

REVUE DE PRESSE



REVUE DE PRESSE

2021

GUIDES 3

JANVIER 18

15/01 // Radio Canada	
Cabirol // Azul y Garanza	19
21/01 // 107.3 Rouge	
Grüner Veltliner // Meinklang	20
01 // Le Devoir	
Kontakt // Meinklang	21

FÉVRIER 22

02/02 // Radio Canada	
Le Raku	23
05/02 // Curieux Bégin	
Beezz Free // Desrochers	24
06/02 // Les Méchants Raisins	
Prosa // Meinklang	25
06/02 // La Presse	
Bugey Cerdon // Renardat-Fâche	26
11/02 // Huffpost	
Calabuig // Bodega de Levante	27
11/02 // Huffpost	
Fou du Beaujo // Damien Coquelet	28
12/02 // JDM	
Barbera d'Alba // Josetta Saffirio	29
20/02 // La Presse	
La Cuisine Gaillac // Nicolas Grosbois	30
20/02 // Salut Bonjour	
La Cuisine Chinon // Nicolas Grosbois	31
25/02 // IHeartRadio	
Miranius // Celler Credo	32
26/02 // Le Devoir	
Crémant du Jura // Jean Bourdy	33
27/02 // Les Méchants Raisins	
La Grange de Piaugier // Domaine Piaugier	34
28/02 // La Presse	
Armandie // Choinière	35
MARS 36	
04/03 // Energie 104.1	
Branco // Castelo Rodrigo	37
12/03 // Le Devoir	
Cabirol // Azul y Garanza	38

12/03 // Le Devoir	
Casa di Colombo // Tenuta la Novella	39
12/03 // Le Devoir	
Le Pressoir // Domaine des Huards	40
13/03 // IHeartRadio	
Tête Blanche // Les Têtes	41
13/03 // La Presse	
Calabuig // Bodega de Levante	42
19/03 // Le Devoir	
Blanc de Noirs // Champagne Fleury	43
20/03 // Salut Bonjour	
Pure // Domaine des Huards	44
24/03 // Urbaine City	
Kontakt // Meinklang	45

AVRIL 46

01/04 // FM 107	
Native // Rémi Pouizin	47
17/04 // La Presse	
Syrah // Domaine de la Patience	48
24/04 // La Presse	
Les Grous // Domaine Fouassier	49
24/04 // Salut Bonjour	
Les Pious Blanc // Rémi Pouizin	50
24/04 // Instagram	
La Cuisine Chinon // Nicolas Grosbois	51
30/04 // Le Devoir	
Les Grands Champs // Domaine Fouassier	52

MAI 53

07/05 // Le Devoir	
Envol // Domaine des Huards	54
07/05 // Le Devoir	
Les Pious Blanc // Rémi Pouizin	55
07/05 // Le Devoir	
La Cuisine Chinon // Nicolas Grosbois	56
07/05 // Les Méchants Raisins	
Bandol Rosé // La Tour du bon	57
07/05 // Les Méchants Raisins	
Rollier // Château de la Martinette	58
07/05 // Les Méchants Raisins	
Béatines Rosé // Les Béates	59
08/05 // La Presse	
Langhe Nebbiolo // Josetta Saffirio	60

15/05 // Salut Bonjour	
Burgenlandwhite // Meinklang	61
15/05 // La Tribune Numérique	
Native // Rémi Pouizin	62
22/05 // La Presse	
Béatines Rosé // Les Béates	63
27/05 // L'Actualité	
Rollier // Château de la Martinette	64
29/05 // Salut Bonjour	
Béatines Rosé // Les Béates	65

JUIN 66

05/06 // La Presse	
Les Pious Blanc // Rémi Pouizin	67
10/06 // Instagram	
Graupert // Meinklang	68
17/06 // 107.5 Rouge	
Kontakt // Meinklang	69
17/06 // Elle	
Kontakt // Meinklang	70
17/06 // Elle	
Maceration // Adegade Penalva	71
18/06 // Les Méchants Raisins	
Prose // Domaine des Huards	72
19/06 // Salut Bonjour	
Pacto // Carvalho Martins	73
24/06 // SAQ	
Vulkan // Meinklang	74
26/06 // Les Méchants Raisins	
La Cuisine Chinon // Nicolas Grosbois	75
26/06 // Les Méchants Raisins	
La Cuisine Gaillac // Nicolas Grosbois	76
26/06 // Les Méchants Raisins	
Tête Blanche // Les Têtes	77
JUILLET 78	
08/07 // L'Actualité	
Soave // Adalia	79
16/07 // Le Devoir	
La Cuisine Gaillac // Nicolas Grosbois	80
07 // Les Radieuses	
Grüner Veltliner // Meinklang	81
07 // Les Radieuses	
Fou du Beaujo // Damien Coquelet	82

24/07 // La Presse	
Gigondas // La Ferme du Mont	83
30/07 // Le Devoir	
La Cuisine Chinon // Nicolas Grosbois	84

AOÛT 85

01/08 // L'Express	
Burgenlandred // Meinklang	86
01/08 // La Tribune Numérique	
Béatines Rosé // Les Béates	87
05/08 // L'Actualité	
Envol // Domaine des Huards	88
27/08 // Les Méchants Raisins	
Dao Blanc // Adegade Penalva	89

SEPTEMBRE 90

03/09 // 107.3 Rouge	
Native // Rémi Pouizin	91
05/09 // La Presse	
Tête Blanche // Les Têtes	92
09/09 // SAQ	
Chablis // Alain Mathias	93
23/09 // SAQ	
Gabare // Nicolas Grosbois	94
24/09 // Le Devoir	
Grand Cru // Champagne Barnaut	95
26/09 // La Presse	
Domaine Beauchemin	96
30/09 // SAQ	
Prosa // Meinklang	97
30/09 // La Presse touristique	
Pure // Domaine des Huards	98
30/09 // Radio Canada	
Hurluberlu // Sébastien David	99

OCTOBRE 100

01/10 // Le Devoir	
Sonate // Champagne Fleury	101
01/10 // Le Devoir	
Petite Arvine // Ottin Vini	102
01/10 // Le Devoir	
Natureza // Azul y Garanza	103
09/10 // La Presse	
Coteaux d'Ancenis // Landron Chartier	104

09/10 // Les Méchants Raisins	
Gabare // Nicolas Grosbois	105
15/10 // Le Devoir	
Clos du Noyer // Nicolas Grosbois	106
17/10 // La Presse	
Prosa // Meinklang	107
20/10 // Radio Canada	
La Cuisine Chinon // Nicolas Grosbois	108
20/10 // Radio Canada	
La Cuisine Gaillac // Nicolas Grosbois	109
20/10 // Radio Canada	
Tête Blanche // Les Têtes	110
22/10 // Les Méchants Raisins	
Breva // Alpamanta	111
23/10 // La Presse	
Hurluberlu // Sébastien David	112
30/10 // La Tribune Numérique	
Kontakt // Meinklang	113
30/10 // La Tribune Numérique	
Maceration // Adeg de Penalva	114
NOVEMBRE	115
12/11 // Les Méchants Raisins	
Les Pious Blanc // Rémi Pouizin	116
12/11 // Les Méchants Raisins	
Branco // Castelo Rodrigo	117
18/11 // La Grande Dégustation	
Fou du Beaujo // Damien Coquelet	118
19/11 // Le Devoir	
Casa di Colombo // Tenuta la Novella	119
19/11 // Le Devoir	
La Cuisine Gaillac // Nicolas Grosbois	120
19/11 // Le Devoir	
Corail // Château de Roquefort	121
26/11 // Le Devoir	
François 1^{er} // Domaine des Huards	122
26/11 // Le Devoir	
Aligoté // Stéphane Murat	123
26/11 // Le Devoir	
Chardonnay // Jean Bourdy	124
26/11 // Le Devoir	
Chablis // Alain Mathias	125
11 // Ricardo	
La Cuisine Chinon // Nicolas Grosbois	126
DÉCEMBRE	127
03/12 // Le Devoir	
La Grange de Piaugier // Domaine Piaugier	128
11/12 // La Presse	
Spontané // Les Hauts Baigneux	129
11/12 // Salut Bonjour	
Spontané // Les Hauts Baigneux	130
11/12 // La Presse	
Vouvray Brut // Champalou	131
12/12 // Tastet	
Initia // Domaine des Huards	132

12/12 // Tastet	
Spontané // Les Hauts Baigneux	133
12/12 // Tastet	
Bugey Cerdon // Renardat-Fâche	134
12/12 // Tastet	
Tête Nat' // Les Têtes	135
12/12 // Tastet	
Prosa // Meinklang	136
14/12 // Quench Magazine	
Tête Blanche // Les Têtes	137
17/12 // Les Méchants Raisins	
Spontané // Les Hauts Baigneux	138
17/12 // Les Méchants Raisins	
Blanc de Noirs // Champagne Fleury	139
18/12 // Salut Bonjour	
Blanc de Noirs // Champagne Fleury	140
22/12 // L'Actualité	
Bugey Cerdon // Renardat-Fâche	141
22/12 // L'Actualité	
Blanc de Noirs // Champagne Fleury	142
22/12 // L'Actualité	
Romo // Domaine des Huards	143
23/12 // SAQ	
Fleur de l'Europe // Champagne Fleury	144
ON PARLE DE LA QV	145



GUIDE



LE GUIDE DU VIN 2021

NADIA FOURNIER
CRITIQUE



LA QV

FRANCE // BOURGOGNE

Domaine Billard

**HAUTES-CÔTES DE BEAUNE
2020**

En prenant la relève de l'exploitation en 1999, Jérôme Billard a cessé d'acheminer la récolte vers la coopérative locale pour commencer à vinifier et à commercialiser sous sa propre étiquette. Ce vin encore tout jeune présente des parfums distinctifs de cannelle, qui se mêlent en bouche à des goûts de gabelle. Rien de compliqué, mais une belle porte d'entrée sur les vins de la côte de Beaune.

★ ★ ★



Damien Coquelet

**CÔTE DU PY, MORGON
2019**

Le beau-fils de Georges Descombes a maîtrisé très tôt dans son parcours de vigneron l'art de faire des vins sincères qu'on a soif de boire. Son Côte du Py (sols volcaniques, riche en manganèse) déploie en 2019 une abondance de fruit, sur un fond de notes florales, terreuses et poivrées. La bouche est animée d'un léger reste de gaz carbonique qui pourra justifier une aération en carafe, mais qui, selon moi, ne fait qu'ajouter à la fraîcheur ressentie. Un morgon pur et vibrant, moins funky et plus élégant que le 2018 goûté l'an dernier, cousu de tanins mûrs, qui offre une mâche succulente en fin de bouche. À ce prix, l'amateur de morgon devrait en faire provision.

★ ★ ★ ★



LA QV

FRANCE // JURA

Rijckaert

**VIGNE DES VOIES
2018**

À surveiller



Rijckaert

**LES SARRES
2018**

À surveiller



LA QV

FRANCE // ALSACE



Léon Boesch
**LES PIERRES ROUGES
2019**

À surveiller



LA QV

FRANCE // LOIRE



Nicolas Grosbois
**LA CUISINE DE MA MÈRE
2019**

Nicolas Grosbois pratique l'agriculture biologique au vignoble familial de Panzoult, où il élabore le somptueux Clos du Noyer, mais il s'est surtout fait connaître au Québec par cette cuvée joliment nommée et plus accessible. Issu de vignes de cabernet franc d'une quinzaine d'années, son 2019 était marqué en août 2021 par de légers accents de réduction qui lui donnaient des airs un peu sauvages, sans masquer son fruité croquant et charnu. Tout léger en alcool (12,5%) et pourtant si rassasiant.
★ ★ ★ ★



Nicolas Grosbois
**CLOS DU NOYER
2019**

À surveiller



Nicolas Grosbois
**GABARE
2019**

À surveiller



LA QV

FRANCE // LOIRE



Les Têtes

TÊTE BLANCHE

Cet assemblage inusité de chenin blanc, de roussanne et de sauvignon blanc me semble plus intéressant cette année. Sec, pas très expressif au nez, mais assez satisfaisant en bouche. Un bon vin blanc biologique pour l'apéro.

★ ★ ★



Domaine des Huards

**PURE
2019**

Jocelyne et Michel Gendrier pratiquent la biodynamie dans leur vignoble de Cheverny, une appellation peu connue située près de Chambord, à cheval sur les régions du Val de Loire et de la Sologne.

★ ★ ★ ★



Domaine des Huards

**ENVOL
2018**

En plus d'une belle gamme de vins blancs, dont deux délicieux romorantins vendus à la SAQ, ils élaborent aussi ce très bon vin rouge composé de pinot noir et de gamay. Léger et affriolant aux premiers abords, mais posé sur des tanins assez charnus, le 2018 séduit dès qu'on plonge le nez dans le verre, avec ses parfums fruités, floraux et poivrés. La bouche est tout aussi expressive, croquante, souple et dotée d'une bonne longueur.

★ ★ ★ ★

Domaine des Huards
**LE PRESOIR
2018**

À surveiller



LA QV

FRANCE // LOIRE



Domaine des Huards
FRANÇOIS 1^{ER}
2018

À surveiller



Domaine Fouassier
LE CLOS DE BANNON
2019

La dixième génération de la famille Fouassier a converti le vignoble à l'agriculture biologique, puis biodynamique à son arrivée en poste, au début des années 2000. Benoît et Paul Fouassier élaborent une belle palette de cuvées parcelaires. Le millésime 2019 à Sancerre sortira les fidèles de l'appellation de leur zone de confort, de très agréable façon. Le sauvignon blanc a trouvé sur les terroirs d'argile à silex de cette parcelle une opulence fruitée, doublée de parfums de cire d'abeille, et soulignée d'un fil d'acidité qui élève et encadre la matière. Un sancerre de garde, déjà accessible, mais qu'on pourra revisiter souvent au courant des sept ou huit prochaines années. Arrivée prévue en décembre.

★ ★ ★ ★



Domaine Fouassier
LES GROUS
2019

Les raisins qui composent la cuvée Les Grous proviennent d'un coteau exposé sud-sud-est sur des sols de calcaire crayeux de Bourges. J'ai trouvé dans le 2019 des parfums atypiques de cannelle, qui se fondaient tout naturellement à ceux des fruits blancs et du citron. Plus de volume et plus de gras, en équilibre, et une longue, très longue finale aux accents d'épices douces. Un vin de caractère à boire sans se presser.

★ ★ ★ ★



Domaine Fouassier
ICONOCLASTE
2019

À surveiller



LA QV

FRANCE // LOIRE



Domaine Fouassier
**SANCERRE
ROUGE**

À surveiller



Domaine de la Rochette
**LA ROCHETTE
2019**

La Côte Roannaise est située bien en amont du long fleuve qu'est la Loire. Tellement en amont que géologiquement, elle a beaucoup plus en commun avec la région du Beaujolais qu'avec Vouvray, Sancerre ou d'autres appellations de Touraine et du Centre de la Loire. Ce domaine de 14 hectares se partage en trois terroirs différents. Celui de La Rochette compte 6 hectares d'un seul tenant, plantés de vignes de gamay saint-romain de plus de 80 ans. Un joli nez, subtil; une bouche soyeuse, tout en élégance, en sobriété et en longueur, avec des arômes délicats de melon, de fumée et de camérisse.

★★★★



LA QV

FRANCE // VALLÉE DU RHÔNE



La Ferme du Mont
**JUGUNDA
2017**

Ce domaine créé par Stéphane Vedeau, vigneron de troisième génération, est une excellente adresse où trouver des vins méridionaux tout en nuances et significativement plus frais que la moyenne régionale. La cuvée Jugunda provient de deux parcelles: l'une plantée de vignes de 60 ans sur des argilo-calcaires rouges, dans la partie ouest de l'appellation, et l'autre sur les versants de calcaire jurassique du massif des Dentelles de Montmirail, à 600 m d'altitude. Le 2017 est bien campé dans son climat méditerranéen, opulent et gourmand, mais il se distingue surtout par son vaste éventail de saveurs et par la qualité de son enveloppe tannique, serrée et veloutée, qui laisse en fin de bouche une sensation minérale hyper digeste. Superbe!

★★★★



Rémi Pouizin
**LES PIOUS
2019**

Ce 2019 est tellement croquant et appétissant que je n'ai pu résister... plutôt que l'habituelle bière légère qui conclut mes séances de dégustation, je me suis servi un verre de ce rouge dodu qui donne l'impression de croquer dans le fruit mûr, avec ses tanins duveteux et son enrobage juteux.

★★★★



LA QV

FRANCE // VALLÉE DU RHÔNE

Rémi Pouizin
**LES PIOUS BLANC
2019**

Comment ne pas aimer dans le vin blanc de Géraldine et Rémi Pouizin? Son nez discret de pâte d'amande, de shiso et de cerfeuil, sa tenue enrobée d'une onctuosité délicate et sa finale amère et saline ont vraiment tout pour plaire à l'amateur de blanc méridional. Excellent!

★★★★

Rémi Pouizin
**NATIVE
2020**

Un rouge vibrant de jeunesse et de pureté, dont le nez embaume le poivre et la fin de bouche offre une saveur rafraîchissante de menthe séchée. Beaucoup de plaisir pour pas cher.

