

Saveurs



50 vins pour l'été... à moins de 25 \$

Voici ma sélection de vins pour l'été... 50 aubaines à moins de 25 \$! Mon choix s'est évidemment fait en fonction du bonheur que les vins apportent, mais aussi de leur profil digeste adapté aux plaisirs de la belle saison. Tous ces vins ont l'avantage d'être souples et accompagneront le BBQ, en camping, à la piscine, au lac ou en terrasse!

Qui dit chaleur, dit évidemment vin blanc. D'abord parce qu'on le sert bien frais, mais aussi pour son acidité «d'énergiser» votre palais.

Vins blancs



Chenin blanc Petit Ken Forrester Western Cape 2013

Le chenin est probablement l'un des cépages donnant les meilleurs vins d'Afrique du Sud. Et pas besoin de casser la tirelire pour se faire plaisir. À preuve, celui-ci affichant une franchise plus que respectable avec ses notes de pomme verte, de fleur blanche et une touche citronnée. Un incontournable à ce prix.

★★★ | 14,55 \$ | code: 10702997



Domaine Papagiannakos Savatiano 2013

D'un point de vue aromatique, le savatiano se rapproche du moschofilero par l'exotisme de ses parfums, tout en restant plus floral. Impression effilée et droite avec une acidité diffuse. Simple, digeste et surtout, désaltérant. À ce prix, on en fait son blanc de semaine!

★★★ | 16,60 \$ | Code: 11097451



Pfaffenheim Black Tie Pinot Gris / Riesling Alsace 2012

Une autre gourmandise qui déborde de fraîcheur. Habile assemblage dominé par le riesling (60 %) et complété par le pinot gris donnant un vin au nez expressif d'abricot, de pomme golden, d'épices orientales et une légère touche d'hydrocarbure. Texture à la fois grasse et droite. Servir bien frais (10 degrés) à l'apéro ou avec la cuisine épicée.

Patrick Désy



Château Tour des Gendres Cuvée des Conti Bergerac sec 2012

La qualité constante de ce blanc mérite d'être soulignée. Dominé par 70 % de sémillon, auquel s'ajoutent 20 % de sauvignon et 10 % de muscadelle, c'est un vin naturellement très parfumé. Tonalités de fleur d'acacia, de pamplemousse chaud, de miel et une pointe de poivre blanc. Tout simplement remarquable.

★★★ | 18,05 \$ | code: 858324



Domaine Tselepos Moschofilero Mantinia 2013

Qui dit été dit vin grec, tant les vins de ce pays sont parfaitement adaptés à la belle saison. Le moschofilero (prononcez m-o-s-k-o-f-i-l-e-r-o) se rapproche du muscat par ses tonalités de pêche et de muscade, tout en se distinguant par ses notes d'ode. La bouche suit à merveille: fraîche, féminine, plutôt ample, tout en restant bien sèche et présentant une finale légèrement amère. Le vin romantique de l'été!

★★★ | 19,10 \$ | Code: 11097485



Domaine Buisson-Charles Bourgogne Aligoté 2011

Vinifiés par Patrick Essa, les meursaults de ce domaine sont d'une distinction impeccable et d'une gourmandise irrésistible. On peut goûter au même savoir-faire qui se retrouve dans ce «petit» blanc fait à partir d'aligoté, sans avoir à payer le triple, voire plus. Qui a dit que le bon bourgogne coûte toujours cher?

★★★ | 23,55 \$ | code: 11491722



Les Jardins de Bouscasse Pacherenc du Vic-Bilh sec 2010

Joli blanc, bien expressif, provenant de l'écurie Alain Brumont. Un cépage méconnu donnant un vin bien en chair. Une touche d'épices rehausse le tout à merveille, alors que l'acidité du vin lui donne un attrait indéniable à table.

★★★ | 17,45 \$ | code: 11179392

la cuisine épicée.

★★★ | 20,45 \$ | code: 11469621



Mâcon-Uchizy G&P Talmard 2012

Un autre classique qui permet de goûter de la belle Bourgogne à prix doux. Chardonnay donnant un nez mûr de pêche et de lilas. Ensemble ample qui garde ce qu'il lui faut de fraîcheur et de définition pour paraître d'assez bonne droiture. Parfumé et délicieux.

