

- **Mouton Cadet, Bordeaux rosé 2008, France 13,90\$\***
- **Brancott, East Coast rosé 2008, Nouvelle-Zélande 16,40\$\*\*\***
- **Majolica, Cerasuolo, Montepulciano d'Abruzzo rosé 2009, Italie 13,50\$\*\***
- **Château Mourgues du Grès, Les Galets, Costières de Nîme rosé 2009, France**
- **Insoglio del Cinghiale, IGT Bibbona Toscana 2008, Campo di Sasso, Italie 28,95\$\*\*\*\***

● **Mouton Cadet, Bordeaux rosé 2008, France 13,90\$\***

Vous serez d'accord que Mouton Cadet n'a plus besoin de présentation et que le vignoble de monsieur Rothschild est assez bien ancré dans notre imaginaire Québécois. Le Mouton Cadet rouge que nous retrouvons en produit régulier sur nos tablettes, n'est certes pas le plus grand des vins, mais il a les qualités d'un bon vin souple, prêt à boire et que l'on déguste sans prétention. Il a l'avantage de ne jamais déplaire. Je me suis donc laissé tenter, sans le regretter, d'ailleurs, par cette version rosé de Mouton Cadet. Un beau vin aux effluves discrets de fraise, de framboise et de pomme. La bouche est bien équilibrée et présente une belle texture fruitée. Ce n'est pas le plus puissant des rosés, mais il m'a séduit par sa simplicité et sa droiture. Rien d'accrochant. L'ensemble est rafraichissant et coule très bien. Vivement l'été sur le bord de la piscine.....tout près du BBQ!!!

● **Brancott, East Coast rosé 2008, Nouvelle-Zélande 16,40\$\*\*\***

Et voilà, la saison du rosé est officiellement lancée avec ce tout nouveau Brancott, l'un des deux rosés de Nouvelle-Zélande disponibles à la SAQ présentement. Un rosé teinté de fraise aux séduisantes odeurs de fraises des champs, de framboises, de petites fleurs et de poire, qui descend tout en douceur, ni trop vif, ni trop plat, juste ce qu'il faut d'équilibre et de texture fruitée. Un vin moyennement long où le fruit persiste jusqu'en toute fin de bouche. Bien rafraîchi, il m'a ravi. L'été est très bien entamé!!!

● **Majolica, Cerasuolo, Montepulciano d'Abruzzo rosé 2009, Italie 13,50\$\*\***

Composé à 100% de Montepulciano, Podere Castorani, installé dans la province de Pescara, à l'est de Rome tout près de la Mer Adriatique, nous propose un très bon rosé aux saveurs de l'été. Au nez, de la fraise, du melon et de la pomme. En bouche, une belle explosion de fruit frais, qui évolue sur une belle fraîcheur en attaque, et s'étire dans une finale longue et fruitée. Un vin très bien fait, élégant, franc et droit, qui séduit dès la toute première gorgée. Une très belle découverte à un prix plus qu'avantageux. Ne passez surtout pas à côté!!!

● **Château Mourgues du Grès, Les Galets, Costières de Nîme rosé 2009, France 16,25\$\*\***

Un beau rosé estival aux notes fraîches de fraise, de framboise, de mûre et de pomme bien mure. La bouche dégage un très beau, mais léger parfum de fruits rouges, soutenu par une belle acidité rafraichissante. La finale est moyennement longue et se déploie autour du fruit perçu au nez. Un très beau vin rosé, bien fait, droit et bien équilibré. Les terrasses n'ont qu'à bien se tenir!!!! Il sera exquis avec un bon pavé de saumon sur le BBQ, agrémenté d'une sauce aux agrumes.

● **Insoglio del Cinghiale, IGT Bibbona Toscana 2008, Campo di Sasso, Italie 28,95\$\*\*\*\***

WOW! Un autre merveilleux vin de cette chaude Toscane. Qui dit Toscane dit souvent Sangiovese, mais dans le cas qui nous occupe, nous parlons plus particulièrement de la région des Super Tuscans. Cette région s'articule principalement autour du village de Bolgheri, qui a été élevée au rang d'appellation contrôlée au milieu des années 90, en partie dû à la typicité de ses sols et d'un climat côtier bien spécifique, mais surtout à cause de la grande qualité des vins qu'on y vinifie à partir des cépages typiques du Bordelais, comme le Cabernet-Sauvignon, le Cabernet-Franc, le Merlot et le Petit-Verdot, auquel on peut ajouter du Sangiovese. Les Sassicaia, Ornellaia, Tignanello et Solaia sont d'ailleurs les principaux ambassadeurs de cette appellation Bolgheri. Étrangement, ces quatre titans italiens qui se disputent le premier rang des Super Tuscans depuis 1968, sont tous propriété de la grande famille Antinori.

L'un des derniers né de Lodovico Antinori (Ornellaia) est, par conséquent, notre Insoglio del Cinghiale. Un vin aux riches odeurs de cuir, de cerise macérée, de tabac, de chocolat noir, de poivre et de pruneau, qui fait envie dès l'ouverture de la bouteille. La bouche est d'une étonnante complexité, s'exprimant par des relents de fruits rouges, de prune, ainsi que des notes plus animales, fleurant avec le cuir. Cette puissance en fruits, en parfait équilibre avec l'acidité, est merveilleusement supportée par des tannins d'une élégance peu commune. Un vin riche, solide, droit, harmonieux, très prêt à boire maintenant, mais qui tiendra la route encore quelques années dans votre cave. Je vous assure que ce sera un coup de cœur instantané. Et avec la saison des BBQ qui approche, offrez-vous ce petit bijou, ne serait-ce qu'une seule fois. Vous m'en donnerez des nouvelles pour le fun!!!

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**