

- **Galeria, Alianca, Bairrada Rosé 2008, Portugal 11,90\$\***
- **Croix Saint-Martin, Bordeaux Rosé 2008, Ed. Kressmann, France 12,55\$\*\***
- **Fernand Engel, Riesling, Alsace Réserve 2007, France 17,35\$\*\*\***
- **Le Clos, Domaine Montirius, Vacqueyras 2004, France 22,55\$\*\*\*\***
- **Bedell, First Crush, North Fork Long Island 2007, New York, USA 24,50\$\*\*\*\***
- **Touraine, Domaine Guy Allion, Vallée de la Loire, Sauvignon 2008, France 15,00\$\*\*\***
- **Le Bighe, IGT Isola Dei Nuraghi 2007, Sardaigne, Italie 14,45\$\*\*\***
- **S'elegas, Argiolas, Nuragus Di Cagliari 2007, Sardaigne, Italie 16,25\$\*\*\***
- **Barkan, Classic, Shiraz 2006, Israel 16,05\$\*\***

● **Galeria, Alianca, Bairrada Rosé 2008, Portugal 11,90\$\***

Ce beau rosé, tout simple, nous provient de la réputée maison Alianca, celle-là même qui nous propose, entre autres, le populaire Foral. Sa belle couleur de fraise des champs laisse supposer que les peaux des raisins ont fait un bon séjour dans le moût, lui conférant cette belle teinte brillante. Le nez, exubérant, dégage une franche odeur de melon d'eau bien frais. La bouche est souple et l'acidité crée un bel équilibre, comme dans la plupart des rosés Portugais, d'ailleurs. Un vin tout simple mais très bien fait qui ne fera pas frissonner votre portefeuille. Une belle découverte.

● **Croix Saint-Martin, Bordeaux Rosé 2008, Ed. Kressmann, France 12,55\$\*\***

D'emblée, je ne suis pas souvent attiré par les vins de Bordeaux. Je constate une qualité en dents-de-scie selon les régions et souvent, la qualité de certains vins n'est pas toujours à la hauteur du prix exigé. Ceci étant dit, je me félicite d'avoir dérogé de cette mauvaise habitude et d'avoir choisi, de façon tout à fait volontaire, ce délicieux rosé. D'une couleur saumonée, il dégage une intense odeur de fruits rouge comme la fraise et la framboise supportée par un brin de végétal. La bouche, d'une élégante fraîcheur et d'un bel équilibre, navigue entre le fruit rouge et les agrumes. Voici un vin qui m'a agréablement surpris et qui changera sûrement ma perception envers les vins de Bordeaux.

● **Fernand Engel, Riesling, Alsace Réserve 2007, France 17,35\$\*\*\***

Si le soleil venait à sortir pour quelques jours cet été, ce Riesling serait le compagnon idéal de vos apéros sur la terrasse. Comme le soleil tarde à pointer son nez, il est le compagnon idéal de vos fruits de mer tout azimut et de vos poissons grillés. Il dégage de belles odeurs florales, de pamplemousse et surtout un brin minéral, comme la plupart des Riesling d'ailleurs. La bouche est franche, fuitée, d'une acidité rafraîchissante et conserve cette belle minéralité en fin de bouche. Un beau Riesling, bien fait, droit et surtout, sans prétention à un prix très raisonnable. Notons que la famille Engel s'enorgueillie de pratiquer la culture biologique de façon intensive sur l'ensemble de leurs vignobles.