*** | 20,20 \$ | code: 882381



Château Coupe Roses 2012 Minervois

100% roussanne, un cépage blanc lui aussi parfaitement adapté aux conditions solaires du sud de la France. Timide et un peu sur lui-même à l'ouverture, il gagne en définition et en volume au fur et à mesure qu'il grimpe en température. Charmeur avec des tonalités de miel chaud, de cerfeuil, de poire et d'abricot en confiture. Touché rond, puissance mesurée, il montre de l'élegance et une finale soutenue. Servir autour de 14 degrés avec le homard cuit sur le BBQ.

*** | 22,20 \$ | Code: 894519



Morogues 2012, Domaine Henry Pellé, Menetou-Salon

Superbe expression du sauvignon blanc. Droit, délicat avec une exubérance contenue, sur des tonalités d'agrumes, de fougère, de pierre à fusil et une pointe d'asperge. En bouche, c'est frais alors que le fruité mûr apporte de la rondeur à un ensemble qui reste tendu.

*** | 23,75 \$ | code: 852434



Château Bertinierie Premières Côtes de Blaye 2012

Maison bordelaise dont la qualité de production est remarquable. Un sauvignon bien mûr évoquant les agrumes, l'herbe du matin et le beurre frais. Assez vif, l'élevage sur lies en cuve lui donne du volume et fait paraître le fruit croquant, même si le vin n'a pas fait de macération malolactique. On le sert autour de 12 degrés.

*** | 17,85 \$ | code: 707190



Genoli Rioja 2013

Excellent petit blanc espagnol élaboré à partir du cépage viura. Ici encore, les odeurs chatouillent agréablement les narines et titillent le bulbe olfactif: on est sur la fleur de pommier, le citron frais et le melon. La bouche est bien construite, juste assez vive pour soutenir un ensemble passablement gras tout en restant bien sec. Le bonheur à petit prix.

*** | 15,40 \$ | code: 883033



Sauvignon blanc Mahi Marlborough 2013

Belle surprise que ce vin néo-zélandais tout en fruits et d'une clarté d'expression qui commande le respect. Sans ce petit côté légèrement enveloppé, on pourrait s'y méprendre et conclure que l'on est dans la Loire. Des notes de calcaire, de buis et d'agrumes mûrs. La bouche est tendue, fine tout en restant fort généreuse. Miam!

*** | 21,95 \$ | code: 11307315



Domaine de la Cadette Sœur Cadette Bourgogne 2012

Vin biologique de ce petit domaine situé à Vézelay dans le Mâconnais. Un chardonnay bavard, de bonne intensité, offre une impression crémeuse de pêche et de tilleul. C'est sévère, un poil tendu, avec, en même temps, un côté chaud réjouissant. Une preuve à nouveau qu'on trouve bon à boire en Bourgogne sous les 25 \$!

*** | 21,50 \$ | Code: 11460660



Birichino Malvasia Monterey 2012

Avec ses notes d'agrumes, d'herbe coupée et de gravier chaud, ce vin rappelle un sauvignon de Loire, alors que, surprise!, il est plutôt question de malvoisie de Californie! À l'aération, le côté tropical (ananas, nectarine, pêche, fleur blanche) se précise avec une retenue qui donne de l'élegance au vin. Droite à l'attaque et d'une certaine finesse, la matière gagne en volume et persiste un assez bon moment. Équilibre et beaucoup de plaisir.

*** | 19,95 \$ | Code: 11073512



Quinta do Minho Loureiro 2013 Vinho verde

Avec son acidité prononcée, sa matière effilée comme un couteau japonais et ses parfums de litchi/fleur blanche rappelant le gewürztraminer d'Alsace, le vin peut paraître difficile d'approche. Mais accompagnez-le d'un poisson grillé et vous changerez vite d'idée. Prenez soin de le servir bien frais (7 à 9 degrés).

*** | 14,95 \$ | Code: 10371438



Inama Soave Classico 2012

Bonne intensité aromatique avec des notes chaudes de mirabelle, de miel, d'amande et une touche herbacée typique du cépage garganega. La bouche est docile, ample, à l'acidité un peu basse sans manquer pour autant de vigueur. Impression sèche en finale qui lui donne du caractère. Impeccable!

