien un tournage aux quatre coins du Québec. Je crois que je vais en cacher quelques autres bouteilles dans ma cave à vin.....

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