★★★★



LA QV

FRANCE // SUD DE LA FRANCE

Domaine les Béates
**LOU O' RANGE
2020**

Les Béates est situé à l'intérieur des terres, dans les Coteaux d'Aix-en-Provence, où des températures fraîches donnent naissance à des vins rouges fins et équilibrés. Le vignoble est certifié biologique et Pierre-François Terrat y applique les principes de la biodynamie pour renforcer la santé des sols. Je n'ai pas souvenir d'avoir goûté un vin des Béates que je n'ai pas aimé. Et devinez quoi? Ce vin orange tout nouveau à la SAQ n'y fera pas exception! Pierre-François Terrat semble avoir trouvé une formule gagnante avec cet assemblage de vermentino (50%), d'ugni blanc et de grenache blanc, qu'il laisse macérer chacun de leur côté avec les peaux entre un et trois mois, avant de les assembler, puis de les élever en cuve ovoïde de 600 litres. Sec, délicatement tannique et ponctué de parfums de pomme blette, de mandarine et de gingembre, il laisse en finale une sensation à la fois chaleureuse et tonique. Arrivée prévue en octobre.

★★★★

Domaine les Béates
**LES BÉATINES
2019**

À surveiller



LA QV

FRANCE // SUD DE LA FRANCE



Domaine les Béates

**LES BÉATES ROUGE
2018**

À surveiller



LA QV

FRANCE // SUD OUEST



Nicolas Grosbois

**LA CUISINE DE MA MÈRE EN VACANCES À GAILLAC
2019**

Nicolas Grosbois est vigneron dans la Loire. En 2016, après avoir perdu 80% de sa récolte suite à un gel dévastateur, il est allé s'approvisionner en raisins à Gaillac. Sa cuvée a connu un tel succès qu'elle est maintenant disponible en continu à la SAQ. Le 2019 s'appuie sur un assemblage de merlot, de syrah, de duras et de braucon, issus de l'agriculture biologique. J'hésite à employer ce terme pour un rouge du Sud-Ouest, mais je me rends à l'évidence, ce vin est vraiment «juteux». Gouleyant, bourré d'épices et de fruit, que des tanins tissés juste assez serrés viennent cadrer en fin de bouche. Bonne longueur, très bon rapport qualité-prix.

★ ★ ★ ↵



LA QV

ITALIE // VÉNÉTIE



Adalia

**SINGAN CANTARE
2020**

Marinella Camerani défend le terroir de la Valpolicella depuis une trentaine d'années au Corte Sant'Alda, qu'elle conduit en biodynamie. En parallèle, elle a acheté un vignoble de l'autre côté de la vallée, dans la zone d'appellation Soave, dont elle a confié la gestion à sa fille aînée, Federica.

Les vignes de garganega sont conduites en pergola, selon la tradition locale, et assemblées à du trebbiano di soave et du chardonnay pour donner ce délicieux vin blanc sec, dont la fraîcheur repose davantage sur la tenue et le caractère minéral, que sur l'acidité. La matière est mûre et laisse en bouche une agréable rondeur, doublée de légèreté et de vitalité.

★ ★ ★ ↵



Corte Sant'Alda

**CA' FIUI
2020**

À surveiller



LA QV

ITALIE // VÉNÉTIETenuta La Novella
**CASA DI COLOMBO
2016**

Simone Zemella a l'habitude de privilégier la finesse à la puissance, mais cette Novella en SAQ reflète bien la concentration naturelle de l'année 2016. Les raisins proviennent de vignobles conduits en agriculture biologique dans la commune de Greve, à 500 m d'altitude. Un très bon chianti classico, riche en nuances et taillé pour la table, qu'on pourra boire dès maintenant et jusqu'en 2025, au moins. Arrivée prévue en novembre.

★ ★ ★ ☆



LA QV

ITALIE // SICILEViteadovest
**MUKÉ
2020**

L'idée d'un vin rouge sicilien composé à 100% de cabernet sauvignon ne me faisait pas spécialement envie, mais celui de Viteadovest – situé dans la partie ouest de la Sicile, entre Marsala et Mazara del Vallo – porte la proposition à un autre niveau. Les raisins proviennent de deux vignobles. Ceux du premier sont récoltés au début août et macérés avec les grappes entières pendant 10 jours. Ceux du second sont cueillis à la fin septembre, macérés pendant deux jours et fermentés sans les peaux. Jamais je n'avais goûté un cabernet si juteux et affriolant, encore moins en sicile. 11,5% d'alcool. Miam! Un peu trop «jus de fruit» pour justifier son prix, mais délicieusement frais. Arrivée prévue en novembre.

★ ★ ★ ☆



LA QV

ITALIE // PIÉMONTJosetta Saffirio
**BARBERA D'ALBA
2019**

À surveiller



LA QV

ESPAGNE // NAVARREAzul Y Garanza
**NATURALEZA SALVAJE
2019**

Les trois associés d'Azul y Garanza produisent aussi du vin à Montsant (Catalogne) et dans Jumilla (Murcie), mais le cœur du domaine est en Navarre, juste au nord du Bardenas Reales, l'une des plus vastes zones désertiques de la péninsule ibérique. Cette cuvée issue de vignes cultivées en bio, sur les sols argilo-calcaires à 550 m d'altitude, est un parfait exemple des garnachas frais et gouleyants que produit aujourd'hui le nord de l'Espagne. Vinifié sans ajout de levure, élevé pendant six mois (en amphore et en fûts neutres) et mis en bouteille sans filtration, le vin est souple, léger (13%) et juteux. Il a d'ailleurs de petits airs de gamay vinifié avec une approche nature, tout en restant on ne peut plus net. Un gros coup de cœur!

★ ★ ★ ☆



LA QV

ESPAGNE // VALENCE

Azul Y Garanza

**ALTAMENTE
2019**

Goûté un an plus tard, ce 2019 vinifié en cuves de béton, avec les levures naturelles, n'a rien perdu de sa fraîcheur ni de son éclat fruité. Le bouche est pimpante, pleine d'énergie, parfumée de pivoine, de confiture de bleuets et de poivre, et posée sur des tanins granuleux et assez denses, sans être asséchants. Un jumilla nouveau genre (et bio!) qui offre vraiment beaucoup pour le prix. Si vous aimez l'Altamente, vous voudrez aussi goûter le garnacha d'Azul y Garanza, aussi commenté dans ces pages.

★ ★ ★ ↴



LA QV

PORTUGAL // DÃO

Adega de Penalva

**MACERATION
2020**

Un vin orange issu d'une macération pelliculaire de 20 jours sur les cépages cerceal branco, malvasia fina et encruzado. Le vin a une belle couleur dorée, des parfums de pomme blette, d'écorce de mandarine, d'épices, et une certaine structure, sans être aussi tannique que d'autres vins orange sur le marché. Pour mieux l'apprécier, sortez-le du frigo au moins 20 minutes avant de le servir.

★ ★ ★ ↴



LA QV

PORTUGAL // DÃO

Adega de Penalva

**DÃO
2017**

Une interprétation souple et juteuse des cépages touriga nacional, tinta roriz et jaen. Du fruit, peu ou pas de tanins et une rondeur facile à aimer.

★ ★ ↴



Adega de Penalva

**BRANCO
2020**

Encruzado, malvasia fina et cerceal blanc forment un trio gagnant dans ce blanc vendu à prix d'aubaine. Le premier apporte de la tenue, le deuxième des saveurs généreuses et le dernier, une saine acidité. Sec, simple et rafraîchissant.

★ ★ ↴



LA QV

PORTUGAL // BAIRRADACastelo Rodrigo
**BRANCO
2019**

La zone montagneuse du Beira Interior connaît un dynamisme nouveau depuis une dizaine d'années. Tout au nord de l'appellation, à un jet de pierre du Douro, la coopérative Adega de Figueira, à Castelo Rodrigo, poursuit sa transition vers l'agriculture biologique et compte 150 hectares certifiés. Difficile de résister aux parfums d'amande et de poire de ce vin blanc salin, auquel des notes végétales ajoutent une dimension supplémentaire. Abordable, original et bio!

★ ★ ★ ↓



LA QV

PORTUGAL // ALENTEJOQuinta do Montalto
FILAS

Tout nouveau sur le marché, un bon vin de table composé majoritairement d'aragonez et de trincadeira, cultivés en bio au nord de Lisbonne. Rien de complexe, mais toute la souplesse et le fruit voulus dans ce genre de vin et un léger reste de gaz, pour le supplément de fraîcheur. Parfait pour le poulet au piri-piri.

★ ★ ★



LA QV

AUTRICHEMeinklang
**BURGENLANDWHITE
2020**

Le modèle de Meinklang, axé autour de la polyculture et de la biodiversité, pourrait faire école en termes d'agriculture écoresponsable et durable. À plus ou moins un kilomètre à vol d'oiseau de la frontière hongroise, la famille Michlits se consacre à l'élevage de bovins, à la culture de céréales anciennes, en plus de veiller sur des vergers et un vignoble. Un assemblage de gruner veltliner, de welschriesling - rien à voir avec le riesling, mais un synonyme de olaszrizling, riesling italico et grasevina - auxquels un petit 10% de muscat confère une belle touche d'originalité. Aromatique, mais pas pommadé; tout léger (11% d'alcool) et perlant. Un bon blanc abordable pour l'apéro. Arrivée prévue en novembre.

★ ★ ★

Meinklang
**GRÜNER VELTLINER
2020**

Une expression mûre et solaire du cépage gruner. À défaut de la complexité des blancs du nord du pays, on appréciera ses goûts généreux de poire et sa bouche souple, animée d'un léger reste de gaz.

★ ★ ★



LA QV

AUTRICHE



Meinklang
**KONKRET
2018**

À surveiller



Meinklang
**GRAUPERT
2020**

À surveiller



LA QV

CANADA // QUÉBEC



Les Pervenches
**LE FEU
2020**

Ce 2020 offre tout et son contraire, dans des proportions hyper harmonieuses. Une rencontre entre la plénitude et la légèreté, entre les fruits jaunes mûrs et le citron acidulé, entre la tension et l'onctuosité naturelle de raisins de chardonnay à maturité – mis à macérer pendant 48 heures. Un vin blanc intègre doté d'une véritable profondeur aromatique. Le genre qui ne s'acquiert qu'à travers une viticulture soignée.

★★★★☆



Les Pervenches
**MACPEL 2022
2020**

Le Macpel (pour macération pelliculaire) est le fruit d'un assemblage de trois cépages blancs laissés à macérer avec les peaux – 21 jours pour le pinot gris, 14 jours pour le seyval et 72 heures pour le chardonnay – ainsi qu'une toute petite proportion de pinot noir. Le 2020 sent la pastèque, le fruit jaune et les premières fraises de la saison au Québec. Un vin de plaisir élaboré avec sérieux. Pur, cristallin, savoureux.

★★★★☆



Les Pervenches

**PINOT-ZWEIFELT
2020**

Chaque année à la dégustation, ce vin génère une bonne conversation, suivie d'une longue réflexion de ma part. Michael Marler a horreur de la surextraction. Ainsi, pour son vin rouge, il s'amuse à jouer de l'autre côté du spectre et essaie d'extraire un maximum de nuances aromatiques avec le moins de tanins possible. C'est sa profession de foi en matière de «less is more», comme disent nos voisins: moins, c'est mieux. Il faut porter une attention particulière à ce pinot noir travaillé en infusion, plutôt qu'en extraction. Il chuchote, ne dit pas un mot plus haut que l'autre, et peut presque passer inaperçu. Tout y est pourtant, les saveurs complexes, la longueur. Il suffit de tendre l'oreille. Un vin de méditation à boire en très petit comité.

★★★★



Les Pervenches

**SEYVAL-CHARDO
2020**

Les vignes de seyval et de chardonnay qui entrent dans l'élaboration de cette cuvée ont en moyenne 25 ans. Je goûte le seyval-chardo du domaine depuis au moins 15 ans et je l'ai toujours bien aimé, mais ce 2020 m'a renversée par son caractère vibrant, son énergie et sa complexité aromatique. Le fruit se décline dans une palette complète de couleur et de degrés de maturité, la bouche est juteuse et gourmande, mais tirée en bouche par une acidité fraîche et des amers délicats. On frôle la perfection.

★★★★



Les Pervenches

**MACPEL SEYVAL
2020**

Comme toujours, les 14 jours de macération pelliculaire confèrent à ce seyval une extraction phénolique délicate, mais aussi, et surtout en 2020, une extraction des parfums. Toute l'essence aromatique du seyval y est: saveurs de fruits tropicaux et de pêche, légers accents de menthe; la bouche a de la tenue, mais demeure juteuse.

★★★★



Les Pervenches

**LE COUCHANT
2020**

À surveiller



LA QV

CANADA // QUÉBECLes Pervenches
**LES ROSIERS
2020**

À surveiller



LA QV

FRANCE // CHAMPAGNEFleury
BLANC DE NOIRS

La famille Fleury cultive son vignoble de la Côte des Bar en biodynamie depuis une trentaine d'années. Le pinot noir, qui domine l'encépagement, est fermenté avec les levures indigènes dans des cuves et de petits fûts de chêne neutre. La qualité d'ensemble est irréprochable.

Toujours aussi typé et expressif, le blanc de noirs de la famille Fleury est l'un des rapports qualité-prix-plaisir les plus avantageux au rayon des champagnes. Mis en bouteille en mai 2016, le vin dégusté a été dégorgé en décembre 2020. La bouche est vibrante, elle offre de la tenue, de la longueur et laisse une délicieuse sensation de plénitude en finale. À moins de 60 \$, c'est presque une aubaine. Arrivée prévue en décembre.

★ ★ ★ ★



LA QV

FRANCE // CHAMPAGNEFleury
SONATE

Aussi attendu cet automne.

Jacquesson
CUVÉE 744

À surveiller



JANVIER



DIFFUSÉ LE 15 JANVIER 2021

Azul y Garanza

CABIROL



RADIO-CANADA

<https://bit.ly/2Y1XZ12>

**GUILLAUME DUMAS
CHRONIQUEUR**



Quatre bouteilles pour affronter la tempête

Chasser le blues de janvier

Du fruit, du fruit et encore du fruit, rien de tel qu'un verre de grenache pour donner le sourire. Celui-ci est produit dans les montagnes de la Serra del Montsant en Espagne. L'appellation Montsant suscite de plus en plus d'intérêt comme celui du groupe Azul y Garanza. Leur cuvée Cabirol explose de fruits gorgés de soleil. Le vin n'est pas très corsé, mais il est concentré et subtilement épicé. Parfait pour accompagner un mijoté de bœuf qui a cuit doucement pendant qu'on pelletait.



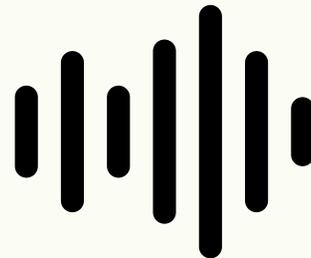
DIFFUSÉ LE 21 JANVIER 2021

Meinklang

GRÜNER VELTLINER

	107.3 rouge	https://bit.ly/3c3WBNq
---	-----------------------	---

PHILIPPE LAPEYRIE
CHRONIQUEUR





DIFFUSÉ EN JANVIER 2021

Meinklang

KONTAKT



LE DEVOIR

<https://bit.ly/367aQ09>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

Meinklang Kontakt 2020 Autriche

Nous sommes ici très loin de la vaste majorité de vins commerciaux élaborés sur la planète vin. Cet assemblage de cépages issus d'une macération pelliculaire non filtrée apparaîtra insolite pour certains, mais le léger frémissement de gaz carbonique, la vivacité saline, la légèreté et l'intégrité d'ensemble l'emportent haut la main. (5)



FÉVRIER



DIFFUSÉ LE 2 FÉVRIER 2021

Ferme le Raku



 **RADIO-CANADA**

<https://bit.ly/3kwJtma>

**MAUDE RIVARD
CHRONIQUEUSE**



Les vins naturels de la Ferme le Raku de Saint-Germain-de-Kamouraska connaissent du succès

Une ferme biologique de Saint-Germain-de-Kamouraska produit des vins naturels dont on s'arrache la petite production surtout en restaurant, de Kamouraska à Montréal : le Raku.

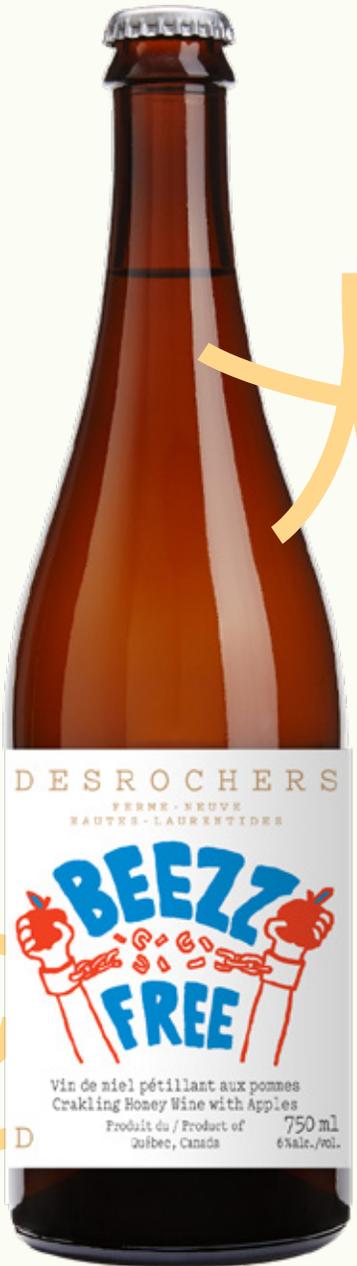
L'équipe, qui produit des petits fruits et un jus de raisin de table depuis 2007, s'est progressivement intéressée à la viticulture autour de 2011, raconte le vigneron Samuel Lavoie.