*** | 20,85 \$ | code: 908004



Telmo Rodriguez Gaba Do XII Godello 2012 Valdeorras

La Galice viticole a le vent dans les voiles. Fait entièrement de godello, le vin offre un registre tropical et agucier évoquant la poire, l'abricot et le pamplemousse chaud. Bouche généreuse, nourrie avec un gras naturel et une acidité basse, c'est presque onctueux tout en restant bien sec et sans lourdeur. Fondièrement hédoniste et habilement maîtrisé, assurez-vous de le servir frais, mais pas glacé.

*** | 18,85 \$ | Code: 11896113



Domaine Gauby les Calcinaires vin de pays des Côtes Catalane 2012

J'ai choisi de tricher de 40 cents, car il serait dommage, pour ne pas dire triste, que vous ne puissiez pas en boire au moins une bouteille durant la saison estivale tellement ce vin rime avec l'été. Un corps riche et gras typique du Sud, mais tout en subtilité et en finesse. Un vin croquant, subtil et cristallin porté par une fine amertume. À peine 12,5 % d'alcool. Un pur régal à acheter à la caisse.

*** | 25,40 \$ | code: 11463060



Furmint Tokaji Château Pajzos 2013

Le furmint est surtout connu pour donner les meilleurs vins doux de Hongrie: le célèbre Tokaji que Louis XIV désignait comme «vin des rois, roi des vins». Dans sa version sèche, il donne un blanc qui sort des sentiers battus. Une trame exotique (poire, pêche, mangue) et florale bien en place à laquelle on résiste difficilement. La bouche est bien texturée, mais en même temps, on y trouve beaucoup de fraîcheur.

*** | 14,10 \$ | Code: 00860668



Gunderloch Riesling Fritz's Qba Rheinhessen 2013

Le vin de piscine par excellence! Une petite bombe de fruits (pêche, abricot) et une jolie touche épicée. Profil demi-sec montrant une bouche ronde, facile tout en gardant une netteté et surtout, une excellente acidité. Pour lui-même à l'apéro ou, mieux encore, avec la cuisine asiatique de type thaïlandaise.

*** | 15,70 \$ | code: 11389015



Robertson Winery Chenin Blanc Afrique du Sud 2012

Excusez l'anglais, mais c'est sans conteste LE deal de l'été! Un chenin au style épuré. Nez féminin et floral qui gagne en intensité avec des notes de pêche blanche. Fluide, il montre de la tension (l'acidité). La générosité du fruit se fait sentir dès qu'il grimpe en température, ce qui ajoute au plaisir du vin. Sensation saline en finale. Produire en si grande quantité avec un tel niveau de qualité tient de l'exploit! Bravo!

*** | 10,30 \$ | Code: 10754228



Seibach Mosel-Saar-Ruwer Riesling 2013

La Moselle: un des plus beaux vignobles du monde tant du point de vue du paysage que celui des vins. On y trouve parmi les plus grands rieslings de la planète. Parfums de fleur blanche, d'abricot, de pêche, d'agrumes sur fond de craie. Un style demi-sec se traduisant par une impression de sucrosité habilement contrebalancée par l'acidité qui apporte un véritable vent de fraîcheur et rend le tout parfaitement équilibré.

*** | 16,15 \$ | Code: 11034741

GUIDE

des vins de l'été...

(La suite)

La plupart des rouges qui suivent affichent un profil «léger» tant sur le plan de l'alcool que des tanins. On prendra donc soin de les servir plus frais qu'à l'habitude, surtout s'il fait chaud! D'autres, plus costauds, feront merveille avec les grillades au BBQ. J'ajoute à ma liste trois rosés qui, à mon sens, font partie de l'élite de cette catégorie cette année. Enfin, j'ai pris soin de retenir deux bouteilles de bulles pour vos soirées festives!

Rouges



Les Sorcières du Clos des Fées 2012, Côtes du Roussillon

Nez explosif de fruits noirs, d'épices sucrées (cannelle, muscade) et surtout, cette impression de terre/humus/animal qui permettra de faire le lien avec votre BBQ! Matière de demi-corps, des tanins assez fins, une acidité soutenue, le tout dans un équilibre respectable. On le sert frais et, idéalement, après un passage en carafe d'une trentaine de minutes.

