

- **Cubia, Cusumano, IGT Sicilia 2007, Italie 23,65\$\*\*\*\***
- **Ilico, Illuminati, Montepulciano d'Abruzzo 2007, Italie 16,55\$\*\***
- **Nyakas, Pinot Gris, Budajenoi 2008, Hongrie 16,65\$\*\*\***
- **Château Ksara, Réserve du Couvent, vallée du Bekaa 2007, Liban 14,75\$\*\***
- **Clos Triguedina, Prince Probus, Cahors 2000, France 36,75\$\*\*\*\***

● **Cubia, Cusumano, IGT Sicilia 2007, Italie 23,65\$\*\*\*\***

Voici un vignoble qui refuse la banalité et fait preuve d'originalité sans compromettre la qualité. Dégustés pour la première fois lors du Salon de Vins de Montréal de 2005, son Benuara et son Noà m'ont tout de suite séduit par leur richesse, leur équilibre et leur finesse. Depuis lors, la gamme des produits de Cusumano au Québec s'est élargie et fait maintenant un ravage sur les tablettes de la SAQ. Et en parlant de ravage, ce Cubia, élaboré à 100% d'Insolia, un cépage originaire du sud de l'Italie qui a trouvé une terre de prédilection en Sicile, est une super bombe fruitée. Déjà au moment de l'ouverture de la bouteille, il embaume les fruits exotiques, la poire, un soupçon de pomme et possède un caractère mielleux indéniable. C'est fou comme la Sicile sait séduire. La bouche surprend dès le premier contact et s'exprime non pas dans une valse, mais plutôt un Tango de fruits mûrs et opulents, évoluant en une texture grasse, quelque peu minérale, pour conclure sur une longue finale franche et mielleuse à souhait. J'ai rarement dégusté un vin blanc d'une telle puissance aromatique. Un vin blanc intense qui allie force de caractère et raffinement. Une merveille comme on en boit très peu souvent. Sautez vite sur l'occasion!!!

● **Nyakas, Pinot Gris, Budajenoi 2008, Hongrie 16,65\$\*\*\***

La Hongrie a une longue tradition viticole et est surtout reconnue, de nos jours, pour sa production de vin de Botrytis (pourriture noble. Vin de dessert) similaire, en termes de production, aux Sauternes de la région de Bordeaux. Toutefois, la grande période communiste du début du XXe siècle a eu un effet dévastateur sur la production de vin en Hongrie, ainsi que dans la majorité des pays annexés à l'Union Soviétique. Les vigneronnes de l'époque, sous le joug de l'état communiste, ont eu l'ordonnance d'augmenter les rendements de production, sacrifiant ainsi la qualité au profit de la quantité. Cette surabondance de vin de piètre qualité fut ensuite utilisée par le gouvernement comme monnaie d'échange contre du gaz, de l'électricité ou des tracteurs. Ce n'est qu'en 1990, suite à la chute du mur de Berlin, que l'état hongrois décida de privatiser l'industrie vinicole et permettre aux investisseurs étrangers de participer à la relève de la viticulture du pays. Depuis 1995, nous pouvons dire que la Hongrie a retrouvée ses lettres de noblesse sur l'échiquier vinicole mondial.

L'ouverture des frontières, suite à la chute du communiste a permis entre autres, la venue de vin comme ce merveilleux Pinot-Gris de la région de Buda, située à une trentaine de kilomètres à l'ouest de Budapest. Le [Pinot-Gris](#) est surtout réputé en Alsace où il donne des vins ronds, fruités et complexes. Ce Nekeas ne fait pas exception avec ses odeurs d'ananas, de litchi et d'abricot. En bouche, la surprise est instantanée. Le fruit, omniprésent, se déploie de façon remarquable en une rondeur fruitée et profonde. Une bonne acidité, quoique très bien compensée par le fruit, contribue à lui donner cette belle fraîcheur et cette texture tout en équilibre. La finale, quasi interminable, évolue de façon admirable sur la pêche et l'abricot. Décidément, un vin d'une qualité insoupçonnée qui flirt à merveille avec le saumon fumé. Une réelle découverte.

