

- **Animus, Douro 2005, Portugal 14,40\$***
- **Farnito, Carpineto, Cabernet-Sauvignon, IGT Toscana 2003, Italie 29,90\$******
- **Hewitson, Miss Harry, Barossa Valley 2007 Australie, 21,95\$******
- **Hewitson, Gun Metal, Riesling, Eden Valley 2007, Australie 23,50\$*****
- **Nerola, Torres, Syrah/Monastrell, Catalunya 2005, Espagne 19,50\$*****

- **Animus, Douro 2005, Portugal 14,40\$***

Disponible au répertoire régulier de la SAQ, à un prix plus que raisonnable pour la qualité de ce que nous retrouvons dans nos verres, ce délicieux Portugais sait plaire instantanément. Élaboré à partir des cépages typiques du Portugal, Tinta Roriz (Tempranillo d'Espagne), Touriga Nacional et Touriga Franca (utilisés pour le Porto), il possède une robe profonde aux couleurs de cerise et respire le gros fruit bien mûr comme le bleuët, la framboise et la cerise noire. La bouche est souple, bien équilibrée et ne manque surtout pas de fruit. Un vin de tous les jours, moyennement corsé, vinifié pour séduire et surtout, qui se prend sans aucune prétention. Un excellent rapport qualité/prix sur les tablettes de la SAQ. Je lui prédis un bel avenir. En espérant qu'il ne se gâte pas avec les années.

- **Farnito, Carpineto, Cabernet-Sauvignon, IGT Toscana 2003, Italie 29,90\$******

Voici un grand classique Italien, vinifié par l'un des meilleurs producteurs de la Toscane. Tiré d'un seul cépage, le Cabernet Sauvignon, il nous provient des régions de Florence et Sienne, deux vignobles reconnus pour leur grande qualité. Avec ses six ans d'âge, il dégage déjà de très beaux effluves de bon vieillissement. Le nez est riche, très complexe et on y perçoit entre autres, le cassis, la prune, le chocolat, le café, la réglisse, le bois et les épices. J'ai même décelé des arômes de pâte de tomates. C'est souvent le cas pour un vin qui prend de l'âge, spécialement chez les Espagnols. La bouche est franche, droite, d'un fruit rouge intense, sur des tanins charnus et bien découpés. L'acidité fait merveilleusement contrepoids au fruit et lui confère cette belle texture vineuse que j'apprécie grandement. Rien à voir avec ces vins sur-joufflus, à l'acidité molle, sans tanins ou presque, que nous retrouvons malheureusement trop souvent dans certains pays du nouveau monde. Voici un vin qui a de la mâche et du caractère. Un vin long en bouche qui saura prendre encore quelques années de cave.

Autre vin de Carpineto.

<http://rubriqueagrappe.wordpress.com/?s=carpineto>

- **Hewitson, Miss Harry, Grenache/Syrah/Mourvèdre, Barossa Valley 2007 Australie, 21,95\$******

En 1998, Dean Hewitson et sa femme, débutent une nouvelle aventure vinicole et s'installent dans la ville de Dorrien, au sud de l'Australie, dans une région viticole reconnue comme l'une des meilleures au pays. Ils y produisent des vins à partir de cultures des régions de Eden Valley, Barossa Valley, McLaren Valle et Fleurieu, toutes regroupées autour de la ville d'Adelaide. Fort de son expérience comme vinificateur dans plusieurs régions du sud de la France, Dean Hewitson oriente rapidement l'exploitation vers une vinification qui tient beaucoup plus de celle des Européens que des Australiens. Entre autres, l'utilisation judicieuse de tonneaux de chêne Français, qui procure au vin une texture beaucoup plus soyeuse. Nous sommes à même de le constater dans cet assemblage typique des trois grands cépages des Côtes du Rhône, la Grenache, la Syrah et le Mourvèdre. D'une couleur cerise, très foncée, le nez se développe de façon intense sur la confiture de mures, la cerise noire, l'anis, la viande fumée, sans oublier un petit côté végétal. Robuste mais équilibré, les tanins sont d'une souplesse moyenne, la bouche suit, chaude et ronde, avec un élégant boisé qui s'allonge sur une belle finale de viande fumée et de fruit noirs. J'ai perçu une très légère amertume en fin de bouche, mais rien de dominant ni dérangeant. Il mériterait toutefois de respirer une petite heure avant de commencer à le boire pour laisser échapper une certaine quantité de vapeurs d'alcool. Une très belle découverte.

● **Hewitson, Gun Metal, Riesling, Eden Valley 2007, Australie 23,50\$*****

Après avoir goûté le délicieux Miss Harry de Hewitson, la tentation était forte de découvrir les multiples autres saveurs que nous réservait ce tout nouveau vigneron. Des quatre vins disponibles sur les tablettes québécoises, mon désir s'est fixé sur le Riesling, ce cépage Alsacien et Allemand que j'affectionne tout particulièrement. Gun Metal est le nom donné à cette couleur grise des falaises de roc, composées d'ardoise et de granite, surplombant la région d'Eden Valley, au sud de l'Australie. Ce nom peut également faire référence, de façon plus poétique, aux notes métallisées et minérales que l'on retrouve dans la plupart des Riesling. Et comme on devait s'y attendre, ce Gun Metal nous offre effectivement un nez très minéral, mais largement supporté par des notes de miel, de bonbon anglais, de crème caramel, de pomme verte et d'huile à lampe (ne vous en faites pas, ça goûte pas).

● **Nerola, Torres, Syrah/Monastrell, Catalunya 2005, Espagne 19,50\$*****

L'Espagne a ce don de toujours trouver de quoi nous réjoir. Et quand on s'appelle Torres, la réjouissance s'accorde souvent avec une belle découverte. Un très gros producteur qui ne se contente pas que de faire de la quantité au détriment de la qualité, mais qui met son cœur et surtout son expérience à profit dans tout ce qu'il touche. Voici une bouteille dont l'étiquette sort vraiment de l'ordinaire, drapée autour de celle-ci. Pour ma part, je ne trouve pas ça particulièrement esthétique, mais l'important n'est-il pas dans la bouteille après tout? Et ce vin a tous les atouts pour me séduire. Une belle couleur d'un cerise profond qui embaume le café, les épices, la réglisse, les fruits noirs et le chocolat sur un beau boisé subtile. L'attaque est fruitée, agrémentée d'un bon goût de chocolat, supportée par une belle fraîcheur sur des tannins moyennement souples mais très élégants. Un vin au caractère vineux et bien équilibré. Je vous recommanderais de le faire respirer une bonne heure avant de le boire pour que l'alcool s'évapore quelque peu. Un très beau vin qui s'épuise malheureusement trop rapidement. Consultez l'inventaire en ligne de la SAQ pour ne pas vous déplacer inutilement.

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**