★★★ | 19,70\$ | code: 11016016



Tsantali Rapsani 2011

Une des plus anciennes appellations d'origine contrôlée de Grèce, Rapsani est avant tout un village bucolique perché sur les flancs du mont Olympe. Elaboré à partir de trois cépages (*crinomauro*, *krassato* et *stavroto*), il donne dans sa version la plus simple un vin généreux au nez de réglisse, de racine et de framboise sauvage. Fougueux avec des tanins rustiques relevés par une matière de bonne richesse et une acidité marquée. Servir autour de 15-16 degrés sur des grillades au charbon.

★★ | 12,75\$ | Code: 00590836



Château Pesqué Côtes du Ventoux Terrasses 2012

Nez de réglisse noire, de cannelle, de cerise avec une touche poivrée lui donnant de la virilité. La bouche paraît concise, fraîche, une matière plutôt riche, mais gardant ce qu'il faut de croquant. Un «petit» vin avec beaucoup de panache qu'il ne faut pas manquer!

★★★ | 17,40\$ | code: 10255939



San Fabiano Calcinaia Chianti Classico 2011

Le *sangiovese* de Toscane à son meilleur. Cerise fraîche, fleur séchée, certaine virilité apportée par des tonalités de goudron et d'aneth. Une bouche droite, concise, montrant une certaine austérité provenant de la masse tanique, mais l'ensemble reste bien frais et, surtout, fort digeste.

★★★ | 21,95\$ | code: 10843327



Pinot noir Chevalier de Dyonis Dealu Mare 2012

Roumanie avez-vous dit? Que oui! Année après année, ce petit pinot noir ne cesse de surprendre par sa qualité et... son prix! Une robe presque translucide, pour ne pas dire pas de robe du tout (j'aime bien...). La netteté des arômes de fruits rouges acidulés et d'épices impressionne. Souple, plutôt rond, le vin conserve ce qu'il faut d'énergie pour ne pas paraître mou. Servir autour de 15 degrés.

★★★ | 10,50\$ | code: 554139



Causse Marines Payrouzelles Gaillac 2012

Un domaine bio converti à la biodynamie. Peu de soufre. Assemblage en parts égales de duras, de braucou (aussi dit fer servadou) et de syrah. Rouge léger et parfumé évoquant la fumée et la pivoine. Bouche soyeuse, tanins lisses et belle énergie. Ça glisse littéralement et ça donne envie d'en prendre un autre verre. Le 2011, qui débarque actuellement sur les tablettes de la SAQ, m'a semblé avoir un peu moins de volume sans pour autant perdre en intérêt, bien au contraire!

★★★ | 20,35\$ | code: 709931



Notarpanaro Taurino Salento I.g.t. 2006

Un italien sanguin évoquant la fleur séchée, des nuances de caoutchouc dans un ensemble aromatique du plus bel effet. On sent le vin bien né, un peu terreux et parvenu à son apogée. Une bouche concise, svelte, plutôt corsée, mais le fruité apporte un soyeux franchement attachant. Parfait avec le cigare pour étirer les soirs d'été.

★★★★ | 21,10\$ | code: 709451



Gamay Domaine de La Charmoise Touraine 2013

Un vin de soif! Du gamay comme à Beaujolais mais dans une facture élégante amenée par l'acidité de la Loire. Justement parfumé, sur les petits fruits rouges sauvages et les épices douces. Friand, on sent le vin gouléant, avec du corps tout en faisant dans la simplicité. Servir frais (45-60 minutes au frigo) avec un plateau de charcuteries.

★★★ | 17,95\$ | code: 329532



Domaines Perrin Réserve Perrin Côtes du Rhône 2011

La famille Perrin, derrière notamment le Château de Beaucastel, l'un des grands classiques de Châteauneuf-du-Pape, nous offre ici l'archétype du bon côtes-du-rhône! Du fruit à revendre se profilant autour de la prune, la figue fraîche et le laurier. Ample en attaque, la fraîcheur maintient l'ensemble qui se présente avec des tanins dociles rendant le tout gouléant. On le dégourdit une petite demi-heure en carafe.

