

LE MONDE DU VIN

PAR JULIEN MARTEL
JULIEN.MARTEL@CMA.CA
ÉDITEUR ET RÉDACTEUR EN CHEF

ACHATS ET COUPS DE COEUR VINICOLES

Notre chroniqueur vinicole, le Dr Michel Therrien, prend une petite pause pour l'été et sera de retour au poste pour le numéro de septembre/octobre. Considérant mon amour, voire mon obsession pour le vin, j'ai pensé prendre la plume afin de remplir cet espace laissé temporairement vacant et de partager avec vous quelques découvertes de la dernière année qui m'ont particulièrement charmé. La plupart des vins présentés dans les lignes qui suivent sont encore disponibles à la SAQ ou auprès des agences vinicoles qui les importent.

J'en profite pour vous informer que tous les détails de la troisième édition du Salon des vins *Santé inc.* seront publiés dans notre prochaine parution, soit celle de septembre/octobre. Les billets pour ces salons de dégustation de vins pour médecins seront mis en vente au même moment. À Montréal, réservez votre mercredi 24 novembre; à Québec, assurez-vous d'être libre le jeudi 25 novembre. La formule sera semblable aux années précédentes : plus de 100 vins en spécialité à déguster, en contrepartie d'un coût d'entrée de 75 \$, donnant droit à un reçu fiscal pour don de charité, puisque les profits de cet événement seront versés à un organisme caritatif impliqué dans le milieu médical. Au plaisir de trinquer ensemble.

N.B. : *Je note mes vins sur 100, comme le font les controversés critiques vinicoles américains depuis trois décennies. Si je le fais avant tout pour moi, cela permet aussi à ceux qui lisent mes comptes rendus de dégustation de quantifier mes appréciations, et surtout, de pouvoir comparer entre eux les vins. Puisqu'un vin est en constante évolution, une note n'a pour objectif que de*

prendre une photo dans le temps, à un instant précis, de l'intérêt qu'on lui porte. Il permet d'immortaliser son appréciation et de comparer ses notes au fil du temps. Une note peut évoluer et varier grandement d'un dégustateur à l'autre!

LES ROSÉS

Muga Rioja rosé 2009

Code SAQ : 11104690, 15,30 \$

Un assemblage de grenache à 60 %, de tempranillo à 10 % et de viura à 30 % (un cépage espagnol aussi appelé macabeo). On a ici affaire à un superbe rosé à prix doux, féminin et aromatique, floral, fin, sec, très minéral, presque pétillant, rafraîchissant, avec des arômes d'oranges, de fraises fraîches et de melon d'eau. Le genre de rosé qui me fait réaliser à quel point j'aime l'été! 89



Domaine Bruno Clair Marsannay

Pinot noir rosé 2008

Code SAQ : 10916485, 24,30 \$

Le Domaine Bruno Clair est propriétaire d'environ 11 hectares sur la commune de Marsannay, en Bourgogne, dont 3,1299 hectares servent au Marsannay Rouge et au Marsannay Rosé. Il fait partie de la quinzaine de producteurs bourguignons que j'apprécie particulièrement et dont j'achète régulièrement, bien que ses cuvées les plus prestigieuses soient disponibles en quantité incroyablement petites et que les prix de ces bouteilles



soient si élevés. Issu du pinot noir, ce rosé offre un fruité et un bouquet parfumé unique par rapport aux rosés d'autres régions vinicoles, et nécessite un passage en carafe de 30 à 60 minutes pour être apprécié pleinement dès cet été. Selon le producteur lui-même : « Le rosé de Marsannay n'est pas un vin de soif, mais bien un vin à déguster en toute saison, accompagnant particulièrement bien volailles et charcuteries. Contrairement aux idées reçues, le rosé de Marsannay, pour atteindre sa plénitude, demande un élevage d'au moins une année (cuve inox) et n'est donc pas un vin primeur. Ce qui explique sa mise en marché tardive par rapport aux autres rosés français. Il peut être conservé de 2 à 3 ans et doit être servi entre 10 et 12 °C, jamais froid, afin de lui laisser exprimer tous ses arômes de pinot. » 88-89

LES BULLES

Pol Roger Champagne Extra Cuvée

Réserve Blanc de Blancs 1999

Code SAQ : 10663166, 90,50 \$

Pol Roger est considéré comme un producteur offrant l'un des meilleurs rapports qualité-prix de Champagne, une région certainement réputée pour ses pratiques de prix excessives! Son petit frère, le Pol Roger Brut Non Millésimé, en offre également beaucoup pour les 61 \$ qu'il commande. Ce Blanc de Blancs 1999 est issu



