

Vins & Vignobles

Brésil

■ Grands vins chez le géant du Sud

Italie

■ La Calabre découvre son terroir

Allemagne

■ Le pinot noir arrive...

VOL 10 • NO 1

4,95\$



Société canadienne des presses - Société de publication
canadienne - Contrato de venta 42020294
01

VINS & COMPAGNIE
Gastronomie vigneronne

PLUS DE **150** VINS DÉGUSTÉS PAR VINS & VIGNOBLES

France - Vallée-du-Rhône



24,95 \$
Les Meysonniers 2006, Crozes-Hermitage, M. Chapoutier 10259876

Ce crozes est paradoxal dans ce sens qu'il offre à la fois une perspective gourmande et pleine du fruité à la façon par exemple d'un Alain Graillot et un sérieux dans la trame finement musclée de l'ensemble et qui se vérifie sur d'autres cuvées de la maison tel le superbe Châteauneuf-du-Pape 2005 actuellement disponible. Une belle bouteille de garde qui fera aussi le bonheur d'un bon civet de lièvre. (**1/2)JA



23,45 \$
Domaine des Remizières Cuvée Particulière 2005, Crozes-Hermitage, Desmeure 871657

Ah! La syrah du Rhône, quelle merveille! Celui-ci se présente dans une belle maturité du fruit au nez comme en bouche. Les arômes rappellent les fruits rouges et un beau bois bien choisi. En bouche, c'est net, le fruité est bien défini, les tanins, de belle qualité, sont toujours présents, mais commencent à se fondre. La finale est longue et pleine de charme. Parfait avec le rôti de porc cuit à la broche. (**12) NBR



31,75 \$
Domaine du Vieux Lazaret 2006, Châteauneuf-du-Pape 969733

La production de Jérôme Quiot est d'une remarquable régularité et ce 2006 offre encore une fois, à prix décent, une belle occasion de se frotter avec un classique du genre. Robe juvénile de moyenne intensité, arômes attirants à caractère épicé, bouche fruitée bien découpée, hardie, de belle fraîcheur, un rien virile mais sans agressivité aucune. Finale homogène, bien construite, de longueur moyenne. Je vois d'ici les rognons se rouler dans la moutarde! (**1/2)JA



18,80 \$
Château Signac Cuvée Combe d'Enfer 2005, Côtes-du-Rhône-Villages Chusclan 917823

Il y a une force terrienne pour ne pas dire tellurique derrière les pans entiers et profondément fruités de cette cuvée qui ne cesse de gagner en intensité dans le verre. Matière somptueuse issue de vieilles vignes de syrah et de grenache, le tout récolté et vinifié en s'assurant de ne prélever que le meilleur des polyphénols. Résultat? Un palais jamais surchargé au final, plein et complet, détaillé sur la longueur. Franchement savoureux et aussi, pourquoi pas, racé. Un bon cheddar fort, une daube ou un cassoulet seraient heureux ici. (**1/2)JA



17,80 \$
Château des Tourelles La Cour des Glycines de Nîmes, Durand 919225

Belle robe rubis foncé. Arômes nets, francs et charmants de fruits noirs que l'on retrouve en bouche. Tout est fondu, fruité et tannés, dans un superbe équilibre. Vin très harmonieux, agréable à boire, qui fait merveille sur le gigot d'agneau parfumé au thym. (**12) NBR



22,85 \$
La Bastide Blanche 2004, Bandol 10887451

Du concentré sans la lourdeur, de la finesse sans la puissance, voilà l'essence du vin à la fois digne et racé. Parfums discrets, frais et mûrs où le grenache apporte sa touche épicée au mourvèdre pour ultimement lui donner la vedette. Mâche généreuse avec de beaux tanins élégants, joliment musclés. Long. (***)JA

France - Languedoc-Roussillon



19,25 \$
Château Étang des Colombes Bois des Dames 2005, Corbières, Henri Gualco 896514

Même si Christophe a repris depuis trois ans les rennes de l'entreprise de son père Henri Gualco, la qualité est toujours au rendez-vous avec ces carignans de 60 à 90 ans assemblés avec de la syrah. Des saveurs fraîches de réglisse et d'épices côtoient des tanins bien arrondis et persistants. Belle réalisation et avenir prometteur pour ce fils unique de 4^e génération! (**1/2)JS



26,80 \$
Château de la Négly «La Falaise» 2005, Coteaux du Languedoc La Clape 10897894

Le terroir de La Clape si particulier prépare les syrahs, grenaches et mourvèdres à une austérité qui trouve, après aération, un épanouissement aromatique où la finesse domine toujours. La bouche demeure structurée, avec une sève nourrie d'un éclat fruité particulièrement bien circonscrit. Superbe (**1/2)JA



28 \$
Château de Cazeneuve «Le Roc des Mates» 2004, Pic-Saint-Loup 881193

Cette ambitieuse cuvée, concentrée certes mais aussi aérée d'une trame de grande fraîcheur, est une référence en Languedoc. Le développement aromatique y est subtil, les saveurs denses et profondes sont aussi fines que pénétrantes alors que le charnu où domine la syrah en impose sur la finale. (**1/2)JA