★★★ | 16,50\$ | code: 363457



Expression Alain Lorieux Chiron 2011

Alain et Pascal Lorieux sont deux frères et deux vignerons inspirés et inspirants. Entièrement constitué de cabernet franc, c'est un vin parfumé et nuancé dans un style plus près de la Bourgogne que de Bordeaux. Fruits noirs, épices et fine impression calcaire. Souple, des tanins bien en formes, le tout évoquant élégance et maîtrise.

★★★ | 20,45\$ | code: 873257



Château Rouquette sur Mer Cuvée Amarante La Clape Coteaux du Languedoc 2011

Un autre classique qui fera un malheur avec les grillades. Idéalement situé sur La Clape, une des meilleures régions de l'appellation, cet assemblage de syrah et de mourvèdre laisse paraître un nez juveux, légèrement animal, tournant autour du cuir, de la garrigue, de l'eucalyptus et une pointe iodée. On sent la bouche pleine, soyeuse, des tanins gommés, quoique bien charpentés.

★★★ | 19,35\$ | code: 713263



Héritages rouge Ogier Côtes du Rhône 2010

Petit vin du Rhône qui en surprendra plus d'un! Souple et charnu avec des tanins mi-corsés et surtout, une belle explosion fruitée en finale relevée par une franche acidité. On le sert autour de 15 degrés.

★★★ | 15,90\$ | code: 535849



Chaminé 2012 Cortes de Cima Vinho regional Alentejano

Dominé par l'aragonez (le tempranillo portugais) et la syrah, ce petit rouge portugais offre un joli bouquet parfumé de cerise rouge, de pomme grenade, de poivre et de fumée qui ne sont pas sans lui donner des airs de côtes-du-rhône. Bouche délicate, avec un fruité souple dans un ensemble passablement charnu et tonique. Se laisse boire sans détour.

★★★ | 16,25\$ | code: 10403410



Oiga Raffault Les Picasses Chignon 2009

Un cabernet franc évoquant le poivron rôti, le cacao, la réglisse et la cerise grillée. Serré en attaque, le vin prend de l'ampleur avec une matière gourmande permettant d'enrober la structure tannique de bonne fermeté. L'aromatique en finale montre une bonne allonge. Racé et digeste. Servi autour de 16 degrés, le vin risque de descendre rapidement!

★★★ | 24,65\$ | code: 871004



Domaine d'Alzipratu Fiumeseccu Corse Calvi 2012

Une petite bombe de fruit directement de Corse! Fait à partir de nielluccio (60%) et de sciacarellu (40%), deux cépages typiques de l'île de Beauté, il suggère des parfums de cerise, d'olive, de garrigue et de maquis. Bouche friande, lisse avec des tanins plutôt fins, le tout porté par une excellente vivacité qui donne envie d'en prendre rapidement un autre verre!

★★★ | 21,05\$ | code: 11095658



Château de Lancyre Coteaux du Languedoc 2013

Harmonie entre la fraîcheur, un fruit éclatant et de la chair qui s'exprime à merveille. Des parfums de coulis de fruits rouges, de fleur d'orange et de garrigue. Un style jofflu porté par une acidité fine qui donne ce qu'il faut de droiture et permet d'attendrir la douce chaleur de l'alcool. Tout simplement délicieux!

★★★ | 17,25\$ | Code: 10263841 (exclusif à SAQ Dépôt)



Domaine La Montagnette 2013, Signargues Côtes du Rhône Villages

Un vin qui s'affiche sans artifices, sur un fruité assez funky au départ, mais qui se précise admirablement à l'aération. Gourmand, festif tout en gardant ce qu'il faut de sérieux et d'ossature (des tanins et l'acidité), il offre une finale aromatique et vaporeuse du plus bel effet.

★★★ | 17,95\$ | code: 11095949



Podere Castorani Lolita 2010 IGT Colline Pescaresi

De l'ex-pilote de Formule 1, Jarno Trulli, cette cuvée Lolita provient de l'agriculture biologique. Racoleur et de bonne définition avec des tonalités de grains de café et de cerise noire suivi d'un rien végétal qui ajoute au plaisir. C'est souple, charnu avec une tenue plus que respectable. Parfait avec une salade de pâtes tomates/mozzarella/olives/persil.

