

- **Liano, Umberto Cesari, IGT Rubicone 2006, Italie, 28,50\$\*\*\*\***
- **Faustino V, Rioja reserva 2004, Espagne 24,10\$\*\*\*\***
- **Zuccardi, Q, Tempranillo, Mendoza 2006, Argentine 19,60\$\*\*\***
- **De Loach, Zinfandel 2007, Californie, USA 15,95\$\*\***
- **Gewurztraminer, Kientz, Alsace 2007, France 22,10\$\*\*\***
- **Roy's Hill, Merlot 2007, Hawkes Bay, Nouvelle-Zélande 17,95\$\*\*\***
- **Timoleonte, AgroGento IGT Sicilia 2005, Italie 20,10\$\*\*\*\***
- **Carm, Roboredo Madeira, Douro 2007, Portugal 16,60\$\*\*\***

● **Liano, Umberto Cesari, IGT Rubicone 2006, Italie, 28,50\$\*\*\*\***

Mercredi 2 décembre, dégustation verticale de Liano. Nous voici devant 5 millésimes de ce merveilleux vin de la maison Umberto Cesari, producteur très respecté de l'Emilie-Romagne, dont le vignoble est situé non loin des portes de Bologne. Nous avons donc dégusté, dans l'ordre, un 2000, 2002, 2003, 2004 et 2006. En clôture de dégustation, un grand vin de la même maison, le Tauleto, millésime 2004.

Rares sont les occasions de faire une telle dégustation au Québec car il faut s'approvisionner du même vin dans différents millésimes. Les arrivages se faisant généralement qu'une fois l'an, cela implique une collecte qui s'échelonne sur plusieurs années. Le bon potentiel de garde du vin choisi est ici un critère indispensable.

**Le Liano 2000** nous a tout de suite séduit par sa teinte grenat, quelque peu brique et ses odeurs de réglisse, de cuir, de figue, de bois, de poivre et un soupçon d'effluves de viande. La bouche, aux notes de cerise, de fraise, de pruneau et de poivre est absolument fantastique et très bien équilibrée. Les tannins sont d'une très belle finesse et la finale passablement longue pour un vin de presque 10 ans d'âge. Une vraie petite merveille.

**Le Liano 2002** nous a fait la surprise d'être bouchonné. Un malheur qui guette près de 7% des bouteilles encapsulées au liège. C'est un nombre considérable de bouteilles qui se retrouvent aux poubelles chaque année. Aucune entreprise manufacturière ne pourrait survivre à un tel désastre. Encore un bon point pour les capsules dévissables!!!

**Le Liano 2003** se démarque par ses notes versant sur le café et la cerise. La bouche suit et évolue sur la cerise, la réglisse et le cuir dans un bel équilibre, sur des tannins imposants et encore un peu jeunes.

**Le Liano 2004** fut sans contredit, le meilleur de toute la série de Liano. Comportant une teinte grenat très foncée et des odeurs qui tirent sur le café, la viande fumée, le cuir et la réglisse, la bouche est des plus élégantes, avec un parfait équilibre, sur des tannins très soyeux et une finale impressionnante. Un vin qui se bonifiera sur quelques années encore avant de déployer tout son plein potentiel.

**Le Liano 2006** (le seul millésime sur nos tablettes actuellement), encore jeune, se démarque par un nez un peu fermé, mais tirant sur le végétal et la fumée. En bouche, le fruit est puissant et persistant sur des tannins bien serrés. Un assemblage de Sangiovese à 70% et Cabernet-Sauvignon à 30% qui est déjà très bon à boire maintenant pour les amateurs de vins bien charpentés, mais qui sera sans doute à son meilleur après un séjour de 3 ou 4 ans en cave. Ce n'est pas cher payé pour un vin de cette qualité. Je me promets de garnir ma cave de quelques bouteilles. Somme toute, une très belle soirée en excellente compagnie. Faudrait faire ça plus souvent!

● **Faustino V, Rioja reserva 2004, Espagne 24,10\$\*\*\*\***

Voici donc un vin qui vient confirmer la règle que l'habit de fait pas le moine. Si l'étiquette est un peu moche (selon moi bien sûr), le vin lui, en est tout autrement. Un vieillissement de 5 ans lui confère cette belle teinte grenat, légèrement brique et lui a permis de développer de beaux arômes de cuir, de figue, de café, de pâte de tomate et d'épice. Élaboré principalement à partir de Tempranillo, cépage emblématique de la Rioja, il se caractérise par une bouche tendre, où le fruit, l'acidité ainsi que les tannins trouvent chacun leur place pour créer un équilibre impressionnant. Un vin d'une très belle souplesse qu'on prend plaisir à boire avec.....quelqu'un qu'on aime! Tout simplement. Sautez sur l'occasion avant qu'il ne disparaisse.

● **Zuccardi, Q, Tempranillo, Mendoza 2006, Argentine 19,60\$\*\*\***

Voici un autre très beau Tempranillo qui nous provient cette fois-ci de l'Argentine. Fidèle à ses confrères Espagnols, la teinte est d'un beau cerise foncé qui respire à plein le fruit noir, le cuir, les épices et la vanille. Un léger boisé vient enrober le tout. La bouche est franche, fruitée et droite. Rien ne dépasse et tout est bien balancé. Les tannins sont fermes sans être râpeux, surmonté d'une belle fraîcheur sans être trop acide et le fruit, opulent, prend une place prépondérante. Un vin rond qui coule sans se faire prier. Une très belle découverte d'un producteur qui nous a habitué à des produits d'une qualité irréprochable et qui ne restera pas très longtemps sur les tablettes, croyez-moi. Les stocks commencent déjà à fondre au moment d'écrire cet article. Le vin idéal pour vos viandes sauvages, un filet mignon ou un bœuf bourguignon. Le temps de Fêtes approche. Impressionnez vos convives.

