

- **Quinta Da Cortezia, Reseva 2004, Vinho regional Estremadura, Portugal 17,95\$*****
- **Nikau Point, Chardonnay Reserve 2002, Hawkes Bay, Nouvelle-Zélande 19,95\$******
- **Napa Cellars, Zinfandel, Napa Valley 2006, USA 24,60\$******
- **Montefalco Rosso 2006, Novelli, Italie 21,95\$*****
- **Trapiche, Chardonnay, Mendoza 2009, Argentine 10,35\$****
- **Mumm Napa, mousseux rosé, Californie, USA 31,75\$*****
- **Jean-Paul Brun, Terres Dorées, Côte de Brouilly 2008, France 20,60\$*****

- **Quinta Da Cortezia, Reseva 2004, Vinho regional Estremadura, Portugal 17,95\$*****

Voici une merveilleuse bouteille qui nous vient du pays du soleil, le Portugal. Situé à 50 km au nord de Lisbonne, Miguel Reis Catarino s'enorgueillit de produire des vins dans le plus grand respect de la vigne et de la nature. Tous ses efforts n'ont pas été vains car ce Reserva 2004 est absolument délectable. Un vin qui a déjà 6 ans et qui embaume merveilleusement la fumée, le tabac, la prune, le raisin sec ainsi que des notes légèrement vanillées. Toutes des odeurs caractéristiques du bon vieillissement. Un judicieux mélange de Touriga Nacional, de Merlot et de Tinta Roriz (Tempranillo) fond en bouche dans un fruit mûr, opulent, surmonté d'une trame tannique souple et tendre. La bouche est très représentative des effluves détectés au nez. Un vin magnifique et charmant qui se sert sans prétention et que tous aimeront. Il sera relativement difficile de trouver un vin aussi complet à un prix aussi raisonnable. Décidément, les efforts déployés par les vigneron portugais dans la dernière décennie commencent à porter sérieusement ses fruits. On en redemande!!!

- **Nikau Point, Chardonnay Reserve 2002, Hawkes Bay, Nouvelle-Zélande 19,95\$******

Voici une trouvaille dont je me souviendrai longtemps. À prime abord, c'est surtout l'étiquette qui m'a vraiment attirée. Je la trouve très belle et très exotique. En y regardant de plus près, je me suis étonné de constater que je venais de mettre la main sur un Chardonnay de 8 ans d'âge, au prix de 22.95\$...en rabais à 19,95\$. COOL!!! M'ai-je dit. Il est effectivement très rare de trouver des vins déjà vieillissants à des prix aussi raisonnables. De façon générale, il faut être prêt à déboursier plus de 30\$ pour s'en prévaloir. Et voilà, j'étais conquis. La bouteille sous le bras et hop à la maison. Au moment de l'ouverture, ce sont les odeurs d'agrumes et de pomme qui sont les premières à se révéler, accompagnées par de subtiles notes minérales, légèrement herbacées. La première gorgée surprend avec ses belles notes intenses de fruit frais, enrobant tout le palais. La texture est grasse mais non sans une belle touche d'acidité qui lui donne cette belle fraîcheur cristalline. Le fruit est opulent et très long en bouche, signe d'un bon vin. Un vin qu'on voudrait éternel, tellement il réjouit l'âme. Un magnifique vin disponible au répertoire des produits en sélection. Vérifiez bien l'inventaire de la SAQ avant de vous déplacer. Le déplacement en vaut la chandelle, croyez-moi!!!

- **Napa Cellars, Zinfandel, Napa Valley 2006, USA 24,60\$******

Wow, wow, wow!!! J'ai bien failli mettre 5 étoiles à ce délicieux Zinfandel de la Californie. Un vin tout à fait époustouflant qui se tient loin de la majorité des Zin aux grosses notes de bonbon qu'on peu retrouver sur le marché. Il se distingue particulièrement par l'opulence de son fruit qui évolue sur des notes de cerises noires, de mûres, d'épices, de cuir, de chocolat, de café, surmonté de belles odeurs boisées. La bouche reflète exactement les odeurs perçues au nez et révèle un fruit puissant, soutenu, d'une acidité très bien contrôlée. De plus, contrairement à certains autres Zin, ce fruit est enrobé d'une structure tannique importante, bien construite et d'une très belle souplesse. Ici, rien de râpeux ni d'asséchant. La finale est très longue et s'étend sur des effluves légèrement caramélisés. Un vin qui ne m'a pas séduit, mais renversé totalement. Un vin de cette qualité à ce prix-là, on ne voit pas ça souvent. Courrez vite à la SAQ (après vous être assuré de l'inventaire en succursale...bien sûr).

