

# REVUE DE PRESSE



**2022**

# REVUE DE PRESSE

# 2022

## GUIDES 3

### JANVIER 13

08/01 // Vinificateur <b>Mélanie Pfister // Weg</b>	14
13/01 // Les Bars Tendres <b>Sébastien David // Hurluberlu</b>	15
20/01 // Nadia Fournier <b>Nicolas Grosbois // Les Jardins de mon père</b>	16
20/01 // Nadia Fournier <b>Landron Chartier // Coteaux d'Ancenis</b>	17
20/01 // Nadia Fournier <b>Domaine Fouassier // Clos de Bannon</b>	18
21/01 // Les Méchants Raisins <b>Sébastien David // Hurluberlu</b>	19
21/01 // Les Méchants Raisins <b>Les Têtes // Tête Red</b>	20
21/01 // Le Devoir <b>Billard et Fils // Bourgogne Aligoté</b>	21
22/01 // La Presse <b>Domaine des Huards // Romo</b>	22
22/01 // Les Méchants Raisins <b>Nicolas Grosbois // Les Jardins de mon père</b>	23
22/01 // Les Méchants Raisins <b>Sébastien David // Hurluberlu</b>	24

### FÉVRIER 25

03/02 // 107.3 Rouge <b>Nicolas Grosbois // Les Jardins de mon père</b>	26
04/02 // Le Devoir <b>Nicolas Grosbois // Les Jardins de mon père</b>	27
09/02 // Quench Magazine <b>Nicolas Grosbois // Les Jardins de mon père</b>	28
10/02 // SAQ <b>Meinklang // Zweigelt</b>	29
10/02 // CIBL <b>Fleury // Rosé de Saignée</b>	30
12/02 // Les Méchants Raisins <b>Domaine Fouassier // Les Chasseignes</b>	31
12/02 // Les Méchants Raisins <b>Domaine Fouassier // Clos de Bannon</b>	32
12/02 // Les Méchants Raisins <b>Domaine Fouassier // Les Grands Champs</b>	33

17/02 // Nadia Fournier <b>Azul y Garanza // Naturaleza</b>	34
17/02 // SAQ <b>Azul y Garanza // Volaito</b>	35
17/02 // Les Bars Tendres <b>Domaine des Salamandres</b>	36
19/02 // Salut Bonjour <b>Les Têtes // Tête Red</b>	37
24/02 // SAQ <b>Domaine des Huards // Le Pressoir</b>	38
24/02 // Les Bars Tendres <b>4 kilos // Gallinas y Focas</b>	39
25/02 // 107.3 Rouge <b>Adega de Penalva // Maceration</b>	40
25/02 // Le Devoir <b>Recaredo // Terrers</b>	41
25/02 // Le Devoir <b>Les Têtes // Tête Red</b>	42
27/02 // La Presse <b>Azul y Garanza // Altamente</b>	43
27/02 // L'Express <b>Nicolas Grosbois // Cuisine Gaillac</b>	44
28/02 // La Tribune <b>Les Têtes // Tête Nat'</b>	45

### MARS 46

04/03 // L'Actualité <b>Azul y Garanza // Naturaleza</b>	47
04/03 // Le Devoir <b>Les Têtes // Tête Blanche</b>	48
08/03 // Les Insatiables <b>Nicolas Grosbois // Cuisine Chinon</b>	49
09/03 // Les Méchants Raisins <b>Corte Sant'Alda // Ca Fiui</b>	50
10/03 // SAQ <b>Château de Roquefort // Corail</b>	51
10/03 // Nadia Fournier <b>Viteadovest // Muké</b>	52
11/03 // Les Méchants Raisins <b>Meinklang // Zweigelt</b>	53
12/03 // La Presse <b>Domaine du Mont Épin // Mâcon-Peronne</b>	54
17/03 // SAQ <b>Billard et Fils // Hautes-Côtes de Beaune</b>	55
19/03 // Salut Bonjour <b>Piaugier // Côtes du Rhône</b>	56