LES BLANCS

Bouchard Père et Fils Meursault

1^{er} Cru Les Genevrières 2006

Code SAQ : 11013886, 96,50 \$

Deuxième rencontre ce printemps avec ce vin, mais une première occasion d'y tremper mes lèvres dans plus d'un verre, poussant même l'audace jusqu'à siphonner près des trois quarts de la bouteille en quelques heures un samedi soir au soleil... Quand c'est aussi bon, on a le coude plus léger! Le nez est élégant et complexe, et évoluera légèrement au fil de la soirée, offrant des notes de pêche, de poire, de fruits à chair blanche, de bois,

de banane, de pomme McIntosh, d'épices et de pâte d'amande. La bouche est riche, ronde, au boisé savoureux, ample, dotée d'une puissance et d'une intensité contenues, permettant au vin de conserver une grande finesse tout en offrant principalement des arômes métalliques, de clémentines et de silex. Vraiment une grande réussite, un vrai délice. Dommage qu'il soit aussi cher, bien qu'il m'ait sans l'ombre d'un doute donné l'impression d'en avoir eu pour mon argent. Il n'en reste que quelques bouteilles dans le réseau des succursales de la SAQ. 93

Huët Vouvray Sec

Le Haut-Lieu 2007

Code SAQ : 00871814, 25,30 \$

Nez de citron et de pomme verte en prédominance, avec une pointe rarissime de pâte d'amande et de fruits de mer. Ce nez nous laisse croire qu'on aura affaire en bouche à un monstre acide ouvert beaucoup trop jeune, mais cette impression s'avère rapidement non fondée. On retient plutôt de la bouche cette superbe texture souple, presque dense, et parfaitement équilibrée. Très peu de minéralité apparente, une acidité juste, avec un amalgame d'arômes (citron, lime, pomme verte) en harmonie. Sans surprise, le meilleur verre fut le dernier, beaucoup plus ouvert et complexe que les autres. Sera merveilleux dans quelques années. À acheter sans hésiter. 90+

LES ROUGES

Catherine et Claude Maréchal

Chorey-les-Beaune 2007

Code SAQ : 00917617, 34,75 \$

Le domaine Catherine et Claude Maréchal constitue sans l'ombre d'un doute l'un de mes domaines bourguignons préférés, en plus d'offrir à mon avis les meilleurs rapports qualité-prix de cette région également reconnue pour ses prix excessifs. Deux ans auparavant, la cuvée Chorey-les-Beaune sur le millésime 2005 m'a fait tomber amoureux des vins de ce producteur, en plus de confirmer cette obsession grandissante pour les vins issus de Bourgogne, dotés d'arômes si uniques et parfumés après quelques années de réclusion en cave.

Le Chorey-les-Beaune 2007 possède un nez qui me semble plus dense, plus profond que les millésimes précédents, sans

être des plus complexes à ce stade-ci de son évolution. Un amalgame de fruits rouges domine. En bouche, le millésime se fait sentir, avec une matière un peu moins structurée que le 2005 ou le 2006, mais appuyée par une juste dose d'acidité. À mon avis, ce vin semble avoir le potentiel pour évoluer positivement en 6 à 12 mois, réclusion nécessaire pour qu'il offre le fruité croquant et joufflu qu'on aime tant dans ce cru, millésime après millésime. Un carton repose dans ma cave, en attente du tire-bouchon!



Catherine et Claude Maréchal

Pommard La Chanière 2007

Code SAQ : 10865382, 49,25 \$

Le nez s'ouvre rapidement et typiquement sur la cerise sauvage, le noyau de cerise, les épices, les fruits surs, en plus d'offrir une note de clou de girofle et de biscuit à thé, appuyé par un boisé délicat. La bouche possède une texture caressante, presque crémeuse, de belle densité, au fruité ample, souple et relativement acide, avant de culminer dans une finale juteuse, mais quelque peu courte. Après avoir dégusté plusieurs cuvées de ce producteur, sur chacun des millésimes de 2004 à 2007, je continue d'être ravi par ses vins. Celui-ci continue également de me donner beaucoup de plaisir pour mes bidous! 90



François Lupp

Givry Le Pied du Clou 2008

Code SAQ : 10219962, 39,25 \$

Beau nez parfumé, offrant de la fraise sauvage, de la cannelle, des épices séchées, de la cerise et quelques notes florales. La bouche est souple, soyeuse, appuyée par une bonne acidité, mais sa matière manque légèrement de chair autour de l'os, donnant l'impression occasionnelle d'être un peu diluée, en plus d'être moins aromatique que le nez. Considérant la vitesse à laquelle la bouteille s'est vidée, il n'en demeure pas moins un vin facile d'approche et agréable à boire. À revisiter à l'hiver 2011. 87-89 ▶

LE MONDE DU VIN

Arrianna Occhipinti Vittoria Il Frappato Sicilia IGT 2007

Un vin qui n'est plus disponible, mais qui se retrouvera sur la carte des vins de plusieurs restaurants de la province ! Acheté 42,25 \$ en importation privée chez Oenopole. Je dois admettre bien candidement avoir acheté une caisse de ce vin suite à la capsule d'Aurélia Filion du 8 mars dernier sur Busurleweb.com. Je n'aurai pas été déçu. Le nez est vibrant de fraîcheur, expressif et complexe, et s'ouvre rapidement sur des notes d'herbes de Provence, de framboise, de sucre brun, de fleurs bleues, de réglisse et de café espresso. Si le bouquet offre plusieurs arômes qu'on associe souvent aux fruits noirs, il est ici plutôt appuyé par un fruité rouge très présent, le rendant encore plus charmeur. La bouche suit avec une grande suavité et s'avère délicate, précise, élégante et aromatique, avec prédominance de café, de chocolat brun et de canneberges. La chaleur de sa région d'origine ne se fait aucunement sentir; le vin se permet même d'avoir une trame acide bien présente, rendant la bouche fraîche et si facile d'approche. La bouteille s'est vidée à une vitesse ahurissante et me permet de dire que les vins italiens au profil bourguignon sont délicieux! 91-92