Ce dernier précise qu'il utilise les levures indigènes naturellement présentes sur les peaux de raisin pour la fermentation des jus.

L'un des cépages produits par le Raku est le Roland, provenant de semis spontanés puis bouturés du vignoble expérimental de l'ex-enseignant en horticulture de l'Institut de technologie alimentaire de La Pocatière, Roland Boisvert.

Pour l'instant, le Raku produit environ 3000 bouteilles annuellement, ce qui représente une petite production selon Samuel Lavoie.

La demande étant plus forte que l'offre, le vigneron prévoit produire 10 000 bouteilles d'ici deux ans, lorsque les nouvelles vignes auront mûri.



DIFFUSÉ LE 5 FÉVRIER 2021

Hydromel Desrochers

BEEZZ FREE

		https://bit.ly/3b3pWGI
---	---	---

CHRISTIAN BÉGIN
ANIMATEUR

Québécoiser des recettes d'ailleurs

Ferme Apicole Desrochers, Beezz Free 2019
Ferme-Neuve, Hautes-Laurentides
10,99\$



DIFFUSÉ LE 6 FÉVRIER 2021

Meinklang

PROSA



<https://bit.ly/3r7n69o>

PATRICK DÉSY, JOURNALISTE



Deux vins «hors normes» pour le Super Bowl MEINKLANG, PROSA 2019, BURGENLAND, AUTRICHE

20,25 \$ - Code SAQ 14651824 – 10,5 % - 15 g/L – Biologique – Nature
J'aurais voulu vous le suggérer la semaine prochaine, pour la Saint-Valentin, mais étant donné l'impressionnante popularité des vins de Meinklang (pourtant à peine connu il n'y a pas 2 ans!), vous risquez de vous retrouver devant une tablette vide. Nez affriolant de fraise, de melon et de fleur. Bulles légères, matière gourmande. On sent un peu de sucre résiduel, mais c'est bien intégré et l'acidité apporte ce qu'il faut de fraîcheur pour rendre le tout très agréable. Accord parfait avec les croustilles tout en sachant que ça pourrait faire un accord décadent avec les ailes de poulet style buffalo.



DIFFUSÉ LE 6 FÉVRIER 2021

Renardat-Fâche

BUGEY CERDON



<https://bit.ly/3r4J7FG>

VÉRONIQUE RIVEST
SOMMÈLIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE

Vins de la semaine : tomber sous le charme Insouciance et bonheur, prise 2

Je vous le recommandais en juin, disant qu'il goûtait l'insouciance et le bonheur. Eh bien, il est de retour, et ça tombe pile : on en a besoin, d'insouciance et de bonheur, ces temps-ci. Ce vin rosé de gamay, délicatement effervescent et demi-sec, est tout indiqué pour célébrer l'amour. Hyper charmeur, bourré de petits fruits rouges — cerises, fraises des champs, jujubes aux framboises —, il met instantanément le sourire aux lèvres. Du bonbon, mais terriblement bien ficelé, il fait aussi preuve de fraîcheur et de tonicité. Pas l'idéal pour du chocolat, il fera sensation avec des desserts aux fruits rouges, moins sucrés. Il sera aussi délicieux au brunch (crêpes aux petits fruits), à l'apéro avec des bouchées sucrées-salées ou épicées, ou n'importe quand pour une petite dose de bonheur et d'insouciance.

Renardat Fâche Bugey Cerdon, 25 \$ (12477543), 8 %.

Garde : à boire.



DIFFUSÉ LE 11 FÉVRIER 2021

Enologica del Oleana

CALABUIG



HUFFPOST

<https://bit.ly/3sEmsQU>

PHILIPPE LÉPINE
JOURNALISTE

Belle surprise bio à petit prix. Un rouge supra léger manifestant une vive acidité, des notes de fraises et de mûres, ainsi qu'un soupçon de poivre. C'est sec et très/trop facile à boire.

14,60\$



DIFFUSÉ LE 11 FÉVRIER 2021

Damien Coquelet

FOU DU BEAUJO



HUFFPOST

<https://bit.ly/3sEmsQU>

PHILIPPE LÉPINE
JOURNALISTE

Un gamay nature ultra léger qui pinote et convertira au rouge les amoureux invétérés du blanc. Une robe rubis brillante, des petits fruits rouges, une acidité relevée. Du plaisir en toute simplicité!

20,95\$



DIFFUSÉ LE 12 FÉVRIER 2021

Josetta Saffirio

BARBERA D'ALBA



<https://bit.ly/2ZYliU8>

LES MÉCHANTS RAISINS JOURNALISTES

Saint-Valentin : menu 3 services pour épater

Au cœur de Castelletto di Monforte d'Alba, l'une des 11 aires de production de l'emblématique Barolo, le domaine de Josetta Saffirio élabore de très jolis vins, en petite quantité. Le barbera peut donner des vins lourds et tanniques, mais il peut aussi se montrer pur et lumineux avec un fruité croquant. C'est exactement ce qui se passe ici avec un rouge, certes bien violacé, mais au nez épuré laissant jaillir des notes de cerise, de prune, de fleur et une impression herbacée. La bouche est fraîche, digeste avec une matière plutôt riche, rien de pataud ou de lourd, ni de tannique. Le vin est souple et montre une finale plutôt agréable. Servir autour de 14-15 degrés.



DIFFUSÉ LE 20 FÉVRIER 2021

Nicolas Grosbois

LA CUISINE DE MA MÈRE EN VACANCES À GAILLAC



LA PRESSE

<https://bit.ly/2NIIkNC>

VÉRONIQUE RIVEST
SOMMÈLIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE

LES VINS DE LA SEMAINE UN TRIO QUI SE DÉMARQUE

QUELLE GOURMANDISE !

Nicolas Grosbois est vigneron à Chinon. Ses vins produits sous l'étiquette « La Cuisine de ma Mère » sont issus d'achats de raisins, auprès de vignerons aux convictions communes (culture bio et vinifications naturelles). Pour celui-ci, c'est à Gaillac qu'il a cherché son raisin pour élaborer un assemblage de merlot, de syrah, de duras et de braucol. Quelle gourmandise ! Déjà, au nez, plutôt fin, mais hyper appétissant avec ses notes de cerise, de framboise et de pomme rouge qui s'entremêlent à celles de garrigue, d'anis et de terre noire. La bouche est fruitée, fraîche et gouleyante, tout en faisant preuve de tenue et de longueur. Très tonique, avec une pointe un peu sauvage en finale, et de légers tanins, mûrs et fins. À essayer avec des aubergines farcies, des saucisses grillées, un hachis parmentier à l'agneau.

Nicolas Grosbois La Cuisine de ma Mère Gaillac 2018, 19,90 \$ (13349800), 14 % Bio

Garde : 2 à 3 ans



DIFFUSÉ LE 20 FÉVRIER 2021

Nicolas Grosbois

LA CUISINE DE MA MÈRE

		https://bit.ly/3r0Lr0t
---	---	---

PHILIPPE LAPEYRIE CHRONIQUEUR



Un cabernet franc ligérien qui est fort épatant pour sa modeste facture
La Cuisine de ma Mère - Nicolas Grosbois // Loire - France

Code : 12782441 // Prix : 19,85 \$

Disponibilités : 170 bouteilles en ligne et 140 succursales en province

Sucre résiduel par litre : 1 gramme

Servir à 16 degrés Celsius

À déguster avec : une pizza végétarienne, une ratatouille de légumes grillés...

Encore cette année, cette cuvée monocépage offre une très belle expression de ce cépage qui apprécie les climats frais, continentaux et/ou océanique. Bien travaillé et récolté à pleine maturité, le cabernet franc est une variété qui est à la base de certains des plus grands vins rouges de la planète-vin. Le jeune et brillant vinificateur Nicolas Grosbois magnifie ce 100 % «cab franc» avec brio au cœur de l'appellation Chinon. Une fiole vraiment impeccable pour son prix plus que raisonnable. Les plus patients pourront l'oublier encore 3 à 4 ans en cave.



DIFFUSÉ LE 25 FÉVRIER 2021

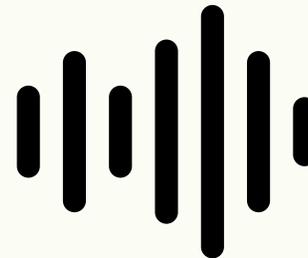
Celler Credo

MIRANIUS



<https://bit.ly/39s07iv>

**VÉRONIQUE CLOUTIER
CHRONIQUEUSE**





DIFFUSÉ LE 26 FÉVRIER 2021

Jean Bourdy

CRÉMANT



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3wfi5OU>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

Crémant du Jura blanc, France

Est-ce que la bulle fait l'homme ? Elle témoigne du moins, avec cette version chardonnay issue de l'agriculture biologique, d'une personnalité hautement stimulante, bien au fait des enjeux locaux où la famille est ancrée depuis de nombreuses générations. Le fruité est généreux, crémeux même, derrière ses fines bulles. (5)

Explication des cotes

Le bio
★★★

Crémant du Jura blanc, Jean Bourdy, Jura, France (28,65 \$ - 13437439)



DIFFUSÉ LE 27 FÉVRIER 2021

DOMAINE DE PIAUGIER

LA GRANGE DE PIAUGIER



<https://bit.ly/3rAO2xv>

PATRICK DÉSY, JOURNALISTE



Un blanc et un rouge pour attaquer la semaine de relâche!
DOMAINE DE PIAUGIER, LA GRANGE DE PIAUGIER SÉRIE LIMITÉE 2019,
CÔTES DU RHÔNE, FRANCE

Je vous ai parlé de l'excellente cuvée Inopia, le blanc issu du projet rhodanien de Mounir et Rotem Saouma que l'on connaît derrière la marque Lucien Le Moine. Eh bien, pour la moitié du prix, vous pouvez vous faire (presque) autant plaisir avec ce vin rhodanien offert en «série limitée». Dominé par le grenache blanc, il est complété par la roussanne et le viognier. Des tonalités précises et de bonne intensité de fleur d'oranger, de poire, de miel et de lavande. C'est rond et large en bouche, tout en restant frais et énergique. Finale puissante, qui chauffe un poil, mais longue et agréable. En mangeant, le vin devient encore plus intéressant et perd ce côté fougueux. Il en reste malheureusement peu dans le réseau SAQ.

★★★ \$ 1/2



DIFFUSÉ LE 28 FÉVRIER 2021

Cidre Choinière

ARMANDIE



<https://bit.ly/3svol2q>

**VÉRONIQUE RIVEST
SOMMÈLIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE**

Plein de vie et gourmand

Établie à Frelighsburg, la cidrerie Choinière travaille aussi de façon très naturelle et avec un grand respect pour l'environnement. Pas surprenant lorsqu'on sait que ses propriétaires ont été conseillés par Christian Barthomeuf, du Clos Saragnat, le père du cidre naturel au Québec. Armandie est élaboré avec des levures indigènes, sans aucun intrant, et offre un nez appétissant de pomme, avec des notes de foin et de miel de tilleul. Très sec aussi, et très franc, avec des bulles fines et toniques, issues d'une deuxième fermentation en bouteille. De très légers amers en finale, avec des notes de zestes d'agrumes, contribuent à sa vitalité et à son caractère gourmand. Avec une relève pareille, l'avenir du cidre québécois est radieux. Parfait pour l'apéro, il est aussi très polyvalent et passera des rillettes au crudo de pétoncles avec aisance.

Choinière Armandie Cidre Pétillant 2019, 6,4 %, 20 \$, 750 ml. Offert à la caisse sur le site internet et à l'unité dans différents commerces. Le prix peut varier légèrement.



MARS



DIFFUSÉ LE 4 MARS 2021

Castelo Rodrigo

BRANCO

	ENERGIE 104.1	https://bit.ly/3sGqZTs
---	----------------------	---

**PHILIPPE LAPEYRIE
CHRONIQUEUR**





DIFFUSÉ LE 12 MARS 2021

Azul y Garanza

CABIROL



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3dpuPK5>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

Cabirol 2019, Montsant, Espagne (18,65 \$ – 13632349).

Granatxa Nera ou grenache noir, en voilà du concret, du solide, du charpenté derrière l'astringence fine des saveurs. C'est tout de même à vous décaler les maxillaires tant l'intensité y est, avec ce léger mordant qui commande rapidement l'entrecôte grillée à table. (5 +) © ★★★



DIFFUSÉ LE 12 MARS 2021

Tenuta la Novella

CASA DI COLOMBO



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3dpuPK5>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

Casa di Colombo 2016, Tenuta La Novella,
Chianti Classico, Italie (25,10 \$ - 14222958).

Issu de l'agriculture biologique, ce sangiovese concentre ses arômes en les épurant pour n'en retenir que l'essentiel. La texture y est remarquable, tant par son homogénéité que par le grain fruité libéré. C'est papable et fort satisfaisant. (5) © ★★★



DIFFUSÉ LE 12 MARS 2021

Domaine des Huards

LE PRESOIR



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3dpuPK5>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

Le Pressoir 2018, Domaine des Huards,
Cheverny, Loire, France (26,75 \$ – 11154021).

La multiplicité des cuvées de chez Michel Gendrier impressionne. Des bios toujours admirablement vinifiés, acheminant le terroir jusqu'au verre tout en portant le réalisme et l'intégrité des cépages avec brio. Ici, pinot noir et gamay s'amuse ensemble sans jouer de robustesse, avec franchise et fraîcheur, sur fond de fraise et d'épices. Un joli vin de caractère à servir légèrement rafraîchi autour d'un poulet rôti ou quelques charcuteries de comptoir. (5) © ★★★



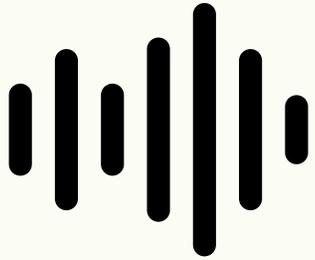
DIFFUSÉ LE 13 MARS 2021

Les Têtes

TÊTE BLANCHE

		https://bit.ly/3rFsVKC
---	---	---

**MANDI ROBERTSON
CHRONIQUEUSE**





DIFFUSÉ LE 13 MARS 2021

Bodega de Levante

CALABUIG



**LA
PRESSE**

<https://bit.ly/3rAPekt>

**KARYNE DUPLESSIS PICHÉ
SPÉCIALISTE EN VIN, COLLABORATRICE INVITÉE**

EN ATTENDANT LE PRINTEMPS

UN PUR DÉLICE À MOINS DE 15 \$

C'est bien connu, le tempranillo est le cépage rouge le plus planté d'Espagne. Lequel arrive en deuxième place ? Un raisin beaucoup moins connu, le bobal. Cultivé dans le sud-est du pays, il possède du corps et de la puissance à l'image de son nom, dérivé de l'expression « tête de bœuf ». Il est vrai que la couleur foncée de sa robe et son attaque robuste annoncent un vin solide. Pourtant, il se laisse apprivoiser et dévoile de délicieuses notes de poivre, de violette et de mûre qui persistent longtemps en bouche. Ne vous ruez pas tout de suite à la SAQ : les bouteilles n'arriveront sur les tablettes que dans quelques jours. Elles sont offertes en ligne dès maintenant.

Enologica del Oleana Calabuig Valencia 2019, 14,60 \$ (14189932), 12,5 %, bio



DIFFUSÉ LE 19 MARS 2021

Champagne Fleury

BLANC DE NOIRS



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3drF5Bw>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

Billet vins: restaurateurs et vins nature, le bon ménage

Champagne Fleury Blanc de Noirs Brut, Champagne, France (56,50 \$ – 13090631). Quelle merveilleuse idée pour célébrer le printemps ! Ou ne rien célébrer du tout. C'est pareil. Car oui, un verre de champagne de cette trempe mérite d'être souligné pour l'esprit qui l'accompagne, sur le plan de la biodynamie comme sur l'expression dégagée par des pinots noirs particulièrement suggestifs. Ça mousse finement derrière une robe à peine rosissante, des parfums de feuilleté à la fraise et une bouche fine et tonique, harmonieuse, enjouée et longuement évoquée. Une maison que j'aime et que je partage avec vous. (5) ★★★ 1/2



DIFFUSÉ LE 20 MARS 2021

Domaine des Huards

PURE



<https://bit.ly/3whn7dJ>

**PHILIPPE LAPEYRIE
CHRONIQUEUR**



Un délicieux blanc pour le premier apéro de l'année sur la terrasse
Cheverny 2018 // Pure - Domaine des Huards - Michel Gendrier
Loire - France // Prix : 24,15 \$
Disponibilités : 25 bouteilles en ligne, 140 succursales en province
Servir à 10-11 degrés Celsius

À déguster avec : tartare de pétoncle, huitres natures, entrée de chèvre
chaud sur une julienne de pomme verte...