### AVRIL 57

01/04 // Le Devoir <b>Rijckaert // Mâcon-Villages</b>	58
08/04 // Le Devoir <b>Meinklang // Zweigelt</b>	59
08/04 // Le Devoir <b>Rémi Pouzin // Les Pious</b>	60
08/04 // Les Méchants Raisins <b>Enologica Del Oleana // Calabuig</b>	61

10/04 // Tout le Monde en Parle <b>Nicolas Grosbois // Cuisine Gaillac</b>	62
14/04 // Nadia Fournier <b>Radford Dale // Thirst Cinsault</b>	63
14/04 // Nadia Fournier <b>Josetta Saffirio // Barolo</b>	64
15/04 // Le Devoir <b>Azul y Garanza // Volaito</b>	65
21/04 // Tout sur le Vin <b>Quinta da Palmirinha // Loureiro</b>	66
21/04 // Nadia Fournier <b>Clos de la Roilette // Fleurie</b>	67
21/04 // Nadia Fournier <b>Pelican Negru // Soft Red</b>	68
22/04 // Le Devoir <b>Biokult // Grüner Veltliner</b>	69
22/04 // Les Méchants Raisins <b>Biokult // Grüner Veltliner</b>	70

### MAI 71

05 // Elle Gourmet <b>Les Pervenches // Bonbonbulles</b>	72
05/05 // Les Méchants Raisins <b>Émile et Rose // Les 5 seaux</b>	73
13/05 // Le Devoir <b>Pelican Negru // Soft Red</b>	74
13/05 // Le Devoir <b>Josetta Saffirio // Barolo</b>	75
13/05 // Le Devoir <b>Clos de la Roilette // Fleurie</b>	76
20/05 // 92.5 <b>Biokult // Grüner Veltliner</b>	77
20/05 // L'Actualité <b>Meinklang // Prosa</b>	78
20/05 // Les Méchants Raisins <b>Pelican Negru // Soft Red</b>	79
26/05 // Nadia Fournier <b>Les Béates // Béatines Rosé</b>	80
26/05 // Nadia Fournier <b>Meinklang // Graupert</b>	81
26/05 // SAQ <b>Les Béates // Béatines Rosé</b>	82
27/05 // Le Devoir <b>Les Béates // Béatines Rosé</b>	83
27/05 // Le Devoir <b>Meinklang // Prosa</b>	84
27/05 // Le Devoir <b>Château de la Martinette // Rollier</b>	85
27/05 // Les Méchants Raisins <b>Château de la Martinette // Rollier</b>	86
27/05 // Les Méchants Raisins <b>Les Béates // Béatines Rosé</b>	87
27/05 // Les Méchants Raisins <b>Domaine de la Tour du Bon // Bandol Rosé</b>	88
27/05 // Les Méchants Raisins <b>Meinklang // Prosa</b>	89

29/05 // La Presse <b>Patrick Bottex // La Cueilie</b>	90
29/05 // La Presse <b>Meinklang // Prosa</b>	91

### JUIN 92

01/06 // Quench Magazine <b>Domaine de la Tour du Bon // Bandol Rosé</b>	93
02/06 // Nadia Fournier <b>Château de la Martinette // Rollier</b>	94
02/06 // La Tribune <b>Meinklang // Prosa</b>	95
02/06 // Nadia Fournier <b>Fleury // Rosé de Saignée</b>	96
02/06 // SAQ <b>Domaine Fouassier // Sancerre Rouge</b>	97
03/06 // Le Devoir <b>Domaine de la Tour du Bon // Bandol Rosé</b>	98
09/06 // La Tribune <b>Nicolas Grosbois // Cuisine Gaillac</b>	99
09/06 // Nadia Fournier <b>Domaine des Huards // Romo</b>	100
10/06 // Les Méchants Raisins <b>Azul y Garanza // Altamente</b>	101
15/06 // La Presse <b>Les Béates // Béatines Rosé</b>	102
16/06 // Nadia Fournier <b>Landron Chartier // Coteaux d'Ancenis</b>	103
16/06 // SAQ <b>Landron Chartier // Coteaux d'Ancenis</b>	104
16/06 // L'Actualité <b>Château de la Martinette // Rollier</b>	105
17/06 // Le Devoir <b>Quinta do Montalto // Filas</b>	106
17/06 // Le Devoir <b>Celler Credo // Volaina</b>	107
19/06 // La Presse <b>Les Têtes // Tête Nat'</b>	108
24/06 // L'Actualité <b>Celler Credo // Miranius</b>	109
24/06 // L'Actualité <b>Château de la Martinette // Rollier</b>	110
24/06 // L'Actualité <b>Les Béates // Béatines Rosé</b>	111
25/06 // Salut Bonjour <b>Château de la Martinette // Rollier</b>	112
26/06 // La Presse <b>Carvalho Martins // Pacto</b>	113
30/06 // Tastet <b>Domaine des Huards // Ouvrage</b>	114
30/06 // SAQ <b>Nicolas Grosbois // Clos la Henry</b>	115