★★★ | 15,65\$ | Code: 10859599



Château Cazal Viel Vieilles Vignes Saint-Chinian 2012

Ce vin ne cesse de m'épater, année après année! Beaucoup de fruits, de la fraîcheur et une intensité remarquable pour un «petit» vin du Languedoc! Épicé, fruités noirs, garrigue. Généreux, bien équilibré et savoureux. Il fait la barbe à des vins qui se vendent facilement le double, voire plus! On le sert autour de 16 degrés avec un burger de veau.

★★★ | 13,15\$ | Code: 202499

Bulles



Domaine de Fourn Blanquette de Limoux 2011

100 ans avant que le moine Dom Pérignon importe la méthode des vins effervescents en Champagne, Limoux faisait du mousseux! Cette blanquette de Limoux, largement répandue dans le réseau SAQ, est un classique. Je suis inlassablement étonné par la richesse, la franchise et l'ensemble recherché de ce vin, toujours au sein des meilleurs mousseux sur le marché!



La Chapelle de Romanin 2010 Les Baux de Provence

Second vin du Château Romanin, une locomotive de la région qui mise sur la culture agrobiologique, ce rouge débordé de fraîcheur et de soleil. Bien typé avec ses parfums d'eucalyptus, de maquis et de mûres. Une matière de bonne richesse tout en gardant une certaine sévérité, ce qui le destine facilement aux grillades de bœuf. C'est comme avoir un peu de Provence dans son verre!

★★★ | 23,30\$ | code: 914515



Château du Souzy Beaujolais Villages 2012

Le bojo qui a du cœur et des tripes. Gouleyant à souhait, joliment parfumé au fruit tendre et frais. Rien qui accroche. Le gamay dans sa plus simple, mais aussi sa plus belle expression. Servir frais (14 degrés), seul à l'apéro ou avec un plateau de charcuteries.

★★★ | 15,25\$ | code: 10837390



Pétale de Rose Côtes de Provence rosé 2013

Régine Sumeire est une figure incontournable de la Provence. Son rosé est l'une des plus anciennes références à la SAQ et, encore aujourd'hui, il fait partie de l'élite. C'est frais, aérien avec une texture fine et savoureuse. Un modèle de qualité à suivre.

★★★ | 19,95\$ | code: 425496

★★★ | 19,80\$ | code: 220400



Laurens Clos Des Demoiselles Tête De Cuvée Crémant de Limoux 2011

Jolies bulles pour cet assemblage dominé par le chardonnay (60%) et complété par le chenin (25%) et le pinot noir (15%). On dit tête de cuvée du fait que seuls les premiers jus (30%) provenant des raisins pressés sont utilisés. Ça permet d'obtenir des notes crémeuses de brioche, de fleur blanche et d'amande grillée. Ensemble de bonne finesse. Parfait avec les quiches, les poissons blancs ou à l'apéro.

★★★ | 23,45\$ | Code: 10498973



Losada, Bierzo d.o., Losada Vinos de Finca 2009

Rouge aux accents modernes avec son boisé appuyé et un fruité extrait qui devrait plaire aux amateurs de vins charnus. La bouche séduit par sa trame juteuse et assez serrée pour ne pas tomber dans la facilité. Souple et puissant avec une finale rappelant l'aneth.

★★★ | 24,25\$ | code: 11377874



Cave de Roquebrun Les Fiefs d'Aupenac Saint-Chinian-Roquebrun 2011

À l'avègle, j'aurais dit une belle syrah du Rhône Nord, du style Saint-Joseph ou Crozes-Hermitage et ce, bien que le côté épicé et l'aspect un peu chaud trahissent l'origine. Il n'en demeure pas moins que ce vin est charnu, plein et d'une fraîcheur saisissante aux parfums d'eucalyptus, d'anis, de viande fumée et de cerise noire. J'aurais payé le double du prix!

★★★ | 21,50\$ | code: 10559166



Château La Lieue Coteaux Varois en Provence 2013

Domaine complètement bio dont la qualité est constante et irréprochable. Une robe très pâle, saumonée aux reflets gris. Un nez délicat sans manquer d'intensité: fleur blanche, framboise des bois et zeste d'agrumes. Matière fine, nourrie avec un côté aérien apporté par l'acidité. Finale pierreuse. Soyez prévoyant et prenez au moins deux bouteilles!

★★★ | 15,95\$ | Code: 11687021

Rosés

Des questions ou des suggestions?

Écrivez-nous à jm.courrier@quebecormedia.com