Régalez-vous avec ce blanc ligérien qui fera un hit lors de votre premier 5
à 7 printanier à l'extérieur! 85 % de sauvignon et 15 % de chardonnay sont
présents dans cet assemblage au charme irrésistible et immédiat. Pas
d'esbroufe de maquillage techno ni de lourdeur gustative. C'est frais, tendu,
vigoureux et ça croque sous la dent. Une fois la bouteille ouverte, vous
pouvez la laisser une grosse semaine dans la porte du réfrigérateur sans
altérer le goût du produit. Un vin bon à en «lécher sa coupe» qui pourra
sommoler encore 3 à 4 belles années en cave.



PUBLIÉ LE 24 MARS 2021

Meinklang

KONTAKT



 Urbaine City

<https://bit.ly/2QHtJIX>

MARIE-NOËL OUMET
JOURNALISTE

Vins et gin : 6 produits bios à découvrir

2. Meinklang Kontakt 2020

Ce vin orange, du vignoble autrichien Meinklang, est la saveur du moment! Léger et facile à boire, avec des notes fruitées d'abricot, de pêche et d'orange, on aime aussi sa légère effervescence, sa belle acidité et la petite pointe d'amertume en finale.

Il est parfait servi à l'apéro ou en accompagnement de plateaux de charcuteries et terrines.

Cépages: Welschriesling 50 %, Pinot gris 30 %, Traminer 20 %
SAQ, 22.15\$



AVRIL



ÉMIS LE 1 AVRIL 2021

Rémi Pouizin

NATIVE



<https://bit.ly/2RbgvxW>

**YANNICK BEAULIEU
CHRONIQUEUR**



Yannick Beaulieu de l'Auberge de la Pointe était en studio en ce jeudi vino! Puisque c'est le long congé de Pâques, Yannick nous a amené 3 suggestions pour la fin de semaine !

De gauche à droite :

Le Adega de Penalva Dão à 11.95, parfaite combinaison pour la cuisine asiatique !

Domaine Laroche Chablis Saint-Martin, pour votre weekend de Crabe !
Et pour terminer, Rémi Pouizin Côtes du Rhône Villages Native! Un rouge parfait pour débiter la saison de la viande sur le BBQ !
Bon congé de Pâques à tous



DIFFUSÉ LE 17 AVRIL 2021

Domaine de la Patience

SYRAH

		https://bit.ly/3gTZiDD
---	---	---

VÉRONIQUE RIVEST
SOMMÈLIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE



TOUT INDIQUÉ POUR VOS GRILLADES

Voilà un autre vin d'un très bon rapport qualité-prix. Issue de vignobles qui se situent entre ceux de Costières de Nîmes et ceux des Côtes du Rhône, cette syrah est un brin réservée de prime abord, mais s'ouvre très vite sur un nez tout en fruit, avec des notes de framboise, de cerise, de mûre, une pointe de fleurs et d'épices. Ce vin fait preuve d'une certaine mâche en bouche, mais aussi de beaucoup de fraîcheur, avec juste ce qu'il faut de tanins pour du relief et de la structure. Une syrah savoureuse, sur le fruit, avec des accents de violette et d'olives noires, un caractère gourmand, mais amplement de matière pour passer à table. À déguster avec des grillades, ou des plats d'inspiration provençale où brillent les herbes et les olives.

Domaine de la Patience Syrah Coteaux Pont du Gard 2019, 16,30 \$ (14060952), bio, 13,5 % | Garde : de 1 à 3 ans



DIFFUSÉ LE 24 AVRIL 2021

Domaine Fouassier

LES GROUS



<https://bit.ly/3tc8W7a>

KARYNE DUPLESSIS PICHÉ
SPÉCIALISTE EN VIN, COLLABORATRICE INVITÉE

LA LOIRE, PLUS QUE DES CHÂTEAUX

Tout le monde connaît le sauvignon blanc. Cette variété de raisin plantée partout dans le monde donne des blancs hyper aromatiques et fruités. Dans le sol de calcaire à Sancerre, dans la Loire en France, les vins à base de sauvignon blanc n'ont toutefois pas d'équivalent. Les arômes sont souvent moins puissants, mais la tension et la complexité sont au rendez-vous. C'est particulièrement vrai dans ce vin de la famille Fouassier. Nommée d'après l'endroit d'où proviennent les raisins, dans la parcelle Les Grous, cette cuvée s'ouvre sur des notes de fruits à chair blanche et de fleurs. Une fois en bouche, la texture ronde est bonifiée par une touche saline qui ira à merveille avec les fruits de mer.

Domaine Fouassier Sancerre Les Grous 2019, 31,10 \$ (12259423), 12,5 %, bio



DIFFUSÉ LE 24 AVRIL 2021

Rémi Pouizin

PIOUS BLANC



<https://bit.ly/3nQ2lhG>

**PHILIPPE LAPEYRIE
CHRONIQUEUR**



1- Un blanc de la vallée du Rhône aussi parfumé que caressant
Côtes du Rhône 2019 | Les Pious - Rémi Pouizin
Rhône - France

Code : 14512795 | Prix : 17,80 \$

Disponibilités : 130 bouteilles et 114 succursales en province

Sucre résiduel par litre : 1,7 gramme | Servir à 10-11 degrés Celsius

À déguster avec : des poissons panés, du poulet frit, des cubes de fromage parmesan...

Cette jolie cuvée rhodanienne aurait pu coûter 3-4 dollars de plus la bouteille et je ne m'en serais même pas plaint... L'assemblage de clairette, de grenache blanc et de viognier offre ici un blanc aux notes de fruits à chair blanche ainsi qu'une bouche ronde, enveloppante et juste assez volumineuse pour effectuer de brillantes harmonisations mets-vins à table. Profitez de ses charmantes vertus en le dégustant au courant des 2 à 3 années à venir.



DIFFUSÉ LE 24 AVRIL 2021

Nicolas Grosbois

LA CUISINE DE MA MÈRE



<https://bit.ly/3udRvEo>

**LESLEY CHESTERMAN & JEAN AUBRY
JOURNALISTES**





DIFFUSÉ LE 30 AVRIL 2021

Domaine Fouassier

LES GRANDS CHAMPS



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3gVX3Qf>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

Sancerre 2019 «Les Grands Champs», Domaine Fouassier, Sancerre, Loire, France

Cette maison familiale (dix générations) multiplie les cuvées de terroir, avec ici une version plantée sur les calcaires de Buzançais. Le sauvignon y maintient une fine vibration, avec écho de rose et de citron sur une bouche à la fois pleine et délicate de texture. C'est vivant, lumineux, longuement salivant.

Le canon

★★★ 1/2

Sancerre 2019 « Les Grands Champs », Domaine Fouassier, Sancerre, Loire, France (31,25 \$ - 13993814)



MAI



DIFFUSÉ LE 7 MAI 2021

Domaine des Huards

ENVOL



LE DEVOIR

<https://bit.ly/2S0dtwH>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

Envol 2018, Domaine des Huards, Cheverny, Loire, France

Ce domaine est décidément exemplaire. Les nombreuses cuvées y brillent avec brio, sans fard, avec cette portée fruitée intègre, vibrante, appétissante, mais surtout pleine de vie. Le pinot noir prend ici une légère avance sur le gamay, qui lui assure l'envolée voulue, dégageant cette espèce de « liberté de boire » unique. J'aime !

Le rouge

★★★ 1/2

Envol 2018, Domaine des Huards, Cheverny, Loire, France (23,05 \$ – 12748278)



DIFFUSÉ LE 7 MAI 2021

Rémi Pouizin

LES PIOUS BLANC



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3fClakH>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

Les Pious 2019, Remi Pouizin, Côtes du Rhône, Rhône, France

Quand on déguste un verre de vin aussi vivant, difficile de faire marche arrière pour en écluser un qui ne l'est pas. La question est de savoir pourquoi il devrait en être autrement ! Cela étant, le trio clairette, grenache et blanc-vioignier s'anime ici avec joie, précision et ampleur aromatique sur une bouche fine, fraîche, texturée.

Le bio

★★★

Les Pious 2019, Remi Pouizin, Côtes du Rhône, Rhône, France (17,80 \$ – 14512795)



DIFFUSÉ LE 7 MAI 2021

Nicolas Grosbois

LA CUISINE DE MA MÈRE CHINON



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3fDuBl3>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

Des étiquettes qui parlent!

La Cuisine de ma Mère 2019, Nicolas Grosbois, Chinon, Loire (19,85 \$ – 12782441). Pile poil chinon ! Étoffe, fraîcheur, fruité mûr et expression : un bio bien cuisiné. Encore ! (5) ★★



DIFFUSÉ LE 7 MAI 2021

Domaine de la Tour du Bon

BANDOL ROSÉ



<https://bit.ly/3vFGMTU>

**PATRICK DÉSY, NADIA FOURNIER ET MATHIEU TURBIDE
JOURNALISTES**

La saison des rosés est commencée

Domaine de la Tour du Bon, Bandol 2020

Archétype du rosé de Bandol, cet assemblage de mourvèdre (40 %), de cinsault, de grenache et de clairette offre dans le verre une délicieuse intensité contenue. Raffinement, excellente tenue de bouche, relief et persistance aromatiques, le tout couronné d'une finale saline. Déjà savoureux et apte à se bonifier en cave pendant quelques années. Surveillez de près son arrivée au courant du mois de mai.

13 % • 1,4 g/l

32,50 \$

★★★★

CODE SAQ : 13736578



DIFFUSÉ LE 7 MAI 2021

Château de la Martinette

ROLLIER



<https://bit.ly/3vFGMTU>

**PATRICK DÉSY, NADIA FOURNIER ET MATHIEU TURBIDE
JOURNALISTES**

La saison des rosés est commencée

Château La Martinette, Côtes de Provence 2020, Rollier - Biologique

Un rosé de Provence bien typé qui, plutôt que de séduire avec son exubérance aromatique, se révèle surtout par sa texture et par sa tenue de bouche. Le citron côtoie des notes crayeuses, le tout laissant en finale une sensation franchement minérale. Un vin de gastronomie dont il faudra surveiller de très près l'arrivée au courant du mois de mai.

13,5 % • 1,2 g/l

22,10 \$

★★★★★

CODE SAQ : 13448699



DIFFUSÉ LE 7 MAI 2021

Domaine des Béates

BÉATINES ROSÉ



<https://bit.ly/3vFGMTU>

**PATRICK DÉSY, NADIA FOURNIER ET MATHIEU TURBIDE
JOURNALISTES**

La saison des rosés est commencée

Domaine les Béates, Béatines Rosé

Le Béatines 2020 est un peu déroutant aux premiers abords et donne l'impression d'une concentration plus importante que dans les derniers millésimes. Les parfums fruités sont plus intenses, soutenus par une acidité un peu plus vive que d'habitude aussi, avec un supplément de mâche et de tenue. N'empêche, le plaisir croît à l'usage, surtout avec une pièce de viande grillée sur le barbecue. Surveillez de près son arrivée au courant du mois de mai.

13 % • 1,3 g/l

21,65 \$

★★★★1/2

CODE SAQ : 11232261



DIFFUSÉ LE 8 MAI 2021

Josetta Saffirio

LANGHE NEBBIOLO



**LA
PRESSE**

<https://bit.ly/3uDtmGO>

**KARYNE DUPLESSIS PICHÉ
SPÉCIALISTE EN VIN, COLLABORATRICE INVITÉE**

CINQ BOUTEILLES POUR GÂTER MAMAN

TROUGE RAFFINÉ

Dans le nord de l'Italie, dans la très conservatrice région du Piémont, la productrice Josetta Saffirio a défié les conventions en 1975 en prenant la relève de son père au domaine familial. Aujourd'hui, elle a passé le flambeau à sa fille Sarah, qui vinifie avec brio le cépage local, le nebbiolo. La robe très pâle et translucide peut laisser croire que le vin sera souple et léger. Que nenni ! Après avoir senti les parfums de fleurs des champs, de fraise et de fines herbes, l'attaque juteuse et croquante en bouche fait place à des tanins serrés. Les arômes de noyaux de cerise et de rose ajoutent de la chair et de la complexité à ce très beau vin italien. Il fera un tabac avec la pizza ou pourra attendre patiemment la fin de la pandémie pour être dégusté en famille.

Josetta Saffirio Langhe Nebbiolo 2018, 29,45 \$ (13478281), 14 %



DIFFUSÉ LE 15 MAI 2021

Meinklang

BURGENLANDWHITE



<https://bit.ly/3vQCngU>

**PHILIPPE LAPEYRIE
CHRONIQUEUR**



Un blanc autrichien parfumé et aguicheur à souhait

Burgenlandwhite 2020

Meinklang

Burgenland - Autriche

Code : 13631119 | Prix : 18,65 \$ | Sucre résiduel par litre : 0 gramme

Disponibilités : 165 succursales en province

Servir à 9-10 degrés Celsius

À déguster avec : un poke bowl ou un gros assortiment de sushis bien frais.

Cet original et pour le moins éclectique blanc autrichien est fait par le domaine Meinklang. Aucun produit de cette propriété d'Europe de l'Est ne m'a laissé sur ma soif à ce jour. C'est bien expressif au nez, exotique, sans sucre, bio et vachement bon pour moins de 19-20\$. À boire dès ce week-end ou lors des 12 à 18 prochains mois.



DIFFUSÉ LE 15 MAI 2021

Rémi Pouizin

NATIVE



laTribune
— NUMÉRIQUE

<https://bit.ly/2Tv2KuO>

NATALIE RICHARD
JOURNALISTE

Viva la Garnacha !

Rémi Pouizin Côtes du Rhône Villages Native 2019
19,95 \$ • 12517832 • 14 % • 2,4 g/l • Bio

L'expression du fruit est exceptionnelle et démontre parfaitement la complémentarité organique qui existe entre le grenache et la syrah. Un nez de fruits noirs et de cacao en prélude aux fruits juteux qui s'expriment sur des tannins puissants, mais élégants et d'une grande douceur en finale.



DIFFUSÉ LE 22 MAI 2021

Domaine des Béates

BÉATINES ROSÉ



**LA
PRESSE**

<https://bit.ly/34wDzdD>

**KARYNE DUPLESSIS PICHÉ
SPÉCIALISTE EN VIN, COLLABORATRICE INVITÉE**

VINS MULTICOLORES POUR LE BARBECUE ROSÉ CORSÉ

La couleur assez pâle de ce rosé de Provence laisse croire que le vin sera léger et souple. Pourtant non. Entre les mains du vigneron Pierre-François Terrat, cet assemblage de grenache, de syrah et de cinsault donne un rosé puissant qui ira à merveille avec la pizza cuite sur le gril et les brochettes. Dans le verre, les arômes de fleurs sont invitants. Une fois en bouche, la texture enveloppante et vineuse dévoile des notes de noyaux de pêche et de fruits rouges. Pour apprécier sa longueur et sa matière, ne le servez pas trop froid.

Les Béatines Coteaux d'Aix en Provence rosé 2020, 21,65 \$ (11232261), 13 %, bio



DIFFUSÉ LE 27 MAI 2021

Château de la Martinette

ROLLIER



L'actualité

<https://bit.ly/3pc1LeD>

**NADIA FOURNIER
JOURNALISTE**

Le vin de la semaine : un rosé de Provence bio

Le Rollier 2020 du Château La Martinette est en prévente en ligne à compter d'aujourd'hui et il est dans une forme superbe !

Tous les rosés ne se valent pas. Je pourrais en dire autant des vins blancs, rouges, orange... Certains ne sont que des produits génériques à saveur commerciale ; d'autres sont élaborés avec sérieux, souvent avec l'intention sincère de traduire le goût d'un lieu.

Et le fait que les vignerons provençaux considèrent les rosés comme des vins à part entière, plutôt que comme un produit de seconde zone, explique d'ailleurs en grande partie pourquoi ceux de Provence trônent au sommet de la hiérarchie du rosé et qu'ils sont des références incontournables en la matière. Ce n'est pas étonnant qu'ils représentent aujourd'hui 90 % des volumes dans les appellations Côtes de Provence, Coteaux Varois et Coteaux d'Aix-en-Provence.

La couleur pâle et les parfums fruités et floraux du Rollier 2020 du Château La Martinette s'expriment avec retenue et élégance au nez, mais avec beaucoup de vitalité, de relief et de longueur en bouche. Un vin frais et désaltérant qui se boit tout seul à l'apéro, mais dont la complexité et la texture, nourrie par un travail des lies, trouvent vraiment tout leur sens à table, avec une salade de légumes grillés. Mon coup de cœur de la saison jusqu'à présent.

Santé !



DIFFUSÉ LE 29 MAI 2021

Domaine des Béates

BÉATINES ROSÉ



<https://bit.ly/34AyGA4>

**PHILIPPE LAPEYRIE
CHRONIQUEUR**



Un rosé provençal de grande classe qui fera de merveilleuses

Coteaux d'Aix en Provence 2020

Les Béatines - Domaine des Béates | Provence - France

Code : 11232261 | Prix : 21,65 \$

Disponibilités : 200 succursales en province | Sucre résiduel par litre : 1,3 gr

Servir à 11-12 degrés Celsius

À déguster avec : une soupe froide de tomate, bruschetta, salade de thon et de tomates...

