

## À boire...



DE BONNES BOUTEILLES

À BOIRE À L'AIR  
CLIMATISÉ**ANTU  
CARMENERE,  
VINA MONTGRAS,  
DO RAPEL (CHILI)  
2014**Code SAQ : 12054644  
Prix : 19,55 \$

Ce carmenere de la gamme Antu est un somptueux plaisir. Le nez est riche et complexe, et la bouche corsée est superbement veloutée. Il y a de la matière dans le verre et vous verrez le vin se déployer, gorgée après gorgée, sans jamais vous faire faire de grimaces. Il y a des notes boisées, certes, et on sent la texture que l'alcool apporte, sans pour autant brûler le palais. On passe des fruits très mûrs, à des notes florales capiteuses, puis à des accents de girofle et de poivre concassé. C'est comme une top modèle chilienne qui descendrait de sa moto, oterait son casque et laisserait s'échapper sa voluptueuse chevelure noire, en la secouant au ralenti. Un régal!

**ALTO STRATUS,  
ABBOTS &  
DELAUNAY, AOP  
LANGUEDOC  
(FRANCE) 2013**Code SAQ : 12060647  
Prix : 24,95 \$

Un super rapport plaisir-prix: voilà ce que propose ce vin à base de carignan venant de vignes plus que centenaires. Il s'agit de la maison haut de gamme des producteurs des vins Les Jamelles. On est vraiment ailleurs; tout est fait main, avec minutie et précision. Ça nous donne un vin qui séduit dès la première inspiration. Ça semble riche, doux et souple, comme la fourrure d'une panthère noire. La bouche surprend agréablement par sa fraîcheur et la belle maturité des tanins. C'est assez corsé, mais facile à boire à la fois. Et ces notes de renversé aux poires, parfumé aux épices douces, vous poussent tout simplement vers la pure gourmandise. Laurent Delaunay le suggère avec du chocolat, ou avec des fromages bleus. Impossible de résister devant ce vin.

**BROLIO, BARONE  
RICASOLI, DOP  
CHIANTI CLASSICO  
(ITALIE) 2013**Code SAQ : 3362  
Prix : 25,00 \$

Tiens, tiens, un chianti qui s'apprivoise lentement! Quand je l'ai ouvert, j'ai eu de la difficulté à le saisir. Le nez semblait intrigant, mais la bouche était un peu vague. Mais je me suis dit qu'avec les saucisses sur le BBQ, bien assaisonnées, il devait être un joli compagnon de table. Eh bien, il s'est révélé exactement comme le Boléro, de Ravel! Départ tout doux, puis avec les saucisses, il s'est intensifié, de gorgées en bouchées, pour enfin se terminer par une fanfare de notes en bouche, qui m'a grandement séduit. Ou, si vous trouvez ma description trop poétique, vous pouvez penser à l'expression anglaise: it's a grower, not a shower. Finale impressionnante.

**VÉRITÉ VIOGNIER,  
LAURENT MIQUEL  
SAS, IGP PAYS  
D'OC (FRANCE)  
2014**Code SAQ : 12060600  
Prix : 24,15 \$

Vous le savez, je suis très difficile en matière de vignier. Eh bien, je suis ravi de vous faire découvrir cette version haut de gamme, issue des meilleures parcelles du domaine. Vous êtes amateurs de chardonnays savoureux, mais recherchez une alternative? Voici un vin qui devrait vous plaire. Grâce à un passage en barrique, vous aurez ce côté mi-beurre, mi-caramel. Ensuite, le vin charme avec ses parfums de pêche, de gelée de coing, et de fleurs. La bouche est intense et savoureuse. J'ai adoré la petite note poivrée à la fin. Bref, un vignier élégant et de gastronomie, qui ira à merveille avec des plats au cari et un plateau de fromages goûteux, mais pas trop vieux. Mon coup de cœur au Festival de Saguenay.

**VERMOUTH DE  
CIDRE ROUGE  
GORGE, DOMAINE  
LAFRANCE, ST -  
JOSEPH-DU-LAC  
(QUÉBEC)**Code SAQ : 12070092  
Prix : 25,75 \$

Une autre charmante découverte au Festival de Saguenay. Élaboré avec du cidre, de l'eau de vie de pomme et des épices, c'est une version classique et très différente qui vient dépoussiérer cet apéro traditionnel. On y retrouve les notes d'oranges et d'épices douces, mais avec une agréable légèreté en bouche. Ce n'est ni sirupeux ni alcooléux. Ça en fait un apéritif festif, parfait pour les chaudes journées estivales. J'imagine qu'on peut s'en servir en cocktail, mais il est super, simplement sur glace. Et j'adore l'étiquette avec son dessin de peinture à numéros. Que de souvenirs d'enfance!

✱ OLIVIER  
DE MAISONNEUVE,  
SOMMELIER CONSEIL  
vincenseil.com