● **Ilico, Illuminati, Montepulciano d'Abruzzo 2007, Italie 16,55\$\*\***

Depuis quelques années, les Montepulciano d'Abruzzo ne cessent de me surprendre par leur qualité de production et leur finesse sans cesse croissante. D'un vin mince et ordinaire dans les années 90, il a acquis dans les dernières années une concentration et une extraction en fruit extraordinaire, le propulsant dans une catégorie inaccessible il y a tout juste dix ans. En raison des montagnes très hautes à l'ouest, les Abruzzes sont baignées par des pluies quasi quotidiennes et des températures parmi les plus froides de l'Italie. En revanche, la région côtière bénéficie d'un climat méditerranéen, plus chaud mais surtout plus sec, favorisant la culture de la vigne. Installé dans cette région, au nord-est de l'appellation, près de ville d'Ascoli Piceno, entre les montagnes et la mer Adriatique, le vignoble d'Illuminati s'étend dans la longue vallée du fleuve Tronto, une terre extrêmement fertile et reconnue pour la culture de la vigne depuis plus de 3000 ans.

Élaboré à 100% du cépage Montepulciano, la teinte est intense et de couleur cerise, aux reflets légèrement violacés. On y retrouve des odeurs très séduisantes de vieux cuir, de mûres, de violettes de réglisse et de prunes, qui laissent croire à une bonne extraction du fruit. La bouche est souple, tendre mais loin d'être dépourvue de caractère. Son fruit, tirant sur la mure et la prune, remplit pleinement la bouche et s'harmonise parfaitement avec des tannins d'une souplesse moyenne, ni trop astringent, ni trop plat. Un vin d'une qualité impeccable qui accompagnera de belle façon un Osso Buco ou un bon rôti de veau. Arrivé sur nos tablettes avec le Cellier d'automne, la quantité en succursale se réduit rapidement. Faites vite.

● **Château Ksara, Réserve du Couvent, vallée du Bekaa 2007, Liban 14,75\$\*\***

J'ai franchement l'impression que les vins du Liban font une belle remontée depuis ces dernières années. Il y a dix ans à peine, ces vins n'auraient certainement pas fait l'objet d'un article dans une chronique vinicole. Et voilà qu'aujourd'hui, nous en faisons l'éloge. Les pratiques de la viticulture moderne et l'utilisation de nouvelles techniques de vinification ne sont sans doute pas étrangères à ce succès car la Vallée de la Bekaa peut se targuer d'être l'un des plus anciens foyers de la culture de la vigne dans le monde. Longtemps demeurés à l'ombre des grands Européens, les vins Libanais commencent tout juste à se tailler une belle place sur nos tablettes, du moins au Québec.

Le Château Ksara est l'un des bons représentants des vins d'origine Libanaise, distribués au Québec. Conçu à partir des cépages Cabernet-Sauvignon, Syrah et Cabernet-Franc, les odeurs traduisent le terroir d'où il provient. La cerise noire se mêle au vieux cuir, à l'anis et au poivron, dans un bouquet tout à fait séduisant. Pour sa part, la bouche suit avec ces goûts perçus au nez et évolue brillamment sur le fruit mûr et la confiture, avec une finale légèrement caramélisée. La présence de tannins bien fondus et moyennement souples font pointer une trame teintée d'épices et lui confère un bel équilibre. Voici un vin qui vaut largement son pesant d'or. Réservez-lui une place d'honneur au côté d'un couscous royal ou d'un bon plat d'agneau en tajine. Une très belle découverte à un prix franchement abordable.

● **Clos Triguédina, Prince Probus, Cahors 2000, France 36,75\$\*\*\*\***

Située au sud de l'appellation Bordeaux, la région de Cahors est le royaume du Malbec en France et offre des vins d'une qualité exceptionnelle, pour autant que l'on soit prêt à les attendre. Ce sont des vins robustes, charnus, très forts en tannins et qui demandent plusieurs années de cave pour s'assouplir. Si on y met le temps, l'attente sera vite récompensée. Mais la plupart du temps, nous les dégustons beaucoup trop tôt. Ce Prince Probus en est un bel exemple. Âgé de neuf ans, il respire encore la jeunesse et n'a nullement perdu de sa vigueur et de son expression. Sa couleur est encore d'un cerise très profond, d'où émanent des effluves de cerises noires, de confiture et d'un boisé d'une belle subtilité. L'attaque est très franche et le fruit ne manque pas de s'exprimer sur une trame tannique en processus d'intégration, mais encore un brin serrée pour le moment. Même si il est exquis dès maintenant, quelques années supplémentaires permettront au fruit et au tannin de se fondre pour faire place à une magnifique rondeur. Un vin prêt à boire maintenant, pour les personnes qui aiment les vins robustes, mais qui se bonifiera avec quelques années de cave.

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**