2007 Domaine Le Pas de l'Escalette Vin de Pays de l'Hérault Les Clapas

28,40 \$ en importation privée
Les Vins Balthazard
(514) 288-9009
info@vinsbalthazard.com
www.vinsbalthazard.com

Un assemblage de carignan, de grenache, de cinsault et de syrah. Le nez est doté d'une très grande fraîcheur et se dévoile à prime abord de façon légèrement rustique, avec des arômes de cassis, de cerise noire, de moka et une pointe très subtile et racée de fenouil, avant de faire place à de magnifiques arômes de mûre

sauvages d'une grande précision. Au même moment, après une quinzaine de minutes d'aération, on retrouve en bouche cette même précision aromatique donnant beaucoup de personnalité au vin, lequel possède une matière de belle ampleur, dont des fruits rouges, notamment la cerise. Je continue d'affectionner ce producteur qui ne semble pas décevoir mon palais bourguignon. À ce prix, on parle d'un excellent rapport qualité-prix! 90

2007 Domaine Le Pas de l'Escalette Coteaux du Languedoc Le Grand Pas

44,75 \$ en importation privée
Les Vins Balthazard
(514) 288-9009
info@vinsbalthazard.com
www.vinsbalthazard.com

J'avais adoré le millésime 2006 et j'avais hâte de goûter à celui-ci. Le nez est à prime abord discret et demande une ouverture de 30 à 60 minutes avant de se mettre à « jaser », offrant principalement des notes de petits fruits sauvages, de framboise et de sapin. La bouche est suave, sur les fraises épicées, à la trame tannique racée et légèrement virile, appuyée par une finale soutenue et fruitée. Ce millésime m'a semblé plus sérieux que le 2006, et peut-être davantage bâti pour la garde. Je ne serais pas surpris qu'il se métamorphose et devienne superbe après 2 à 3 ans de réclusion. 89-90

LES LIQUOREUX

Cru Barréjats Sauternes 2001

52 \$ en importation privée – 500 ml
Rézin Sélection
(514) 937-5770
www.rezin.com
info@rezin.com

En format 500 ml. Un bouquet initialement réservé, qui s'ouvre peu à peu sur des arômes d'abricot, de zeste d'orange, d'orange brûlée, de café, de caramel, de fumée et de biscuit à thé. La bouche est d'un équilibre hors du commun, alliant opulence et acidité à merveille, tout en conservant un caractère digeste. La finale est interminable, relevée, sur l'orange et le citron brûlé. On retient de ce vin un équilibre, une balance gustative comme on en voit rarement. On peut parler d'une très grande réussite pour ce cru qui gagne à être connu. 92-94

Château de Fargues 1998

Code SAQ : 10238434, 64,00 \$

En format 375 ml. La robe dorée-ambree montre des signes d'évolution. Le nez n'est pas des plus complexes, mais offre de beaux arômes de miel, de biscuit à thé, de crème brûlée et d'abricot. La matière est riche, fraîche, opulente; on perçoit le botrytis. L'acidité demeure bien présente et permet à ce sauternes d'être étiqueté de digeste face à ses pairs. 91-92

Château Suduiraut 2005

375 ml : Code SAQ : 10695184, 61,50 \$

750 ml : Code SAQ : 11266437, 146,25 \$

En format 375 ml. Nez élégant, relativement discret à prime abord, avec des arômes de raisins secs, de biscuit à thé et d'abricot; on lui pardonne son manque de complexité, considérant la jeunesse de la bouteille. La bouche sauve la mise en quelque sorte, avec une très belle texture, équilibrée, onctueuse, mais beaucoup plus digeste qu'on s'y attendait, avec une richesse contrôlée, une acidité à point et une très longue finale, racée, qui s'étire sur plusieurs secondes. Mis à part son nez sur la retenue, je suis surpris par l'accessibilité de ce cru. 92

Château d'Yquem 1997

Un vin mythique qui n'est plus disponible, mais qui se retrouve peut-être dans la cave d'un de vos confrères! Un moment de dégustation magique, que j'attendais depuis longtemps. Un nez difficilement descriptible tant il est complexe et magnifique : crème brûlée, fumée, abricot, zeste d'orange, ananas, miel et biscuit à thé. Les saveurs se succèdent à un rythme fou. La bouche suit avec une texture hors du commun, caressante, satinée, à la fois dense, onctueuse, opulente, lisse et délicate. Un équilibre impeccable. La finale sur les fruits à chair blanche est longue... La magie opère: de grandes émotions. La plus grande bouteille de vin bue à ce jour. 97 ☒