Si tout comme moi, vous craquez pour les rosés de Provence aux parfums envoûtants et au gustatif sphérique, huileux, pénétrant et de bon volume, vous serez aux petits oiseaux avec cette brillante cuvée européenne! En fermant les yeux, on pourrait s'y méprendre et croire être en présence d'un délicieux vin blanc. Ne le servez pas trop froid et vous passerez un très beau moment de dégustation. 2 à 3 ans dans la noirceur totale de votre réserve ne lui ferait même pas peur.



JUIN



DIFFUSÉ LE 5 JUIN 2021

Rémi Pouizin

LES PIOUS BLANC



<https://bit.ly/3w3EfT9>

VÉRONIQUE RIVEST
SOMMÈLIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE



COUP DE CŒUR

Tout est à aimer de ce vin : il exprime à merveille son origine, est élaboré avec grand soin, sans artifices, et son prix est très juste. Assemblage de clairette, de grenache blanc et de viognier, il s'ouvre sur un nez délicat, qui se développe sur des notes de pêche et d'abricot, d'amande, de fleur d'oranger et d'épices. Une très jolie bouche offre du gras, du fruit et de la fraîcheur, avec de légers amers qui apportent nuance et relief. À l'aération, et encore plus le deuxième jour, le viognier devient plus expressif avec ses notes fruitées, florales et épicées. Tous les arômes et la texture d'un blanc du Sud, mais sans lourdeur. Il donne envie de passer à table avec un poisson gras, dans une sauce légèrement crémée, avec une sauce au thé au jasmin, ou des poêtoncles poêlés.

Rémy Pouizin Les Pious Côtes du Rhône 2019, 17,60 \$ (14512795) 13 % Bio
Garde : de 2 à 3 ans



DIFFUSÉ LE 10 JUIN 2021

Meinklang

GRAUPERT



<https://bit.ly/2U8csDM>

**LESLEY CHESTERMAN & JEAN AUBRY
JOURNALISTES**





DIFFUSÉ LE 17 JUIN 2021

Meinklang

KONTAKT



107.5
rouge

<https://bit.ly/2U3O1qV>

PHILIPPE LAPEYRIE
CHRONIQUEUR

Vin Orange 2020
Kontakt - Domaine Meinklang
Burgenland - Autriche
Code: 14509553
Prix: 21.75 \$
Disponibilités: 195 succursales en province
Servir à 12-13 degrés Celsius

Des mets thaïlandais à base de poulet, de crevettes, de sésame, d'orange, de gingembre, de nouilles, de riz, de citron...

Vous aimez les vins oranges, les vins bios, les vins naturels, les vins différents et pour le moins originaux? Vous serez charmé au plus haut point avec ce vin de macération autrichien qui est signé par un producteur qui fait la pluie mais surtout le beau depuis 2-3 ans, Meinklang! Ne le servez pas trop froid pour bien profiter de ses vertus et buvez la bouteille au courant des 12 à 18 mois à venir.



DIFFUSÉ LE 17 JUIN 2021

Meinklang

KONTAKT



ELLE

<https://bit.ly/3yb6Dnv>

**LYNNE FAUBERT
JOURNALISTE**

Ce vin bio, végétal et non filtré provient d'un super producteur autrichien et s'élève au-dessus du lot. Légèrement carbonique, il provient de cépages connus comme le pinot gris, le traminer et le welschriesling. Avec ses arômes sur la pêche et l'abricot, il mérite qu'on le savoure à l'apéro, simplement.

Prix: 21,75\$



DIFFUSÉ LE 17 JUIN 2021

Adega de Penalva

MACÉATION



ELLE

<https://bit.ly/3yb6Dnv>

**LYNNE FAUBERT
JOURNALISTE**

Les cépages cerceal branco, malvasia fina et encruzado de ce vin portugais macèrent plus de 10 jours, lui donnant son orangé très typé. En bouche, le Dão dégage des arômes de miel, d'agrumes et de fruits séchés. Un bel accord avec les cuisines asiatiques et le sushi.

Prix: 21,80\$



DIFFUSÉ LE 18 JUIN 2021

Domaine des Huards

PROSE



<https://bit.ly/3w33BAk>

**NADIA FOURNIER
JOURNALISTES**

Parce que chaque papa est unique

La famille Gendrier pratique la biodynamie dans ses vignobles de la Loire et leur rosé de pinot noir et de gamay est vinifié avec les levures indigènes et un ajout minimal en SO2. Un vin très délicat, mais non moins complexe, qui déploie en bouche un bouquet de petits fruits rouges et de poire, sur un fond minéral qui accentue sa fraîcheur et qui ajoute à sa profondeur. Parfait pour accompagner une mozzarella burrata avec de la roquette et des tomates du Québec.



DIFFUSÉ LE 19 JUIN 2021

Carvalho Martins

PACTO



<https://bit.ly/3y867XF>

PHILIPPE LAPEYRIE CHRONIQUEUR



Un blanc du Portugal septentrional qui possède un charme fou

Pacto - Carvalho Martins | Douro - Portugal

Code : 14491251 | Prix : 19,95 \$ | Disponibilités : 110 succursales en province

Sucre résiduel par litre : 0 gramme | Servir à 10-11 degrés Celsius

À déguster avec : des filets de poisson, des croquettes de poulet, des linguines aux fruits de mer...

Oh que nous nous sommes régalés avec ce délicatement parfumé et bien enveloppant vin ibérique! On aime son onctuosité, ses courbes élancées ainsi que sa finale fraîche et persistante. Aucun maquillage technologie, juste un fruité net, pur, élégant et fort précis. Les plus patients oseront laisser encore 2 à 3 ans la bouteille à l'horizontal dans la noirceur de leur réserve.



DIFFUSÉ LE 24 JUIN 2021

Meinklang

VULKÁN



**JULIE ET ÉRIC
RÉDACTION SAQ.COM**



♥ Pourquoi on l'aime ?
Meinklang : un nom qui n'a plus besoin de présentation dans le paysage viticole autrichien ! Cette cuvée issue d'un cépage hongrois a profité d'une macération pelliculaire de 48 heures sous l'action des levures indigènes. Voilà un blanc tonifiant et désaltérant, notamment grâce à une acidité rafraîchissante et un petit résiduel de gaz carbonique. Non filtré et en toute authenticité, le vin parfait pour lancer l'apéro ou accompagner les fruits de mer.

CELLIER
Meinklang Vulkan 2018
Vin blanc | 750 ml
Hongrie
27,35 \$
✓ En ligne ✗ En succursale

Meinklang : un nom qui n'a plus besoin de présentation dans le paysage viticole autrichien ! Cette cuvée issue d'un cépage hongrois a profité d'une macération pelliculaire de 48 heures sous l'action des levures indigènes. Voilà un blanc tonifiant et désaltérant, notamment grâce à une acidité rafraîchissante et un petit résiduel de gaz carbonique. Non filtré et en toute authenticité, le vin parfait pour lancer l'apéro ou accompagner les fruits de mer.



DIFFUSÉ LE 26 JUIN 2021

Nicolas Grosbois

LA CUISINE DE MA MÈRE CHINON



<https://bit.ly/3h42Wus>

**PATRICK DÉSY, NADIA FOURNIER ET MATHIEU TURBIDE
JOURNALISTES**

19,55 \$ - Code SAQ 12782441 - 13 % - 1,5 g/L - Biologique

C'est une cuvée de négoce, une activité essentielle pour garder une certaine stabilité financière, surtout quand vous avez un tout petit patrimoine de vignes. Les raisins proviennent de chez Alexandre Moreau, un copain de Nicolas chez qui tout est vinifié. On y retrouve aussi un peu de raisin des parcelles du domaine Grosbois. 100% cabernet franc s'exprimant dans un registre pur et fruité. Tonalités de cerise, de balsamique et de cèdre. En bouche, on sent une matière nourrie, digeste par son acidité tonique et ses tanins légèrement granuleux. Un vin gourmand à servir frais.



DIFFUSÉ LE 26 JUIN 2021

Nicolas Grosbois

LA CUISINE DE MA MÈRE EN VACANCES À GAILLAC



<https://bit.ly/3h42Wus>

PATRICK DÉSY, NADIA FOURNIER ET MATHIEU TURBIDE JOURNALISTES

19,75 \$ - Code SAQ 13349800 – 13,5 % - 2 g/L – Biologique

L'idée du négoce est née en 2016 alors que le gel décime 80% de la récolte. Nicolas Grosbois décide d'amener la « cuisine de sa mère » en vacances à Gaillac, dans le Sud-Ouest. Il est question ici d'un assemblage local qui comprend les variétés duras, brauacol, merlot et syrah. Dans la même lignée que le chinon, c'est un vin de grande soif avec un peu plus de couleur. Des notes aussi plus gourmandes de fruits noirs et d'épices douces. Difficile d'en prendre un seul verre. On siffle la bouteille en moins de temps qu'il faut pour le dire. Un vin passe-partout parfait pour l'été. À servir, lui aussi, assez frais.



DIFFUSÉ LE 26 JUIN 2021

Les Têtes

TÊTE BLANCHE



<https://bit.ly/3h42Wus>

**PATRICK DÉSY, NADIA FOURNIER ET MATHIEU TURBIDE
JOURNALISTES**

18,40 \$ - Code SAQ 14019790 - 12,5 % - 3 g/L - Biologique

Les Têtes, c'est un projet de quatre amis mené par Nicolas Grobois. Un assemblage assez hétéroclite de sauvignon blanc et de chenin qui proviennent de la Loire avec de la roussanne de la Vallée du Rhône. Un nez bien parfumé avec des notes de miel, de tilleul, d'agrumes, de poire et de poivre blanc. On a l'impression que le vin sera gras, voire doux, mais c'est complètement sec, droit, savoureux et léger. Ça se boit tout seul. Parfait à l'apéro, avec le poisson ou le fromage.



JUILLET



DIFFUSÉ LE 08 JUILLET 2021

Adalia

SOAVE



L'actualité

<https://bit.ly/3fclOpo>

**NADIA FOURNIER
JOURNALISTE**

Le vin de la semaine : un délicieux soave

Un blanc italien frais et minéral, tout en légèreté, qui incarne bien le renouveau de la zone d'appellation Soave. À découvrir !

Marinella Camerani est une légende vivante de la vaste zone du Valpolicella, en Vénétie. Au cours des 30 dernières années, pendant que nombre de producteurs surfaient sur l'immense vague de popularité qui a déferlé sur la région, prenant allègrement des raccourcis, elle a défendu la notion de terroir sur le domaine familial Corte Sant'Alda, qu'elle conduit en biodynamie dans le Val di Mezzane.

En parallèle, elle a racheté en 2008 un vignoble de cinq hectares de l'autre côté de la vallée, dans la zone d'appellation Soave. La propriété, Adalia, est gérée par Federica, sa fille aînée, qui cultive les vignes en pergola, selon la tradition locale. Cet assemblage de garganega, de trebbiano di Soave et de chardonnay est vinifié en cuve d'acier inoxydable, sans contrôle de température ; on laisse macérer les peaux des raisins pendant quelques heures.

Le 2020 incarne à merveille le renouveau du soave. Un vin blanc sec et droit, dont la fraîcheur repose davantage sur la tenue et le caractère minéral que sur l'acidité. La matière est mûre et laisse en bouche une agréable rondeur, doublée de légèreté et de vitalité. Le blanc tout indiqué pour les pâtes aux légumes grillés ou les beignets de fleurs de courgette. Salute !



DIFFUSÉ LE 16 JUILLET 2021

Nicolas Grosbois

LA CUISINE DE MA MÈRE EN VACANCES À GAILLAC



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3fbVITQ>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

La cuisine de ma mère en vacances à Gaillac 2019, France

Le Ligérien Nicolas Grosbois a procédé ici — pour faire l'école buissonnière — à des achats de raisins du côté de Gaillac pour concocter cette cuvée à base de braucon, de duras, de merlot et de syrah. Le résultat est épatant et donne l'envie d'écluser sans façon. Du fruité avec du mordant, de la mâche, de la sincérité.

Le bio

★★★

La cuisine de ma mère en vacances à Gaillac 2019, Nicolas Grosbois, Sud-Ouest, France (19,75 \$ – 13349800)



DIFFUSÉ EN JUILLET 2021

Meinklang

GRÜNER VELTLINER



LES **RADIEUSES**
MAGAZINE

<https://bit.ly/3iazO59>

MARIE-HÉLÈNE BOISVERT

S'il est un cépage qui est entré dans mes préférés au cours des dernières années, c'est assurément le grüner veltliner. Vif, séduisant, aux arômes de poire, de mangue et de poivre blanc, ce cépage autrichien sera autant le compagnon parfait de vos apéros ou servi avec de la volaille, du poisson, des crevettes grillées sur le barbecue.

Ici, la cuvée Österreich 2020 est élaborée selon les préceptes de la biodynamie (en harmonie avec les cycles lunaires), il est sec et nature. Il n'en est pas pour autant un vin cérébral, c'est plutôt un vin de soif, de plaisir et si facile à apprécier!

On retrouve d'excellents rapports qualité-prix lorsque l'on regarde du côté des grüner veltliner à la SAQ. Cherchez-les et essayez celui-ci pour voir!



DIFFUSÉ EN JUILLET 2021

Damien Coquelet

FOU DU BEAUJO



LES **RADIEUSES**
MAGAZINE

<https://bit.ly/3iazO59>

MARIE-HÉLÈNE BOISVERT

Pour un vin rouge d'été pour l'apéro, ça prend un vin gouleyant avec une acidité bien présente. C'est exactement ce qu'offre la cuvée de gamay Fou de Beaujo! Heureusement pour nous, ce vin biologique, nature, est maintenant presque toujours disponible à la SAQ.

Vous voilà fins prêts à profiter des moments partagés si mérités après cette année de pandémie. Profitez!



La Ferme du Mont

GIGONDAS



<https://bit.ly/3idg8xC>

VÉRONIQUE RIVEST
SOMMÈLIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE



PLACE À L'OPULENCE !

Sous un climat méditerranéen, avec de plus en plus de canicules, Stéphane Vedeau élabore des vins d'une finesse et d'une élégance étonnantes. Le terroir de Gigondas, au pied des Dentelles de Montmirail, donne certains des vins les plus opulents de la région. Et cette cuvée est assurément opulente, mais elle fait aussi preuve de fraîcheur et d'éclat et, surtout, d'un équilibre sans faille. Le nez, complexe, s'ouvre beaucoup à l'aération – passez-le en carafe ! Quelques notes viandées à l'ouverture laissent vite place à tout le charme fruité du grenache, rehaussé de notes de garrigue, d'anis, de terre chauffée au soleil. La bouche est ample, puissante, mais sans aucune lourdeur, et d'une finesse surprenante. Des tanins très fins, fermes, et une impression minérale ajoutent à la sensation de fraîcheur. Excellent rapport qualité-prix ! À déguster avec une côte de bœuf ou un gigot d'agneau.

La Ferme du Mont Jugunda Gigondas 2017, 33,25 \$, 14,5%
 Garde : de 5 à 7 ans



DIFFUSÉ LE 30 JUILLET 2021

Nicolas Grosbois

LA CUISINE DE MA MÈRE



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3rJLW0f>

JEAN AUBRY
CRITIQUE

La vérité est dans le verre

Chinon 2020, La Cuisine de ma mère, Nicolas Grosbois, Loire, France (19,65 \$ - 12782441 - Bio - (5) ★★★)

A. Nez tonique, poivré, betterave, bien centré ; corps et vigueur immédiate, un rien astringent avec une finale saline.

B. Nez intense, mûre ; bouche « froide », allongée, plus homogène de texture, complet.

C. Plus complexe au nez, pivoine et rose, zeste d'orange ; impression de sucrosité rapidement resserrée par des tanins fins et expressifs.



AOÛT



DIFFUSÉ LE 1ER AOÛT 2021

Meinklang

BURGENLANDRED



<https://bit.ly/3yDx31m>

MARIE-MICHÈLE GRENIER
SOMMELIÈRE

Rouges de soif

L'Autriche abrite plusieurs trésors en matière de rouges de soif. Issu d'un assemblage de zweigelt, de blaufrankisch et de st-laurent, des cépages bien établis dans ce pays, ce vin du domaine Meinklang est désaltérant et croquant. Il est produit en agriculture biologique et travaillé dans l'esprit des vins nature. Aromatique, le nez dévoile des parfums de framboises, d'herbes et de fleurs séchées. Généreusement fruité, doté d'une touche épicée et d'un léger taux d'alcool (12%), il sera le candidat idéal pour accompagner un plateau de charcuteries lors d'un pique-nique.



DIFFUSÉ LE 1ER AOÛT 2021

Les Béates

BÉATINES ROSÉ



laTribune
NUMÉRIQUE

<https://bit.ly/3mQ8uvx>

NATALIE RICHARD
JOURNALISTE

Les rosés de l'été

Un véritable rosé de terroir élaboré par un vigneron fort sympathique, Pierre-François Terrat, propriétaire et pionnier de l'agriculture biologique dans sa région depuis les années 1980. L'ensemble du vignoble jouit du climat exceptionnel de la méditerranée, baigné par le soleil et énergisé par le mistral. Leur rosé estival est composé de grenache noir, avec 30 % de syrah et 20 % de cinsault, des raisins vendangés à l'orée du jour pour en préserver toute la fraîcheur. Un nez floral avec des notes d'orange sanguine, de framboise et de zeste dans un ensemble des plus harmonieux.