● **Le Clos, Domaine Montirius, Vacqueyras 2004, France 22,55\$\*\*\*\***

Vacqueyras, petit village de France en périphérie de la Vallée du Rhône qui a donné son nom à l'une des plus belles appellations des Côtes du Rhône. On y cultive une grande variété de cépages, mais la Syrah demeure le cépage phare de cette belle région montagneuse. Le profil très accidenté de la région favorise grandement la diversité des sols et des climats, de sorte que nous retrouvons des clos voisins qui ont chacun leurs particularités climatiques en termes d'ensoleillement, de pluviométrie et d'exposition aux vents. Notre Montirius « Le Clos » bénéficie entre autres d'une pluviométrie largement inférieure aux autres vignobles avoisinants, favorisant un mûrissement lent du raisin pour une récolte des fruits à pleine maturité. Vinifié à 50% de Syrah et 50% de Grenache, il dégage de séduisantes notes de fruits rouges et noirs, de poivre et de poivron vert. Ses cinq ans d'âge font également ressortir des odeurs de vieux cuir et de réglisse. En bouche, l'attaque ne se fait pas prier pour propulser son gros fruit en avant. Tout en douceur, les tannins se fondent au fruit parfaitement équilibré par une mince touche d'acidité. Une véritable toile de velours qui enrobe merveilleusement la bouche. Une belle découverte déjà prête à boire, mais qui prendrait volontiers quelques années de cave supplémentaires pour s'assouplir de plus belle façon encore.

● **Bedell, First Crush, North Fork Long Island 2007, New York, USA 24,50\$\*\*\*\***

Comme vous pouvez le constater, la Californie n'est pas le seul état à produire du vin aux États-Unis. Il est le plus gros producteur du pays, certes, mais d'autres régions tirent élégamment leur épingle du jeu. Outre les régions de l'Oregon et de l'état de Washington, la Nouvelle-Angleterre voit son nez poindre dans la grande valse vinicole Américaine. Si la région des Finger Lakes, près de Syracuse, dans l'état de New York, accuse une certaine difficulté à produire des vins de grande qualité, en partie due à un climat plus rigoureux, ce n'est pas du tout le cas pour Long Island. Pour plusieurs, Long Island est plutôt associé à NYC qu'au vin. Ce n'est sans doute pas faux, mais vous devez savoir que toute la moitié est de l'île est rurale et son climat tempéré favorise la culture à grande échelle (la partie orange sur la carte au bas de l'article). La vigne y voit donc une terre de prédilection à deux pas de marchés florissants que sont, New York City, Boston et Philadelphie, pour ne mentionner que ceux-ci. Cette très jeune région vinicole, encore inconnue il y a à peine dix ans, est aujourd'hui lorgnée par beaucoup de grands spécialistes Européens qui voient en elle un nouveau Klondike à grappes. C'est le cas, entre autres, de Pascal Marty (anciennement du Château Mouton Rothschild) qui a unit ses forces à celles du propriétaire de Bedell Cellars, Michael Lynne, (producteur exécutif de la prestigieuse trilogie Lord Of The Rings) pour créer un vignoble à la fine pointe de la technologie sur tous les points de vue.

Ce First Crush est le tout premier vin à voir le jour sous l'appellation Bedell (et ce ne sera pas le dernier, croyez-moi). On a droit à un judicieux assemblage de 77% de Merlot et 23% de Cabernet Franc. Le nez flirt avec le bleuet, la mure, la réglisse et un petit côté herbacé. La bouche est fraîche, franche et droite. Le fruit prend la place qui lui revient entre les tannins et l'acidité, très bien équilibrés. La finale est longue, souple et puissante. Un vin d'une rare élégance et qui se rapproche beaucoup plus d'un Européen que d'un Américain. J'ai déjà hâte de goûter les prochains millésimes. Faites vite avant que les stocks ne s'épuisent.

● **Touraine, Domaine Guy Allion, Vallée de la Loire, Sauvignon 2008, France 15,00\$\*\*\***

Le Sauvignon est à la Loire, ce qu'est le Pinot Noir à la Bourgogne. À quelques kilomètres de Tours, sur les rives du Cher, Guy Allion vinifie de brillante façon un Sauvignon Blanc des plus savoureux. Autrefois destiné à la polyculture, comme la plupart des domaines agricoles de la région, la famille Allion a progressivement orientée ses opérations autours de la viticulture vers les années 70. De sorte qu'en 1999, les 27 hectares que comptait le Domaine, étaient à 100% consacrés à la culture de la vigne. Bien que la vinification soit une vocation tardive dans la famille Allion, il n'en demeure pas moins qu'elle a su profiter de sa longue expérience maraîchère et ses connaissances de la terre pour se hisser aujourd'hui parmi les Grands de ce monde.