● **De Loach, Zinfandel 2007, Californie, USA 15,95\$\*\***

Le Zinfandel est un cépage que l'on cultive à grande échelle au Etats-Unis et qui donne de magnifiques résultats. On pourrait presque dire que le Zinfandel a été inventé par les Américains si ce n'était de ses origines Italiennes. En effet, le Zinfandel serait vraisemblablement le descendant du Primitivo, qui a fait la renommée de la région des Pouilles, au sud en Italie. Cette petite région, mais la troisième en termes de production vinicole en Italie, appelée « le talon de la botte ». On y retrouve entre autres, les appellations Salice Salentino et Salento qui produisent des vins à partir du Primitivo.

La maison De Loach nos présente ce délicieux Zinfandel qui fait honneur à cette belle propriété de la région de Santa Rosa en Californie. Un nez charmeur de fruits rouges écrasés, de confiture, surmonté d'une touche boisée légèrement mentholée, fait place en bouche, à une explosion de fruits mûrs, agréablement supportée par une acidité bien équilibrée et une trame tannique souple et délicate. Un vin de plaisir qui se laisse boire en toute occasion. En ce temps des Fêtes, essayez-le avec un filet de porc, surmonté d'une sauce au Porto et canneberges, légèrement sucrée. Vous le trouverez tout aussi agréable sur la Longe de porc farcie aux figues et noix de pin de Sofie, sur FOODINGUE.

● **Gewurztraminer, Kientz, Alsace 2007, France 22,10\$\*\*\***

Pour les becs sucrés, voici un vin qui vous plaira certainement. Il se situe dans la classe des vins « demi-sec ». Niché entre les vendanges tardives et les vins plats traditionnels, il possède un léger sucre résiduel qui le rend encore plus moelleux que nos vins de tous les jours. Vinifié à partir du légendaire Gewurztraminer, il présente une teinte jaune très brillante, aux arômes intenses de litchi, d'abricot et de petites fleurs blanches. On le savoure dès la première gorgée et on en redemande encore et encore. La bouche est grasse, voluptueuse, qui tapisse le palais d'un fruit opulent, bien équilibrée avec une légère touche d'acidité. Très corsé et très fruité, il peut aisément tenir en respect un foie gras poêlé aux pommes caramélisées ou un dessert aux fruits frais. Pour ma part, de tels vins se boivent agréablement en grignotant un bon morceau de fromage accompagné de charcuterie fine. Un vin qu'il faut absolument essayer. Faites vite car la quantité disponible diminue à vue d'œil. Vérifiez bien la disponibilité en succursale en cliquant sur l'étiquette ci-contre, avant de vous déplacer.

● **Roy's Hill, Merlot 2007, Hawkes Bay, Nouvelle-Zélande 17,95\$\*\*\***

Voici un beau Merlot qui tient beaucoup plus d'une vinification Européenne que du nouveau monde. On reconnaît un bel équilibre entre le fruit, l'acidité et les tannins. On découvre des arômes typiques du Merlot comme, les bleuets, la cerise, la mûre, la vanille ainsi qu'un léger boisé. La bouche suit avec un beau fruit corsé et franc, une trame tannique souple et une acidité bien équilibrée. Un vin d'une excellente qualité, au caractère vineux, qui nous provient d'un beau vignoble familial âgé d'à peine 30 ans, situé dans la région de Hawkes Bay. Avec son climat chaud, sa pluviométrie très basse et ses longues heures d'ensoleillement, cette région du côté est de l'Île du Nord, est sans doute la meilleure appellation de Nouvelle-Zélande. Bref, un des très bons Merlot à moins de 20\$.

● **Timoleonte, AgroGento IGT Sicilia 2005, Italie 20,10\$\*\*\*\***

Je pourrais décrire ce magnifique Nero d'Avola en un seul mot, sans même me tromper. **WOW!!!** Je pourrais également en rester là dans mes commentaires et tout serait dit, mais je vais quand-même faire un effort pour vous livrer mon appréciation, question de vous aider à faire un choix un peu plus éclairé. J'ai presque mis 5 étoiles à ce bel assemblage de cépages indigènes de Sicile et de cépages internationaux, dominé toutefois par le Nero d'Avola. Le nez est puissant et révèle de chaudes odeurs de mûre, de cerise, de fumée et de chocolat, surmonté d'épices exotiques. On découvre en bouche, toute la puissance et la finesse du Nero d'Avola, enrobée de tous ses fruits, sur des tannins d'une extrême tendreté. Contre toute attente, voici un vin qui m'a tout simplement renversé par sa souplesse et son caractère non dissimulé. Un plaisir de toutes les gorgées. Soyez certain que j'en mettrai quelques bouteilles en cave pour réchauffer les froides soirées d'hiver.

● **Carm, Roboredo Madeira, Douro 2007, Portugal 16,60\$\*\*\***

Voici un excellent vin qui nous provient du Haut Douro, le pays du Porto, tout près de la frontière Espagnole. Élaboré à partir des cépages typiques de la région, le Touriga Nacional, le Tinta Roriz et le Touriga Franca, il surprend au nez par ses effluves de noix de coco. On y découvre également de séduisantes odeurs de viande fumée, de cerise et de poivre. La bouche possède un très beau fruit, marquée principalement par la cerise et le chocolat. Le parfait équilibre est créé par une acidité très bien dosée ainsi que des tannins bien charpentés. Voici un vin qui pourrait très bien supporter quelques années de plus en cave, à l'abri des tentations. Pour le prix, c'est une vraie aubaine. De plus, cette nouvelle étiquette est très belle.

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**