DIFFUSÉ LE 05 AOÛT 2021

Domaine des Huards

ENVOL



L'actualité

<https://bit.ly/2WzsgAy>

**NADIA FOURNIER
JOURNALISTE**

Le vin de la semaine : un rouge bio de la Loire

Amateurs de pinot noir, vous vous êtes tournés vers les gamays du Beaujolais depuis la flambée des vins de Bourgogne ? Ce vin rouge pourrait bien être votre passe-partout du reste de l'été.

Jocelyne et Michel Gendrier pratiquent la biodynamie dans leur vignoble de Cheverny, une région située près de Chambord, à cheval sur le Val de Loire et la Sologne, qui donne son nom à une appellation peu connue. En plus d'une belle gamme de vins blancs, dont deux délicieux romorantins vendus à la SAQ, ils élaborent aussi ce très bon vin rouge composé de pinot noir et de gamay.

Léger et affriolant aux premiers abords, mais posé sur des tanins assez charnus pour accompagner un poulet rôti, le 2018 séduit dès qu'on plonge le nez dans le verre, avec ses parfums fruités, floraux et poivrés. La bouche est tout aussi expressive, croquante, souple et dotée d'une bonne longueur.

Pour l'apprécier à sa juste valeur, laissez-le refroidir pendant une vingtaine de minutes dans la porte du frigo avant de le servir. La température de service joue un rôle clé dans l'appréciation d'un vin, surtout pendant les chaudes journées d'été. Pour éviter les déceptions, suivez la règle du 20/20 : on met le rouge au frigo 20 minutes avant l'apéro et on sort le blanc du frigo 20 minutes avant de le servir.

Santé !



DIFFUSÉ LE 27 AOÛT 2021

Adega de Penalva

DÃO



<https://bit.ly/3yvuD4D>

**PATRICK DÉSY
JOURNALISTES**

5 bons vins à moins de 15\$ pour la rentrée

Excellent blanc produit par la dynamique coopérative Adega de Penalva. Elle compte environ un millier de petits producteurs, mais chacun exploite en moyenne à peine plus d'un hectare, ce qui préserve le côté humain et l'impression d'un vin de terroir. Encruzado,ercial et malvasia fina sont assemblés et vinifiés en cuve inox. Un nez bien expressif de fleur et de miel avec un côté iodé. Le vin est assez ample avec un fruité croquant et une petite amertume en finale. Sec et rafraîchissant.

Portugal 12,5 % | Vin blanc | 11,90 \$ | 1,3 g/L

Code SAQ : 12728904

SEPTEMBRE



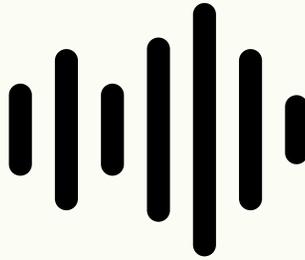
DIFFUSÉ LE 3 SEPTEMBRE 2021

Rémi Pouizin

NATIVE

	107.5 rouge	https://bit.ly/3utlg3Y
---	-----------------------	---

PHILIPPE LAPEYRIE
CHRONIQUEUR





DIFFUSÉ LE 5 SEPTEMBRE 2021

Les Têtes

TÊTE BLANCHE



<https://bit.ly/3B0ufx0v>

VÉRONIQUE RIVEST
SOMMÈLIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE

Les vins de la semaine

Maintenant... ou un peu plus tard !



Pour le plaisir

Le plus récent arrivage de ce vin semble encore plus réussi que le précédent. Assemblage de chenin et de sauvignon blanc de Touraine, avec de la marsanne du Rhône – d'où l'appellation Vin de France –, il est aussi non millésimé. Élaboré dans un esprit nature, c'est un vin sans prétention autre que celle de procurer du plaisir. Et qu'est-ce qu'il y réussit ! Un très joli nez ouvre le bal, fin, floral, avec des arômes de pêche, d'abricot, de poire et d'amande. La bouche est ronde, juteuse et caressante, avec des notes d'herbes et d'agrumes qui contribuent à sa fraîcheur. Sec, léger, simple mais drôlement bien ficelé et savoureux, ce vin est parfait pour l'apéro, ou pour accompagner des fritures de poisson ou de légumes, une guédille au homard ou aux crevettes.

Les Têtes Tête Blanche Vin de France, 18,50 \$ (14019790), 12,5 %, bio
 Garde : à boire

Alain Mathias

CHABLIS



MARC BUNGARTEN / HENRIETTA
RÉDACTION SAQ.COM



LES SUGGESTIONS DE
Marc Bungarten



Nicolas Grosbois

GABARE



--	--	--

VÉRONIQUE RIVEST / SOIF
RÉDACTION SAQ.COM





DIFFUSÉ LE 24 SEPTEMBRE 2021

Champagne Barnaut

GRAND CRU



LE DEVOIR

<https://bit.ly/2ZDwHfa>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

À GRAPPILLER PENDANT QU'IL EN RESTE !

Champagne Barnaut blanc de noirs brut, Bouzy, Champagne, France (57,50 \$ – 11152958). Déjà, la robe or riche et profonde annonce des saveurs qui ne le sont pas moins. Un champagne dosé avec équilibre, moussant une bulle fine et consistante au goût de croustade aux pommes et de miel ainsi que des notes légèrement oxydatives où alternent corps et légèreté. Un bon champagne de repas. © (5) ★★★



DIFFUSÉ LE 26 SEPTEMBRE 2021

DOMAINE BEAUCHEMIN

		https://bit.ly/3B29I0s
---	---	---

KARYNE DUPLESSIS PICHÉ SPÉCIALISTE EN VIN, COLLABORATRICE INVITÉE

Les vignerons montrent aujourd'hui qu'on peut produire du bon vin au Québec, mais c'était loin d'être évident lorsque Luc Beauchemin a vinifié pour la première fois, dans les années 1970. Ce producteur installé à Yamachiche a persévéré et son travail démontre maintenant toute la finesse et le potentiel du terroir d'ici.

À quelques mètres de la route 138 qui traverse la petite municipalité de Yamachiche, seul le bruit de l'autoroute brise le calme qui règne au Vignoble et domaine Beauchemin. Derrière le bungalow, quelque 14 000 pi de vigne tanguent dans la plaine du lac Saint-Pierre.

« J'ai cherché une terre sur la rive sud et sur la rive nord du lac Saint-Pierre, raconte-t-il. Je voulais profiter de l'effet du lac sur le climat pour planter mon vignoble. »

Ce vignoble, Luc Beauchemin en rêve depuis son adolescence, lorsqu'un Français s'est installé dans son village de Saint-François-du-Lac, dans le Centre-du-Québec. Il lui a appris la vinification à l'aide de cerises.

...



DIFFUSÉ LE 30 SEPTEMBRE 2021

Meinklang

PROSA



JULIE PERREULT
RÉDACTION SAQ.COM



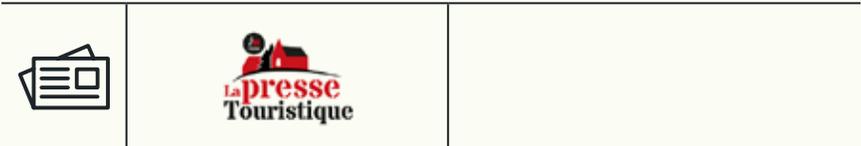
Domaine familial autrichien qui a le vent dans les voiles, tout y est élaboré selon les préceptes de la culture biologique et biodynamique. Sympathique cuvée qui implique quelques cépages locaux au bien connu pinot noir, ce vin est une véritable fête en bouche. C'est léger (10,5 % d'alcool), bien sec, et surtout harmonieusement savoureux. Clairement un atout pour le brunch, c'est aussi la quille parfaite pour lancer l'apéro avec des bouchées à la mousse de crevette.



DIFFUSÉ À L'AUTOMNE 2021

Domaine des Huards

PURE



**GABRIEL LACHAINE ET VALÉRIE CHARETTE
SOMMELIERS**

En blanc
CHEVERNY, CUVÉE PURE 2019,
DOMAINE DES HUARDS

Loire, France
Biologique
Prix: 23,80\$
12,5% d'alcool et 2,1 g/l de sucre
Code SAQ: 961807

Cheverny situé en Touraine (Loire) est une appellation que nous apprécions énormément; toujours élaborée avec deux des cépages blancs les plus populaires de la planète vin soit le Sauvignon blanc et le Chardonnay. L'assemblage, ici de 75% Sauvignon et 25% de Chardonnay, donne un résultat très net et tout en fraîcheur, parfait pour les dernières chaleurs estivales. Un nez complexe de poire Bartlett et de fleur d'orange avec des notes végétales et minérales et en bouche ce côté pierre à fusil (du au sol de craie) avec une rétro d'herbes fraîches qui donne un vin parfait pour les poissons et coquillages, huîtres et tartares, fromage de chèvre...



DIFFUSÉ LE 30 SEPTEMBRE 2021

Sébastien David

HURLUBERLU

	 RADIO-CANADA	https://bit.ly/2ZLtx9D
---	--	---

**JEAN-PHILIPPE REID
CHRONIQUEUR**



La saison des vendanges est en cours. Comment ça se passe et comment y participer dans la région ou ailleurs? C'est le sujet de notre chroniqueur-sommelier qui a aussi une suggestion de vin.

Sébastien David Hurluberlu 2020
Vin rouge | France
23,20 \$



OCTOBRE



DIFFUSÉ LE 01 OCTOBRE 2021

Champagne Fleury

SONATE



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3GI9EB5>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

Champagne Fleury brut 2011, France

Les lentes, silencieuses et imperturbables épousailles entre les lies fines et leur environnement liquide immédiat font leur œuvre en dotant ce grand champagne issu de l'agriculture biologique d'une prestance ni plus ni moins que royale. Les ors de la robe y sont, les parfums de nougatine et de poire pochée aussi, sans compter la longue finale. © (5)

Explication des cotes

Le canon

★★★★

Champagne Fleury brut 2011, Champagne, France (93,50 \$ - 14758795)



DIFFUSÉ LE 01 OCTOBRE 2021

Ottin Vini

PETITE ARVINE



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3nGaKUY>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

Petite Arvine 2019, Italie

Une trentaine de succursales avaient en tablettes cette petite merveille au moment où ces lignes étaient écrites. Un blanc sec rare en provenance d'un terroir tout aussi accidenté qu'excentré, aux nuances très fines de poire et pourvu d'un éclat vivifiant, bien que doté d'une sève ample et chaleureuse. Tartiflette ? © (5+)

Explication des cotes

La surprise

★★★★

Petite Arvine 2019, Ottin, Vallée d'Aoste, Italie (33,75 \$ – 14278927)



DIFFUSÉ LE 08 OCTOBRE 2021

Azul y Garanza

NATURALEZA



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3kfNUD5>

JEAN AUBRY
CRITIQUE

Naturaleza Salvaje 2019, Espagne

Inscrit sur la contre-étiquette : vin bio, parcelle unique, intervention minimale, non filtré. Dans la bouteille, maintenant, ces mots reflètent la qualité réelle du vin. Et plus encore ! Le fruité y est éloquent, magnifique d'expression, faisant le pont en bouche avec tonus, conviction et une grande clarté d'ensemble. Vive la soif ! (5) ©

Explication des cotes

Le bio

★★★

Naturaleza Salvaje 2019, Azul y Garanza, Navare, Espagne (25,45 \$ - 14432672)



DIFFUSÉ LE 09 OCTOBRE 2021

Landron Chartier

COTEAUX D'ANCENIS



<https://bit.ly/3nLHeNU>

VÉRONIQUE RIVEST
SOMMÈLIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE

Éclatant gamay

Dans cette petite appellation du Pays nantais, sur des sols de schistes et de gneiss, le gamay règne en maître pour l'élaboration des vins rouges et rosés. Et entre les mains de la famille Landron, il donne des vins pleins d'éclat et de vitalité. Comme celui-ci : une délicieuse cuvée 100 % gamay, qui représente à merveille le caractère croquant, juteux et gouleyant du cépage. Tout plein de petits fruits rouges et quelques notes épicées, poivrées au nez, précèdent une bouche gourmande, tout en fraîcheur. Très sec, avec juste un peu de tanins qui apportent du relief, il appelle les amis et la nourriture. À servir rafraîchi, avec des charcuteries, une salade de betteraves ou encore un steak tartare ou un poulet rôti.

Garde : de 2 à 3 ans.

Bernard et Benoît Landron Coteaux d'Ancenis Esprit Détente 2020, 19,75 \$ (14172612), 12,5 %, bio.



DIFFUSÉ LE 09 OCTOBRE 2021

Nicolas Grosbois

GABARE



<https://bit.ly/3BAM719>

**PATRICK DÉSY
JOURNALISTES**



La beauté du cabernet-franc

Tout le monde ou presque connaît le cabernet-sauvignon. Le cabernet franc, un peu moins. Et pourtant, il peut donner les plus grands vins de la planète.

On peut penser au Château Lafleur à Pomerol ou Château Cheval Blanc à Saint-Émilion qui présentent tous deux une part importante de cabernet franc dans leur assemblage.

C'est cependant en Loire, plus précisément à Chinon et à Saumur-Champigny, que le cabernet franc offre selon moi son expression la plus pure. Ici, les exemples sont nombreux. Le plus connu et le plus prestigieux reste sans doute le célèbre Clos Rougeard dont les vins sont de pures merveilles. Leur renommée aura malheureusement eu raison sur leur disponibilité, les prix atteignant aujourd'hui des sommets astronomiques. Ce qui pousse les amateurs – et c'est la beauté du vin – à se tourner vers d'autres producteurs.

C'est le cas du Nicolas Grosbois dont j'aime bien les vins et dont je vous ai parlé au début de l'été. Il revient en force avec cette cuvée « carte de visite » qui vient d'arriver en SAQ. Un nez immédiatement séducteur sur des parfums de cassis, de violette et de poivron. La matière en bouche est nourrie, les tanins sont lisses, l'ensemble montre du volume et de la densité tout en gardant une remarquable buvabilité. On siffle la bouteille dans le temps de le dire. Et on en redemande!

NICOLAS GROSBOS, GABARE 2019, CHINON, FRANCE
30,25 \$ - Code SAQ 13096110 - 13,5 % - 2,3 g/L - Biologique
★★★1/2 - \$\$\$



DIFFUSÉ LE 15 OCTOBRE 2021

Nicolas Grosbois

CLOS DU NOYER



LE DEVOIR

<https://bit.ly/2ZJDfc0>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

Chinon «Clos du Noyer» 2019, France

On ne vantera jamais assez la pertinence des cuves de béton qui agissent ici comme une espèce de paratonnerre entre ciel et terroir, entre fruité et minéralité. Les frères Nicolas et Sylvain y font séjourner cette magnifique cuvée pendant 11 mois, portant l'expression de cette parcelle de 1,24 hectare à un sommet d'expression. Du grand chinon ! (10+) ©

Explication des cotes

Le canon

★★★★

Chinon « Clos du Noyer » 2019, Domaine Grosbois, Loire, France (43 \$ - 13128169)



DIFFUSÉ LE 17 OCTOBRE 2021

Meinklang

PROSA



**LA
PRESSE**

<https://bit.ly/3nLCpnC>

**VÉRONIQUE RIVEST
SOMMÈLIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE**

Un nouveau Meinklang

Les vins du Val de Loire ont coulé à flots dans les bistros parisiens pendant De la joie, de la légèreté, de la simplicité : ça résume bien ce vin rosé effervescent d'Autriche. Produit par la famille Michlits au domaine Meinklang, bien connu au Québec et toujours fiable, ce Meinklang Prosa est élaboré essentiellement avec les cépages rouges indigènes du pays : zweigelt, blaufränkisch et saint-laurent. Rien de très complexe dans cette cuvée, mais tout le plaisir de la simplicité : elle offre des arômes de fraises des champs, de canneberges, avec quelques notes de fleurs séchées et d'herbes. La bouche est savoureuse, tonique, tout en légèreté, avec des bulles fines et un léger grain à la texture. Très faible en alcool, c'est un vin tout indiqué pour l'apéro ou le brunch, avec une salade de crevettes nordiques, une salade de tomates, feta et herbes fraîches, du saumon fumé, voire un plateau de charcuterie.

