

- **Lugana 2008, San Benedetto, Zenato, Italie 16\$*****
- **Cashmere, Cline Cellars, Californie 2007, USA 21,25\$******
- **Corona de Aragon, Carinena Reserva 2002, Espagne 18,05\$*****
- **<< H >> Easton House, Californie 2005, USA 17,60\$****
- **Moroder, Rosso Conero 2003, Italie 17,40\$******

● **Lugana 2008, San Benedetto, Zenato, Italie 16\$*****

Qu'il s'agisse d'un simple Valpolicella un d'un précieux Amarone, les vins de Zenato sont toujours d'une qualité irréprochable. Ce Lugana ne déroge pas de cette tradition de finesse et de minutie qui fait la réputation des ces vins du nord de l'Italie. D'une belle couleur jaune intense, légèrement doré, typique du cépage Trebbiano di Lugana, il laisse émaner de séduisants effluves de poire de miel et de fleur. La bouche est vive, mais cette acidité, très bien contrôlée, fait contrepoids au fruit dominant et corsé qui se développe sur des notes de poires et d'agrumes. Un vin séduisant et très rafraîchissant qu'on s'empressera de servir sur des pâtes en sauce crémeuse, comme des fettucini carbonara.

● **Cashmere, Cline Cellars, Californie 2007, USA 21,25\$******

Voici un vin qui porte très bien son nom. Doux et élégant comme le Cashmere. La réputation du vignoble de Cline n'est plus à faire. Un constant souci de la qualité, allié à des techniques de vinifications modernes et un talent sans pareil, font de cette maison l'une des plus respectées de la région de Sonoma, en Californie. Année après année, je dois avouer qu'ils ne m'ont jamais déçu. Et en ce qui me concerne, ce Cashmere fait le plus grand honneur à la maison.

Un vin d'une couleur profonde et franche, tirant sur la cerise légèrement violacée. De séduisants arômes de mûres, de cerises, de chocolat, d'épices et de sous-bois le caractérise. Il fait envie juste à le sentir. Que dire de la première gorgée? C'est littéralement la force de caractère dans un gant de velours. Une attaque violente de fruits mûrs, bien tassés, qui s'exprime sur de belles notes boisées, très épicées. La trame tannique, très présente, fait preuve d'une belle élégance, tout en tenant la place qui lui revient, contribuant à donner au vin ce bel équilibre. Un producteur qui a su dompter la force brute de la Syrah pour la transformer en un somptueux nectar. Un vin très bon à boire maintenant, mais qui tiendra sûrement la route encore quelques années dans une bonne cave. La Syrah adore les plats en sauce et les viandes aromatisées aux fines herbes, comme le romarin. Je vous donne la permission de vous en donner à coeur joie. Ne tardez pas trop pour vous en procurer car c'est un vin qui disparaît généralement très vite.

● **Corona de Aragon, Carinena Reserva 2002, Espagne 18,05\$*****

Voici un très beau vin, tout simple, que l'on boit sans aucune prétention avec de bons amis. Un bel assemblage de Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha (Grenache) et Cariñena (Carignan). Un vin qui fut d'une qualité plutôt inégale dans les années passées, mais qui nous revient en force dans ce millésime 2002. Un vin qui a presque 8 ans d'âge, à un prix aussi bas, c'est très, très rare. Au nez, on perçoit d'ailleurs certaines odeurs d'évolution comme le raisin sec, les dates, le tabac et le vieux cuir. Le nez ne serait complet sans une élégante touche de vanille et de cerise macérées. Toutes des odeurs que j'adore retrouver dans un vin. La bouche laisse, elle aussi, pointer quelques notes d'évolution qui se caractérise par un boisé subtilement épicé et légèrement chocolaté. Les tannins sont très souples et l'acidité très bien équilibrée, ce qui en fait un vin tout à fait soyeux. Du vrai bonbon pour le palais et une excellente occasion de découvrir le bienfait des années sur un bon vin.

● « H » **Easton House, Californie 2005, USA 17,60\$****

Cet assemblage de 75% de Syrah et 25% de Carbernet Sauvignon est le vin d'entrée de gamme chez Easton. L'encépagement peut faire penser à certains vins du Languedoc-Roussillon et du sud de la France. Toutefois, comme la majorité des vins de Syrah provenant des Etats-Unis, on doit tout de même s'attendre à beaucoup plus de volupté et un corps dominé par les flaveurs de gros fruits noirs. En effet, le nez évolue de façon explosive sur des odeurs franches de cerises, de mures, de fumée, d'épices diverses et de caramel, accompagné d'un joli boisé. Dès la première gorgée, on sent l'opulence du fruit et son caractère joufflu. Ici, rien de carré ni d'anguleux. Les tannins sont d'une belle finesse et l'acidité, quoique présente, est très bien équilibrée par le contrepoids du fruit. Un vin qui coule sans se faire prier et qui réjouit l'ensemble de nos papilles. Un bon steak avec ça???

● **Moroder, Rosso Conero 2003, Italie 17,40\$******

Wow!!! Quel beau vin!!! Une vraie belle surprise qui nous arrive par l'entremise du dernier Cellier. Dans la province des Marches, voisine nordique des Abruzzes, l'appellation Rosso Conero prend place autour de la ville d'Ancona et s'étend sur les flancs escarpés du Mont Conero, exposés au chaud soleil du midi. Cette nouvelle appellation est en constante croissance et de mieux en mieux connue depuis sa création en 1990. Utilisant majoritairement le Montepulciano, on peut toutefois y retrouver des traces de Sangiovese dans une proportion ne dépassant pas 15%. Dans le cas qui occupe, nous avons droit à un Rosso Conero vinifié à 100% de Montepulciano, qui démontre déjà des indices de vieillissement en arborant cette jolie teinte légèrement brique. Les arômes bien définis de prunes, de cerises, de tabac et de cuir sont absolument saisissants. Encore une fois, le vieillissement se fait sentir de merveilleuse façon. La bouche est d'une souplesse exemplaire tandis que le fruit rouge flirt agréablement avec des notes de réglisse, de prune et de raisin sec. La finale, toute en douceur, laisse de belles traces de caramel et légèrement chocolatée. Un vin à l'équilibre parfait qui réjouit, non pas seulement le palais.....mais l'âme aussi. Il demeure un peu difficile à trouver sur les tablettes, alors, cliquez sur l'étiquette à gauche pour connaître la disponibilité en succursale.

NOTE : Certains vins subissent peu, ou pas de filtration avant l'embouteillage, lui permettant conserver toute sa valeur pigmentaire ainsi que toutes les saveurs apportées par ces mêmes pigments. Il n'est donc pas rare, voire souhaitable, de retrouver un léger dépôt au fond de la bouteille lors du service. Ces dépôts n'ont absolument rien de nocifs, bien au contraire, ce sont de fines particules du raisins lui-même qui se déposent lentement au fond de la bouteille. Retenez surtout que, le fait de retrouver des dépôts dans une bouteille de vin est loin de constituer un défaut. Pour ma part, ils sont l'expression du vigneron qui ne consent aucun compromis au profit d'un esthétisme clinique devenu trop aseptisé. Certains peuvent ne pas trouver ça beau, mais moi, je trouve ça bon.

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**