

- **Contea di Bordino, Montepulciano d'Abruzzo 2006, Italie 14,80\$*****
- **Morgado de Sta.Catherina, Bucelas 2007, Portugal 21,80\$******
- **Château de la Ragotière, Muscadet-Sèvre et Maine 2006, France 19,95\$***
- **Francis Coppola, Merlot 2007, Diamond Collection, USA 25,75\$*****
- **Brunheda, Douro Reserva 2003, Portugal 32,75\$ en SPÉCIAL 24,55\$******

● **Contea di Bordino, Montepulciano d'Abruzzo 2006, Italie 14,80\$*****

Voici mon WOW de la semaine. Décidément, si j'avais une palme d'or des belles découvertes à décerner cette année, ce serait sans aucun doute aux Montepulciano d'Abruzzo. Des vins riches en fruit, d'une fraîcheur bien balancée et d'une grande souplesse en bouche. Peu importe le prix, je n'ai jamais été déçu. Et en parlant de bas prix, en voici un qui n'est pas piqué des vers. Notre Contea di Bordino respire le bon fruit confit, le chocolat, la vanille, le tabac et les épices. La bouche est onctueuse, toute en souplesse et la finale s'éternise sur de belles notes caramélisées. De la vraie soie en bouche. Je dois avouer qu'on en a beaucoup plus dans le verre, que le prix demandé. Une très belle découverte sur les tablettes des produits en spécialité. Par contre, dans certaines régions du Québec, les stocks s'épuisent rapidement. N'attendez pas trop longtemps avant d'en profiter, car vous aurez la piqure de Montepulciano d'Abruzzo.

● **Morgado de Sta.Catherina, Bucelas 2007, Portugal 21,80\$******

Voici un autre gros WOW de la semaine à ne pas manquer. Un vin fantastique qui donnerait le goût à n'importe quel Yétis de sortir de sa tanière pour festoyer allègrement. Un vin riche, ample, à la bouche grasse et aux charmantes odeurs de beurre, d'ananas, de bois, de vanille ainsi qu'un soupçon d'agrumes. L'attaque est franche, joufflue et remplit la bouche d'un bon fruit mûr et délicat. L'élevage en fut de chêne lui donne cette belle texture grasse et ce goût légèrement caramélisé en fin de bouche qui rappelle la crème brûlée. De la vraie soie pour le palais. Un vin idéal pour accompagner un Gravlax, un saumon fumé à l'érable ou une bonne fondue au fromage après une belle journée de ski. Courez vite à la SAQ pour vous procurer les quelques bouteilles qui restent encore sur les tablettes. Cliquez sur l'étiquette du vin pour connaître la disponibilité en succursale avant de vous déplacer. Un vin exceptionnel !!!!!

● **Château de la Ragotière, Muscadet-Sèvre et Maine 2006, France 19,95\$***

La Vallée de la Loire a beaucoup à offrir à l'amateur de bons vins. On y produit une vaste gamme de produits, comme des vins liquoreux d'une extrême finesse. Si la majorité des régions viticoles qui composent le Val de Loire tirent bien leur épingle du jeu, j'ai l'impression que le pays Nantais, pour sa part, arrive difficilement à séduire le grand public, du moins, ici au Québec. Comme si elle était la mal-aimée de la Loire. Le Pays Nantais est la dernière région viticole en aval de la Loire, le plus long fleuve de France. Le vignoble prend forme autour de la ville de Nantes, mais principalement sur la rive sud du fleuve. C'est le pays des vins blancs et plus spécialement des célèbres Muscadets. Malgré la grande quantité de vins de la région de la Loire disponibles nos tablettes, il demeure difficile de trouver des Muscadets qui s'élèvent au-dessus de la mêlée. Mais ma petite recherche m'a quand même fait dénicher ce beau Château de la Ragotière 2006.

Situé à une vingtaine de kilomètres à l'ouest de Nantes, dans la commune de Vallet, le vignoble des Frères Couillaud nous propose un délicieux Muscadet, élevé sur lie. Élaboré à partir du cépage Melon de Bourgogne (Muscadets) il surprend aussitôt par ses arômes riches de fleurs blanches, de crème anglaise, d'agrumes citronnés, de pomme ainsi qu'une légère pointe minérale. Comme convenu, la bouche est vive en attaque, due à une légère pointe d'acidité, mais développe un très beau fruit, qui se complexifie en finale autour d'un bon goût de poire. Un vin d'une longueur moyenne que vous apprécierez certainement avec des fruits de mer, des huîtres, un morceau de fromage ou tout simplement en apéro avec une trempette de légumes. Merci beaucoup à Emanuelle qui m'a redonné le goût d'explorer cette belle région que j'avais délaissée depuis très longtemps.

● **Francis Coppola, Merlot 2007, Diamond Collection, USA 25,75\$*****

Les vins de Coppola ne sont certes pas donnés, mais ils en valent largement la peine. Ce beau Merlot est une vraie bombe de fruit frais. Il sent bon la vanille, les bleuets, les mûres, le cuir et flirt élégamment avec un boisé non exagéré. La bouche est suave, joufflue et impose son fruit dès la première attaque. Le fruit prend une très grande place en évoluant sur des tannins moyennement fins qui lui procure une texture ample et pleine. La finale est très longue et le fruit s'estompe lentement pour faire place à une charmante touche caramélisée en toute fin de bouche. Un vin fort, robuste, bien charpenté et rond à la fois. Naturellement, les viandes rouges sont toutes désignées pour accompagner ce délicieux nectar. Voilà un vin qui réchauffe le cœur.

Brunheda, Douro Reserva 2003, Portugal 32,75\$ en SPÉCIAL 24,55\$****

ATTENTION. Voici une vraie bonne aubaine. Une occasion rêvée de goûter un vin sublime sans avoir à payer le gros prix. Un 2003 très complexe qui exalte déjà de réelles odeurs de vieillissement comme le raisin sec, la fumée, l'animal, le pruneau, les épices, la pâte de tomate, de goudron et de vieux cuir. Élaboré à partir des cépages typiques de la vallée du Douro, la Touriga National, la Touriga Franca, le Tinto Roriz et le Tinto Barroca, ce vin est corsé et très long en bouche. L'équilibre respecte presque les lois de la gravité et la trame tannique est d'une finesse exemplaire. Un vin chaud, rond et tout en fruits mûrs que l'on voudrait éternel. Une bouteille n'est vraiment pas assez. **Sautez vite sur l'occasion car il ne reste qu'une cinquantaine de bouteilles sur les tablettes.** Vérifiez l'inventaire en succursale avant de vous déplacer (Cliquez sur l'étiquette à gauche). Les gens de Trois-Rivières sont choyés car il en reste près de 40 bouteilles sur le boulevard des Récollets. La succursale de Cap-Rouge, près de Québec en détient pour sa part près de 10. **À moins de 25\$....c'est du jamais vu.**

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**