Meinklang Prosa Vin d'Autriche 2020, 20,40 \$ (14651824), 10,5 %, bio

Garde : à boire



DIFFUSÉ LE 20 OCTOBRE 2021

Nicolas Grosbois

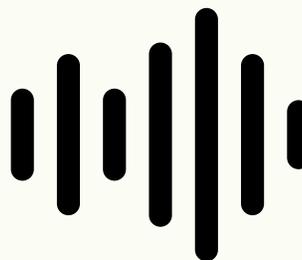
LA CUISINE DE MA MÈRE



RADIO-CANADA

<https://bit.ly/2ZETNCi>

**BENOIT ROBERGE
CHRONIQUEUR**





DIFFUSÉ LE 20 OCTOBRE 2021

Nicolas Grosbois

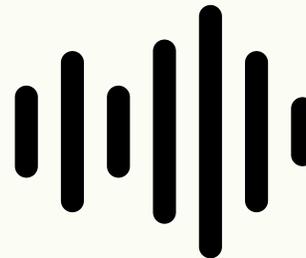
LA CUISINE DE MA MÈRE EN VACANCES À GAILLAC



RADIO-CANADA

<https://bit.ly/2ZETNCi>

**BENOIT ROBERGE
CHRONIQUEUR**





DIFFUSÉ LE 20 OCTOBRE 2021

Les Têtes

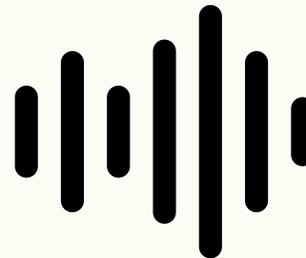
TÈTE BLANCHE



RADIO-CANADA

<https://bit.ly/2ZETNCi>

**BENOIT ROBERGE
CHRONIQUEUR**





DIFFUSÉ LE 22 OCTOBRE 2021

Alpamanta

BREVA



<https://bit.ly/3w601Hj>

NADIA FOURNIER
JOURNALISTE

Sans filtre
ALPAMANTA, SAUVIGNON BLANC 2019, BREVA,
LUJAN DE CUYO

34,50 \$
Argentine 12,5 %

<1 g/L – Biodynamique | ★★★ 1/2 | \$\$\$

Code SAQ : 14492333

La première gorgée m'a laissée indifférente. J'ai ensuite remué la bouteille, comme le suggère la contre-étiquette, et j'ai goûté le vin à nouveau. Résultat : un monde de différence ! D'un sauvignon blanc conventionnel, voire anonyme, le vin a instantanément bondi en qualité. Le remuage met les lies en suspension et donne au vin un aspect trouble, mais il enrichit aussi son registre de saveurs, sa texture et sa profondeur. Pas donné, mais vraiment pas ordinaire. À découvrir !



DIFFUSÉ LE 23 OCTOBRE 2021

Sébastien David

HURLUBERLU



<https://bit.ly/3wi29Mt>

VÉRONIQUE RIVEST
SOMMÈLIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE

Éclatant vin de bistro

Les vins du Val de Loire ont coulé à flots dans les bistrots parisiens pendant des décennies. Pas surprenant : plusieurs d'entre eux, les rouges de cabernet franc, entre autres, sont des vins de bistro par excellence. Comme celui-ci ! D'une couleur violacée soutenue, il offre un nez expressif, au fruit riche et mûr. Des notes de framboise, de griotte et de mûre s'entremêlent à celles de feuilles, d'herbes et de mine de crayon. Avec beaucoup d'éclat, au nez comme en bouche, il fait preuve de gourmandise, mais aussi de tenue et de matière. Le fruité est croquant, et des notes ferreuses et végétales ajoutent nuances et intérêt. De légers tanins complètent le tableau. En avant la cuisine de bistro : steak tartare, foie de veau, rognons, charcuteries, rôti de porc et rémoulade.

Garde : 2 ou 3 ans.

Sébastien David Hurluberlu Vin de France 2020, 23,20 \$ (14172719), 13 %.



DIFFUSÉ LE 30 OCTOBRE 2021

Meinklang

KONTAKT



laTribune
— NUMÉRIQUE

<https://bit.ly/31IjQM>

NATALIE RICHARD
JOURNALISTE

Du vin orange pour l'Halloween

Meinklang Kontakt 2020
21,85 \$ • 14 509 553 • 11,5 % • 1,2 g/l • Bio

Un pet nat orange qui vous fera tressauter les papilles grâce à une jolie effervescence qui décline son assemblage de welschriesling, pinot gris et traminer vers des notes de pêche blanche et de cantaloup sur une douce amertume et un zeste citronné en finale. Fabuleusement rafraîchissant!



DIFFUSÉ LE 30 OCTOBRE 2021

Adega de Penalva

MACÉATION



laTribune
NUMÉRIQUE

<https://bit.ly/31IjQM>

NATALIE RICHARD
JOURNALISTE

Du vin orange pour l'Halloween

Adega de Penalva Maceration pelliculaire Dao 2020
21,90 \$ • 13 844 317 • 12,5 % • 1,4 g/l

D'une belle couleur ambrée, suave et bien équilibrée, cette cuvée orange du Portugal est superbe. Élaboré avec des cépages blancs de la région sur une macération pelliculaire d'une dizaine de jours, le vin propose des arômes d'abricots séchés et de citron confit sur une finale bien dosée entre l'écorce d'orange amère et la fleur de miel. Parfait pour accompagner les mets d'inspiration marocaine comme une tagine de chou-fleur.



NOVEMBRE



DIFFUSÉ LE 12 NOVEMBRE 2021

Rémi Pouizin

PIOUS BLANC



<https://bit.ly/3D5PKNb>

**MATHIEU TURBIDE, NADIA FOURNIER
ET PATRICK DÉSY
JOURNALISTES**

Les 50 meilleurs vins à moins de 20\$

LES PIOUS 2020, RÉMI POUZIN, CÔTES DU RHÔNE
France | 14 % | Biologique | 1,2 g/L | 17,75 \$

Code SAQ : 14512795

Appartenant à la famille Pouizin depuis 1922, le vignoble fait aujourd'hui une cinquantaine d'hectares et est cultivé en agriculture biologique avec quelques éléments empruntés à la biodynamie. Un blanc surprenant et savoureux composé à parts égales de clairette et de grenache blanc – qui apportent la structure – et complété par le viognier – qui contribue au côté parfumé du vin.



DIFFUSÉ LE 12 NOVEMBRE 2021

Castelo Rodrigo

BRANCO



<https://bit.ly/3D5PKNb>

**MATHIEU TURBIDE, NADIA FOURNIER
ET PATRICK DÉSY
JOURNALISTES**

Les 50 meilleurs vins à moins de 20\$

BRANCO 2019, CASTELO RODRIGO, BEIRA INTERIOR
Portugal | 12,5 % | Biologique | 1,2 g/L | 15,10 \$

Code SAQ : 14431223

La coopérative Adega de Figueira est située à Castelo Rodrigo, tout au nord de l'appellation Beira Interior, pas très loin du Douro. Difficile de résister aux parfums d'amande et de poire de ce vin blanc salin, auquel des notes végétales ajoutent une dimension supplémentaire. Abordable, original et bio!



DIFFUSÉ LE 18 NOVEMBRE 2021

Damien Coquelet

FOU DU BEAUJO

	<p><i>En attendant</i></p> <p>La GRANDE DÉGUSTATION vins - spiritueux</p>	<p>https://bit.ly/3G2zUEU</p>
--	--	--

**STEVE BEAUSÉJOUR
CONSULTANT**





DIFFUSÉ LE 19 NOVEMBRE 2021

Tenuta la Novella

CASA DI COLOMBO



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3p98FBQ>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

Casa di Colombo 2016, Tenuta la Novella, Chianti Classico, Toscane, Italie

À moins de 25 \$, voilà un rouge parvenu à maturité qui ne manque ni de style ni d'élégance. Le sangiovese tel qu'il se présente, avec cet apport de cerise rapidement enrichi par de jolies notes de sous-bois, ses saveurs finement étoffées, mûres et balisées par cette sapide acidité typique du cépage. Recommandable !



DIFFUSÉ LE 19 NOVEMBRE 2021

Nicolas Grosbois

LA CUISINE DE MA MÈRE EN VACANCES À GAILLAC



LE DEVOIR

<https://bit.ly/310BPM2>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

À GRAPPILLER PENDANT QU'IL EN RESTE !

La Cuisine de ma mère « En vacances à Gaillac » 2020, Sud-Ouest, France (20,15 \$ – 14184285).

En plus de savoir vinifier, Nicolas Grosbois semble d'adhérer au Mouvement de libération du rosé saisonnier (MLRS) avec cet assemblage où la syrah cultivée en bio domine, car elle affiche dans ce rosé bien sec et vivant une superbe à vous éclaircir les ambiances les plus maussades. Surtout sur une ratatouille au goût de soleil. (5) ★★ 1/2



DIFFUSÉ LE 19 NOVEMBRE 2021

Château de Roquefort

CORAIL



LE DEVOIR

<https://bit.ly/310BPM2>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

À GRAPPILLER PENDANT QU'IL EN RESTE !

Corail 2020, Château de Roquefort, Côtes de Provence, France (24 \$ – 13532145).

L'excentrique Raimond de Villeneuve Flayosc conviendrait avec moi que la saison froide qui s'annonce n'interdit nullement de rêver la Provence. Le hic, seulement, c'est que Raimond ne nous offre que quelques flacons de son rosé bio bourré de caractère, au style hautement tonique et festif. Pour avoir mis les pieds au vignoble, je dois convenir que l'endroit est tout simplement bucolique. De la beauté des lieux naît le beau vin. C'est le cas ici avec cet assemblage élaboré, sa légèreté de ton, mais sa profondeur de goût, sa remarquable présence en bouche. Vivement un nouvel arrivage pour Noël ! (5) © ★★★



DIFFUSÉ LE 26 NOVEMBRE 2021

Domaine des Huards

FRANÇOIS 1^{ER}



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3xEB1HT>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

**Romorantin «François I^{er}» 2018, Domaine des Huards,
Cour-Cheverny, Loire, France**

On se rapproche, du moins ampélographiquement parlant, du cépage melon de bourgogne avec ce romorantin aujourd'hui exclusivement cantonné aux terroirs de Cour-Cheverny. Le voici traité selon les principes de la biodynamie par la famille Gendrier, avec ce profil rigoureux, bien sec, au goût dense, profond et amer de fruit blanc et de miel. (5+) ©



DIFFUSÉ LE 26 NOVEMBRE 2021

Stéphane Murat

ALIGOTÉ



LE DEVOIR

<https://bit.ly/2ZJ67Sn>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

Bourgogne Aligoté Stéphane Murat 2020, Bourgogne, France (23,25 \$ – 14263485). Voilà un candidat plus que favorable à la cause des coquillages, qu'il s'agisse de moules ou de palourdes sautées à l'ail dans une sauce légèrement crémée et citronnée. Un melon de bourgogne aussi sec que léger, net, droit, tout simple, mais fort sapide. (5) ★★ 1/2



DIFFUSÉ LE 26 NOVEMBRE 2021

Jean Bourdy

CHARDONNAY



LE DEVOIR

<https://bit.ly/2ZJ67Sn>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

Chardonnay 2018, Jean Bourdy, Côtes-du-Jura, Jura, France (29,65 \$ – 13498881). Se glisser dans l'univers de cette très ancienne maison jurassienne vous plonge illico dans un monde de silence où le mystère s'installe, au fil des colonies de levures et de champignons se multipliant à l'infini sur les murs anciens de caves elles-mêmes issues d'une autre époque. Voilà pour le décor. Le reste vous rive ailleurs, sur une version fruitée de chardonnays où la noix fraîche et de doux amers créent la dynamique, avec beaucoup de présence et de vinosité, de caractère et de longueur. Un blanc sec pour volailles napées d'une crème à la morille ou un bon morceau de comté affiné. (5+) ★★★ ©



DIFFUSÉ LE 26 NOVEMBRE 2021

Alain Mathias

CHABLIS



LE DEVOIR

<https://bit.ly/2ZJ67Sn>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

Chablis 2019, Alain Mathias, Bourgogne, France (30,25 \$ – 14170131). Carole et Bastien Mathias rejoignent cette maison créée de toutes pièces par Alain Mathias en 1983 du côté d'Épineuil, tout près de Chablis. Personnellement, je la rejoins sur l'expression authentique de ce chablis bio issu de plusieurs parcelles du finage de Lignorelles, situé au nord de la commune de Chablis. Qu'on ne s'y trompe pas : nous avons là du chablis dans son essence, enrichi par un long élevage, maîtrisé sur le plan technique, mais surtout hautement sapide, pour ne pas dire minéral, franchement savoureux et de belle longueur. À ce prix, pas d'hésitations ! (5) ★★ ★  ©



PUBLIÉ EN NOVEMBRE 2021

Nicolas Grosbois

LA CUISINE DE MA MÈRE



RICARDO

Chinon, Nicolas Grosbois, La cuisine de ma mère, rouge, 19,65 \$

Issu du cabernet franc, ce vin biologique à prix sympathique présente des notes de fruits rouges et des tannins légers. Une bouteille à déboucher lors de journées plus froides, afin d'accompagner un plat de boeuf braisé ou un rôti de porc. Un très bel exemple de rouge de l'appellation Chinon.
Code SAQ : 12782441

DÉCEMBRE



DIFFUSÉ LE 3 DÉCEMBRE 2021

La Grange de Piaugier

CÔTES DU RHÔNE



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3HMyjnl>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

LE VIGNOBLE CHÂTEAUNEUVOIS

À GRAPPILLER PENDANT QU'IL EN RESTE!

La Grange de Piaugier 2020, Côtes du Rhône, Rhône, France
(18,10 \$ – 14070894).

Qu'ils soient de Châteauneuf-du-Pape ou de la région rhodanienne plus large, je ne me lasse jamais de ces blancs à base de viognier, de roussanne, de grenache blanc ou autres. Leurs sèves enchantent par leur texture suave et bien fraîche et leurs arômes chantent le pays comme pas un. Cette cuvée ne fait pas exception, par son volume, son fruité de belle densité, sa fine amertume et sa fraîcheur assurée. N'y manque que le bar rayé au fenouil ou la terrine de saumon ou d'esturgeon fumé. (5) © ★★★



DIFFUSÉ LE 11 DÉCEMBRE 2021

Hauts Baigneux

SPONTANÉ



<https://bit.ly/33ma4Ob>

**VÉRONIQUE RIVEST // SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE
KARYNE DUPLESSIS PICHÉ // COLLABORATION SPÉCIALE**

DIX VINS EFFERVESCENTS POUR FAIRE LA FÊTE

**Domaine des Hauts Baigneux Spontané 2020, 24,95 \$ (13879801),
10,5 %, bio**

Le domaine est en Touraine, mais ce vin est issu de raisins du Sud-Ouest : sémillon, len de lel et mauzac. Élaboré selon la méthode ancestrale, il est embouteillé avant que tout le sucre ne soit converti en alcool, et termine sa fermentation en bouteille, emprisonnant le gaz carbonique. Une méthode aussi connue sous le nom de pet nat (pétillant naturel), qui donne des vins fruités, à l'effervescence moindre. Celui-ci est aromatique et charmeur, aux notes de fruits jaunes, d'orange, de fleurs blanches. Juteux, frais et tonique, il dégage une impression de pureté. Pas très complexe, mais original, plein de vie et délicieux ! (VR)



DIFFUSÉ LE 11 DÉCEMBRE 2021

Hauts Baigneux

SPONTANÉ



<https://bit.ly/3HTuIUS>

**PHILIPPE LAPEYRIE
CHRONIQUEUR**



DES BONNES BOUTEILLES À OFFRIR OU À DÉGUSTER PENDANT LA PÉRIODE DES FÊTES

Une déstabilisante mais irrésistible bulle européenne

Spontané Blanc 2020 | Domaine des Hauts Baigneux | Vin de France
Code : 13879801 | Prix : 24,95 \$ | Disponibilités : 90 succursales en province
Sucre résiduel par litre : 1.7 gramme | Servir à 10-11 degrés Celsius

À déguster avec : des pailles au parmesan, des huîtres natures ou des canapés à base de poisson.

Ce pétillant naturel, issu d'une culture biologique, est élaboré par 2 jeunes vigneronnes ligériennes. On aime sa nervosité, son mordant ainsi que son côté al dente qui rend le produit excitant et de bonne vigueur. C'est différent des nombreux crémants ou autres mousseux qui sont présents sur nos tablettes, mais c'est fort plaisant. Faites-lui sauter le bouchon au courant des 2-3 années à venir.



DIFFUSÉ LE 11 DÉCEMBRE 2021

Champalou

VOUVRAY BRUT



<https://bit.ly/33ma4Ob>

VÉRONIQUE RIVEST // SOMMÈLIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE
KARYNE DUPLESSIS PICHÉ // COLLABORATION SPÉCIALE

DIX VINS EFFERVESCENTS POUR FAIRE LA FÊTE
Champalou Vouvray Brut, 29,35 \$ (13031973), 13 %

Parfois très sec et tendu, parfois mielleux et doux, le chenin blanc permet d'élaborer des vins très variés. Il se révèle dans cette bouteille de bulles. Et quelles belles bulles ! Ce vin est produit à Vouvray, dans le Val de Loire, par la famille Champalou. Dans le verre, les arômes d'agrumes, de biscuits et de fruits jaunes sont invitants. En bouche, le vin est très sec, mais il ne manque pas de gourmandise ni de complexité. Ses notes de pain grillé et de fruits persistent très longtemps. (KDP)



DIFFUSÉ LE 12 DÉCEMBRE 2021

Domaine des Huards

INITIA



TASTET

<https://bit.ly/3qg84jq>

TOP 10 DES BULLES EN BAS DE 40 \$

Domaine des Huards Crémant de Loire Initia 2015 – 36,75 \$
(code SAQ : 13602924)

Un crémant qui prend de l'ampleur avec un peu de chaleur, une bulle très fine rehaussée de notes sur la pomme et le nougat.