Composé à 100% de Sauvignon, ce délicieux Touraine nous est livré avec tous les effluves caractéristiques du cépage et de la région où il a muri, comme les agrumes, la petite fleur blanche et un brin d'ananas. La bouche est toute en fraîcheur, relevée par une vivacité bien équilibrée et ne manque pas de s'exprimer sur le fruit que nous avons détecté au nez. Une belle finale quelque peu herbacée et minérale vient clore cette délicieuse dégustation. L'essence même du Sauvignon Blanc pour un prix plus que raisonnable. J'ai même dérogé à ma loi de ne jamais acheter deux fois le même vin. Vous l'apprécierez avec vos poissons et vos viandes blanches relevés d'une sauce légèrement crémeuse. Bonne dégustation!

● **Le Bighe, IGT Isola Dei Nuraghi 2007, Sardaigne, Italie 14,45\$\*\*\***

Les vins de Sardaigne les plus connus au Québec sont certainement les Cannonau Di Sardegna qui donnent des vins amples, souples et fruités, vinifiés à partir du cépage Cannonau, qui ressemble beaucoup au Grenache des Côtes du Rhône et au Garnacha d'Espagne. Dans le cas qui nous occupe, ce « Le Bighe », un Cannonau lui aussi, fait honneur aux vins de Sardaigne par sa souplesse, sa rondeur, ses tannins tendres, son fruit opulent et cette longue finale qui s'exprime sur les raisins secs et le vieux cuir. Un vin de chaleur, bien mûri et surtout, vinifié à la perfection. Une très agréable surprise sur les tablettes de la SAQ. Il mériterait bien quelques années en cave (2 à 4 ans)...juste pour le fun. Consultez l'inventaire en ligne de la SAQ en cliquant sur l'étiquette pour connaître la disponibilité dans votre région car les stocks s'épuisent rapidement.

● **S'elegas, Argiolas, Nuragus Di Cagliari 2007, Sardaigne, Italie 16,25\$\*\*\***

Argiolas est l'un des réputés vignobles de la Sardaigne. Il produit entre autres le fameux Turriga qui se détaille environ 70\$, qui se retrouve souvent dans les comptoirs vitrés et barrés. Quoique le Cannonau Di Sardegna soit le fer de lance des vins de cette région, du moins ici au Québec, la Sardaigne produit beaucoup plus de vins blancs que de rouges. Et du fait de son isolement en plein coeur de la Méditerranée, les vins ont su conserver cette typicité bien particulière. Grâce à une réduction significative du rendement des vignes, depuis les dernières décennies, la qualité des vins s'est grandement améliorée. Et si les vins de Sardaigne étaient autrefois minces et très peu élégants, il en est tout autrement aujourd'hui. Il en va de même pour notre S'elegas, élaboré à partir du cépage Nuragus, qui nous provient de la partie sud de l'île, dans la région de la capitale, Cagliari. D'un cépage qui donnait autrefois des vins légers et acidulés, nous avons droit aujourd'hui un vin riche, ample, aux parfums d'agrumes, d'abricot, de miel et d'ananas. La bouche est suave, très fruitée et présente des notes herbacées, appuyée par une douce fraîcheur bien équilibrée. Un vin rond et gras en bouche qui accompagnera à merveille vos plats de viandes blanches en sauce crémeuse.

● **Barkan, Classic, Shiraz 2006, Israel 16,05\$\*\***

Voici un beau vin qui nous provient du petit village de Barkan, à une heure de route au nord de Jérusalem. Après de nombreux déménagements et non moins de différents propriétaires, le vignoble Barkan se stabilise dans sa forme actuelle au début des années 90. La production tourne majoritairement autour de vins rouges à raison d'environ 80%. Ce Shiraz est un bel exemple de fruits, mûris à point sous le chaud soleil de cette région quasi désertique. On perçoit des arômes de fruits noirs comme la mure, des odeurs d'épices et des vapeurs de café. La bouche est charnue, toute en fruit et très bien équilibrée. Les tannins sont souples et l'acidité bien balancée. Un vin d'une très belle qualité qui se boit avec le plus grand des plaisirs. Comme la plupart des Shiraz, ce vin accompagnera très bien vos plats à base d'agneau aux fines herbes et vos viandes rouges sur le BBQ.

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**