● **Montefalco Rosso 2006, Novelli, Italie 21,95\$*****

Novelli n'est pas qu'un producteur de vin, mais une grosse compagnie qui œuvre également dans le domaine agro-alimentaire. Ces activités se concentrent principalement autour de la production de pain, de pâte à pizza, de produits à base d'œufs et de nourriture pour les chevaux. Le vignoble est une grande partie de leurs exploitations et s'articule principalement autour de la ville médiévale de Montefalco. Même si le Sagrantino est le cépage phare de cette appellation, ce Montefalco Rosso n'en contient que 15%, laissant la plus grande place au Sagiovese, cépage emblématique des Chianti de la Toscane. Cet assemblage est fort réussi et permet au vin d'expulser librement ses effluves de noix de coco, de cerise noire, de banane, de cuir, de fumée et de vieux bois. Un nez fort aromatique et très séduisant qui mène à une bouche tout aussi séduisante, pleine, ample et corsée. Les amateurs de tannins fermes seront servis à souhait car l'astringence est bien présente mais s'exprime avec une belle souplesse qui forme un parfait équilibre avec une bonne pointe d'acidité rafraîchissante. La finale évolue surtout autour du caramel, légèrement chocolaté, dans laquelle on perçoit également des touches de fumée qu'on avait perçues au nez. Un vin bien charpenté qui ne sera pas gênant de sortir de la cave dans trois ou quatre ans. Un vin que j'ai tout simplement adoré.

● **Trapiche, Chardonnay, Mendoza 2009, Argentine 10,35\$****

Vous serez sans doute d'accord avec moi que Trapiche n'a plus besoin de présentation, mais disons tout de même qu'elle est une des maisons phares de l'Argentine et qu'elle possède une gamme impressionnante de produits, qui vont des plus simples aux plus complexes, en passant par les vins doux naturels et les mousseux, élaborés selon les méthodes traditionnelles. Dans la catégorie des vins d'entrée de gamme, j'ai récemment découvert ce délicieux Chardonnay de la région de Mendoza, située à l'ouest de Buenos Aires, collée sur la frontière du Chili. Cette région, assurée à elle seule, environ 60% de la production en vins de tout le pays, qui se place, lui-même, au 5^e rang des pays producteurs mondiaux. Les vignobles étant situés, pour la plupart, dans les creuses vallées des Andes, la température y est idéale pour la culture de ce cépage noble de Bourgogne, qui apprécie tout particulièrement les journées chaudes et les nuits fraîches. Ce délicieux Chardonnay se présente avec ses caractéristiques odeurs de miel, de pomme verte et de poire. La bouche, quant à elle, présente un fruit franc, juteux, accentuée par une légère touche d'acidité rafraîchissante en attaque. Un vin très bien fait, élégant et très agréable, à un prix vachement intéressant. Je sens qu'il a tout pour devenir le compagnon idéal de vos apéros sur la terrasse, cet été. Ironiquement, un 27 avril, il neige à l'extérieur au moment d'écrire ces quelques lignes. À quand notre été?

● **Mumm Napa, mousseux rosé, Californie, USA 31,75\$*****

Je vous propose de titiller un peu cet été qui tarde à s'installer pour de bon, avec ce délicieux mousseux rosé de la maison Mumm Napa. De la même façon que le Champagne de France, le Mumm Napa rosé est élaboré selon la méthode traditionnelle, qui consiste en une deuxième fermentation, mais en bouteille, cette fois-ci. Le gaz carbonique ainsi obtenu est piégé dans la bouteille et se transforme en million de fines et élégantes petites bulles au moment sacré de l'ouverture, créant cet instant d'euphorie dont on ne se lasse jamais. Si la majorité des mousseux blancs dévoilent surtout des effluves de levure, de pomme verte et de poire, les rosés, en contrepartie, développent souvent des odeurs de petits fruits rouges, comme les fraises des champs. Dans ce Mumm Napa rosé, c'est une légère addition (5%) de raisins de Pinot-Noir qui lui donne cette jolie teinte saumonée ainsi que ces odeurs caractéristiques de fraise, de cerise et de levure. Le reste de l'encépagement est assuré par le Chardonnay, naturellement. Les bulles sont d'une finesse exemplaire et génèrent une belle mousse en surface du verre, souvent gage de qualité. La bouche est vive, très désaltérante et évolue, tout en douceur, sur de belles notes fruitées, tandis que les bulles persistent encore et encore. Un mousseux des plus festifs qui met du soleil dans ce frisquet printemps.

● **Jean-Paul Brun, Terres Dorées, Côte de Brouilly 2008, France 20,60\$*****

Si l'étiquette de ce Beaujolais est d'une simplicité désarmante, le vin, pour sa part, fait preuve d'une belle complexité. Loin de certains vins de Gamay à la structure un peu mince, ce Côte de Brouilly, bien que très jeune, exploite de belle façon les tannins et possède un bel équilibre entre l'acidité et le fruit. À l'ouverture, on perçoit immédiatement de belles odeurs de framboise de fruits confits et de viande fumée. La bouche s'ouvre sur des saveurs de fraise et de cerise, en équilibre avec une acidité rafraîchissante et soutenue par une trame tannique souple et élégante. Un vin désaltérant qui coule tout en douceur, agréable au palais, mais surtout pas insipide. Une très belle découverte qui arrive juste à point pour l'été et les petites bouchées sur la terrasse. Un vin qui me réconcilie avec la région du Beaujolais et qui nous fait entrevoir le meilleur que cette région peut offrir. Un des « must » de l'été.

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**