Et pour les amateurs de vins nature, allez découvrir les pétillants naturels, communément appelé Pet Nat ! Ces mousseux utilisent plutôt la méthode ancestrale. Elle consiste à mettre en bouteille du vin qui n'est que partiellement fermenté. La première et unique fermentation se poursuit en bouteille ce qui crée des bulles magnifiques. Ces bulles sont beaucoup plus fines que celles observées avec la méthode traditionnelle.



DIFFUSÉ LE 12 DÉCEMBRE 2021

Hauts Baigneux

SPONTANÉ



TASTET

<https://bit.ly/3qg84jq>

TOP 10 DES BULLES EN BAS DE 40 \$

Domaine des Hauts Baigneux Spontané 2020 – 24,95 \$
(code SAQ : 13879801)

Situé dans la Loire, mais avec des raisins provenant du Sud-Ouest, on savoure ici un mousseux léger avec des arômes de poire et d'amande.



DIFFUSÉ LE 12 DÉCEMBRE 2021

Renardat Fâche

BUGEY CERDON



TASTET

<https://bit.ly/3qg84jq>

TOP 10 DES BULLES EN BAS DE 40 \$

Alain Renardat Fâche Bugey Cerdon – 24,65 \$
(code SAQ : 12477543)

Parfait pour terminer la soirée, ce mousseux rosé doux surprend avec une belle tension pour bien équilibrer le tout avec des notes sur les petits fruits rouges.



DIFFUSÉ LE 12 DÉCEMBRE 2021

Les Têtes

TÈTE NAT'



TASTET

<https://bit.ly/3qg84jq>

TOP 10 DES BULLES EN BAS DE 40 \$

Les Têtes Tête Nat' 2020 – 21,40 \$
(code SAQ : 13863770)

Quatre amis du vin s'amusez ici avec une bulle fine remplie de vivacité et des notes de fruits mûrs qui donnent une texture soyeuse.



DIFFUSÉ LE 12 DÉCEMBRE 2021

Les Têtes

TÊTE NAT'



TASTET

<https://bit.ly/3qg84jq>

TOP 10 DES BULLES EN BAS DE 40 \$

Extra

Meinklang Prosa 2020 – 18.80 \$



DIFFUSÉ LE 14 DÉCEMBRE 2021

Les Têtes

TÊTE BLANCHE



QUENCH
MAGAZINE

<https://bit.ly/3qjKCBO>

MICHELLE BOUFFARD
JOURNALISTE

5 CROWD PLEASING WINES FOR THE HOLIDAYS

Les Têtes Tête blanche, Vin de France \$19

(Chenin blanc 34 %, Roussanne 33 %, Sauvignon blanc 33 %) This is the perfect wine to quench your friends' thirst during the aperitif. Light and vibrant with crisp acid and refreshing notes lemon zest, chamomile and apple and a pleasing oily texture and bitterness on the finish. Dangerously easy to drink.



DIFFUSÉ LE 17 DÉCEMBRE 2021

Hauts Baigneux

SPONTANÉ



<https://bit.ly/3HSYb1h>

**MATHIEU TURBIDE, NADIA FOURNIER
ET PATRICK DÉSY
JOURNALISTES**

Les meilleures bulles pour terminer l'année en beauté

DOMAINE DES HAUTS BAIGNEUX, SPONTANÉ 2020
France | 10,5 % | 1,7 g/L - Biologique | 24,95 \$

Code SAQ 13879801

Le pétillant naturel ou fermentation spontanée, une catégorie qu'on surnomme « Pet Nat' » a le vent dans les voiles depuis quelques années. Bien que leur Domaine des Hauts Baigneux soit situé en Touraine, dans la Loire, Nicolas Grosbois et Philippe Mesnier s'approvisionnent dans le Sud-Ouest avec des cépages locaux : sémillon, len de l'ehl (en français dit « loin de l'œil ») et mauzac. Dans le verre, on retrouve un vin aux accents de fleur, de poire et de miel. En bouche, on trouve une bulle légère. C'est simple, bien sec, et très efficace.



DIFFUSÉ LE 17 DÉCEMBRE 2021

Champagne Fleury

BLANC DE NOIRS



<https://bit.ly/3HSYb1h>

**MATHIEU TURBIDE, NADIA FOURNIER
ET PATRICK DÉSY
JOURNALISTES**

Les meilleures bulles pour terminer l'année en beauté

FLEURY, BLANC DE NOIRS BRUT, CHAMPAGNE
France | 12 % | 4,3 g/L | 58,00 \$

Code SAQ : 13090631

La famille Fleury cultive son vignoble de la Côte des Bar en biodynamie depuis une trentaine d'années. Toujours aussi typé et expressif, leur blanc de noirs est composé à 100 % de pinot noir, fermenté avec les levures indigènes. Mis en bouteille en mai 2016, le vin dégusté a été dégorgé en décembre 2020. La bouche est vibrante, elle offre de la tenue, de la longueur et laisse une délicieuse sensation de plénitude en finale. C'est l'un des meilleurs champagnes blanc de noirs à moins de 60 \$.



DIFFUSÉ LE 18 DÉCEMBRE 2021

Champagne Fleury

BLANC DE NOIRS



<https://bit.ly/3HPLp3s>

**PHILIPPE LAPEYRIE
CHRONIQUEUR**



DES ACHATS DE DERNIÈRE MINUTE POUR LE TEMPS DE FÊTES

Un très joli Champagne issu d'une culture bio qui est exclusivement fait de pinot noir.

Champagne Brut | Blanc de Noirs – Fleury

Champagne – France

Code : 13090631 | Prix : 58 \$ | Disponibilités : 110 succursales en province

Sucre résiduel par litre : 4.3 grammes | Servir à 10-11 degrés Celsius

À déguster avec : des mises en bouche ou autres canapés à base de poisson, de fromage, de pâte feuilletée ou de fruits de mer.

Pour moins de soixante de dollars, vous pourrez mettre la main sur ce très réussi Champagne qui allie fraîcheur, élégance et gourmandise. Il saura rapidement faire briller les yeux de vos invités lors des festivités de Noël, mais il aura également très bien sa place au moment du « minuit sonnant » au réveillon. Aucun problème à l'allonger encore 4 voire 5 ans dans votre cellier.



DIFFUSÉ LE 22 DÉCEMBRE 2021

Renardat Fâche

BUGEY CERDON



L'actualité

<https://bit.ly/3r9l1Ld>

NADIA FOURNIER
JOURNALISTE



10 vins effervescents pour les Fêtes

Alain Renardat Fâche, Bugey Cerdon, France

Code SAQ : 12477543 / 24,65 \$

Verdin est le nom du cru ; Bugey, celui de l'appellation, située aux limites de la Savoie et du Jura, dans la commune de... Bugey. Ce vin a peu d'égal pour accompagner un dessert aux fruits rouges ou pour constituer un dessert en soi. Les cépages gamay et pouslard sont vinifiés selon la méthode ancestrale et les fermentations cessent avant que la totalité des sucres aient été transformés en alcool. Résultat : un vin tout léger (8 % d'alcool) et moelleux (52 g/L), dont la douceur est équilibrée par une pointe acidulée. Une curiosité alpine qui donne l'impression de mordre à pleines dents dans le fruit.



DIFFUSÉ LE 22 DÉCEMBRE 2021

Champagne Fleury

BLANC DE NOIRS



L'actualité

<https://bit.ly/3r9I1Ld>

**NADIA FOURNIER
JOURNALISTE**



10 vins effervescents pour les Fêtes

Fleury, Blanc de Noirs Brut, Champagne, France

Code SAQ: 13090631 / 58 \$ / Biodynamique

La famille Fleury cultive son vignoble de la Côte des Bar en biodynamie depuis une trentaine d'années. Son blanc de noirs, composé à 100 % de pinot noir et fermenté avec les levures indigènes, est toujours aussi typé et vibrant de fraîcheur et d'énergie. La bouche offre de la tenue, de la longueur et laisse une délicieuse sensation de plénitude en finale. À moins de 60 dollars, c'est l'un des rapports qualité-prix-plaisir les plus avantageux au rayon des champagnes.



DIFFUSÉ LE 22 DÉCEMBRE 2021

Domaine des Huards

ROMO



L'actualité

<https://bit.ly/31R0mDc>

**NADIA FOURNIER
JOURNALISTE**



10 vins bios et nature pour les Fêtes

Domaine des Huards, Cour-Cheverny 2018, Romo, France

Code SAQ: 13513286 / 26,70 \$ / Biodynamique

Le Romo, comme son nom le suggère, est composé à 100 % de romorantin, un cépage plutôt rare, employé presque uniquement à Cour-Cheverny. Cette appellation située près de Chambord, à cheval sur les régions du Val de Loire et de la Sologne, donne des vins forts en caractère, et celui de la famille Gendrier l'illustre bien. Le nez oscille entre les parfums de cire d'abeille, d'abricot et d'écorce de citron. La bouche est ample, large, longue et encadrée par une texture dense qui laisse presque une sensation tannique. Un vin savoureux qui, comme tout blanc de terroir, gagnera en complexité avec l'aération. N'hésitez donc pas à sortir la carafe et servez-le frais plutôt que froid.



DIFFUSÉ LE 23 DÉCEMBRE 2021

Champagne Fleury

FLEUR DE L'EUROPE



<https://bit.ly/3zRxZ4q>

MAGALIE LÉPINE-BLONDEAU



UN NOUVEL AN QUI POP! AVEC MAGALIE LÉPINE-BLONDEAU Champagne Fleury Fleur de L'Europe, un champagne pour créer des souvenirs

« C'est le champagne qui va créer le moment » affirme Magalie, avec le souvenir de la première fois qu'elle a goûté à celui-ci. Ce champagne est créé dans la maison familiale centenaire des Fleury et c'est Benoît, vigneron, Jean-Sébastien, responsable des chais et Morgane à la commercialisation qui sont à la tête de cette entreprise familiale. Magalie n'a que de bons mots pour eux et leur travail. « Ils sont des pionniers de la biodynamie. Il y a 30 ans, c'était une conversion courageuse. Leur vision est artistique, c'est une vocation pour eux, qui est très émouvante, et toute la famille y met la main à la pâte ». Fait de pinot à 85%, ce champagne est « souple, vif, frais, gourmand, sans être trop brioché ».

ON PARLE DE LA QV



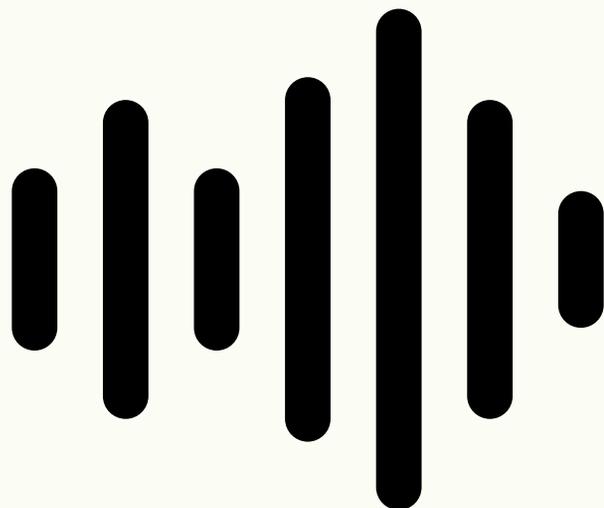
DIFFUSÉ LE 4 MARS 2021



**ENERGIE
104.1**

<https://bit.ly/3sGqZTs>

**PHILIPPE LAPEYRIE
CHRONIQUEUR**

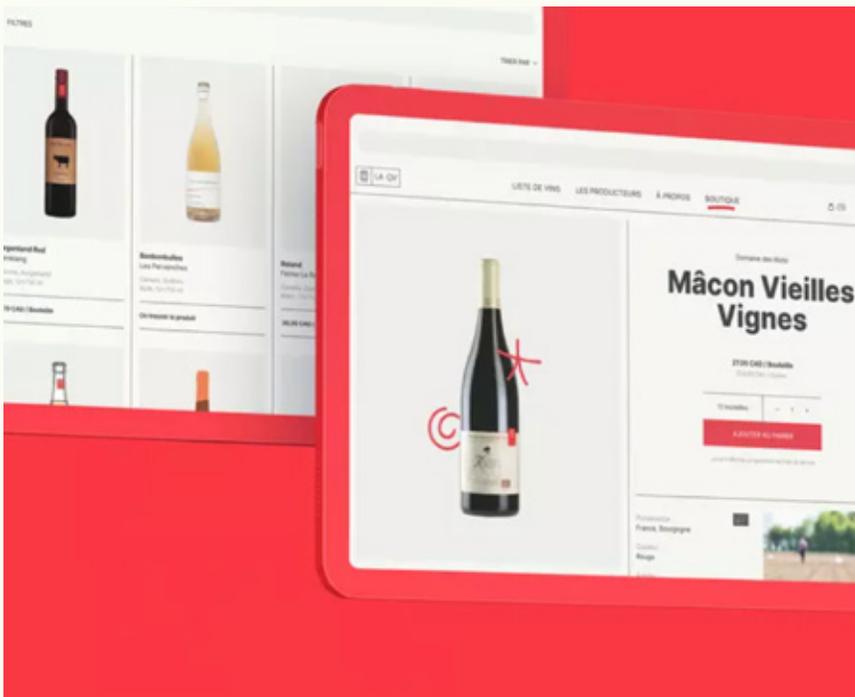


On jase de l'agence la QV sur Radio Énergie Santé!



PUBLIÉ EN JUIN 2021

		https://bit.ly/3qxbFbq
---	---	---



Gagnant Idéa 2021

3 médailles pour la refonte du site laqv.ca par l'agence LG2

Idéa 2021 - Argent
Site Web – Transactionnel

Idéa 2021 - Bronze
Nouveau site Web ou nouvelle application pour une marque

Idéa 2021 - Bronze
Expérience et interface utilisateur (UX/UI)

PUBLIÉ LE 3 SEPTEMBRE 2021

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

Vins nature en hausse



Les vins bios, nature et biodynamiques ont la cote chez le consommateur. Mais le fait de savoir que ces derniers existent et gagnent en popularité condamne-t-il de facto ce que « l'arrière-garde » avait à offrir, ces vins dits « classiques » ou « conventionnels » qu'il faut obligatoirement reléguer aux oubliettes sous prétexte que c'est-plus-du-tout-ça-le-goût-du-vrai-vin-aujourd'hui ? Le Devoir est allé à la rencontre de quelques acteurs de l'industrie avec la question suivante : remarquez-vous une hausse d'intérêt du consommateur pour les vins nature ou bios, et pour quelles raisons ?

La QV « La demande [pour les vins bios et nature] est effectivement de plus en plus forte », souligne Cyril Kérébel.

« Je pense que les gens se responsabilisent et réfléchissent plus lorsqu'ils sont en face d'une bouteille de vin. La qualité plutôt que la quantité ! Nous développons, mes confrères et moi, un réseau de clients qui sont amoureux des vins "authentiques", donc, notre travail de terrain, notre sélection est importante ici, cela permet de faire découvrir aux gens une sélection réfléchie, accessible, car c'est important d'avoir une offre démocratique. »

PUBLIÉ LE 28 NOVEMBRE 2021

		https://bit.ly/3ImJSt2
---	---	---

**KARYNE DUPLESSIS PICHÉ
COLLABORATION SPÉCIALE**

Pourquoi les vins du Québec coûtent-ils cher ?



La demande pour les vins du Québec a bondi au cours des dernières années. Les prix aussi. Un coût qui s'explique par des frais de production plus élevés et la popularité grandissante des produits locaux, expliquent les vignerons.

Cyril Kerel représente plusieurs domaines du Québec, dont Les Pervenches à Farnham. L'agent importateur visite des régions viticoles partout dans le monde et il constate que les défis pour les producteurs d'ici sont particulièrement grands.

Le vigneron québécois, celui qui possède ses vignes, sa cave, sa terre, a tellement de défis et de problématiques avec les conditions climatiques et le type de culture. Ça se reflète dans le prix à la vente.

Cyril Kerel, propriétaire de l'agence d'importation La Qv

PUBLIÉ LE 16 DÉCEMBRE 2021

		https://bit.ly/3HZNLwX
---	---	---

**IRIS GAGNON-PARADIS
LA PRESSE**

Bar Minéral, votre nouveau bar à vin (nature) de quartier



Il y a d'abord l'espace, superbe, dominé par un bar de forme ovale surplombé d'une structure au plafond d'inspiration japonaise, et intégrant aussi le métal, le cuir et le polycarbonate, avec un éclairage qui se module et se transforme, créant différentes ambiances, de l'apéro à tard le soir.
(...)

Les bouteilles d'agences d'importation privée comme Ward & associés, Le vin dans les voiles, La QV ou Décuveurs vous coûteront généralement dans les 40 \$ ou 50 \$, il y a même des formats 1 litre à 42 \$ ou 44 \$. Pet nat, vins de macération, rosés funky, rouges de soif, les amateurs de vin nature y seront comblés. « Sinon, tu te prends un gin tonic ou une bière ! », lance ce dernier en riant. Ou un des cocktails signatures de l'endroit, qui sont tous très colorés et rafraîchissants. (...)



**À LA SAQ, EN IMPORTATION PRIVÉE,
PETITS ET GRANDS PRODUCTEURS NOUS FONT CONFIANCE
DEPUIS 14 ANS.**

**MERCI DE PARTAGER
NOTRE PHILOSOPHIE!**