### JUILLET 116

02/07 // La Presse <b>Antonin Guyon // Beaune</b>	117
--	-----

15/07 // L'Actualité	
<b>Domaine de la Tour du Bon // Bandol Rosé</b>	<b>118</b>
15/07 // Le Devoir	
<b>Azul y Garanza // Altamente</b>	<b>119</b>
15/07 // Le Devoir	
<b>Domaine des Huards // Romo</b>	<b>120</b>
15/07 // Le Devoir	
<b>Meyer-Fonné // Riesling Réserve</b>	<b>121</b>
15/07 // Salut Bonjour	
<b>Nicolas Grosbois // Cuisine Chinon</b>	<b>122</b>
20/07 // L'Info de la Lièvre	
<b>Les Béates // Béatines Rosé</b>	<b>123</b>
22/07 // Le Devoir	
<b>Carvalho Martins // Pacto</b>	<b>124</b>
22/07 // Le Devoir	
<b>Landron Chartier // Coteaux d'Ancenis</b>	<b>125</b>
22/07 // Les Méchants Raisins	
<b>Domaine Bedouet // Muscadet</b>	<b>126</b>
22/07 // L'Actualité	
<b>Carvalho Martins // Pacto</b>	<b>127</b>
24/07 // La Presse	
<b>Nicolas Grosbois // Clos la Henry</b>	<b>128</b>
28/07 // SAQ	
<b>Azul y Garanza // Volalto</b>	<b>129</b>
28/07 // SAQ	
<b>Josetta Saffirio // Barbera d'Alba</b>	<b>130</b>
28/07 // Tastet	
<b>Meinklang // Rosé</b>	<b>131</b>
29/07 // Le Devoir	
<b>Domaine Fouassier // Sancerre Rouge</b>	<b>132</b>
<b>AOÛT</b>	<b>133</b>
05/08 // Le Devoir	
<b>Meinklang // Burgenlandwhite</b>	<b>134</b>
05/08 // Le Devoir	
<b>Domaine de la Patience // Syrah</b>	<b>135</b>
07/08 // La Presse	
<b>Les Équilibristes // Hirsute</b>	<b>136</b>
12/08 // Les Méchants Raisins	
<b>Les Pervenches // Seyval Chardo</b>	<b>137</b>
18/08 // SAQ	
<b>Hauts Baigneux // Grolleau</b>	<b>138</b>
18/08 // Tastet	
<b>Meinklang // Vulkan</b>	<b>139</b>
25/08 // SAQ	
<b>Domaine des Huards // Romo</b>	<b>140</b>
26/08 // Le Devoir	
<b>Castelo Rodrigo // Branco</b>	<b>141</b>
27/08 // La Presse	
<b>Desrochers // Beezz Pourpre</b>	<b>142</b>
<b>SEPTEMBRE</b>	<b>143</b>
01/09 // Tastet	
<b>Melanie Pfister // Macération PG</b>	<b>144</b>
02/09 // Radio Canada	
<b>Azul y Garanza // Volalto</b>	<b>145</b>

09/09 // Les Méchants Raisins	
<b>Domaine des Huards // Envol</b>	<b>146</b>
15/09 // Tastet	
<b>Rijckaert // Mâcon-Villages</b>	<b>147</b>
15/09 // Tastet	
<b>Meinklang // Konkret</b>	<b>148</b>
16/09 // Le Devoir	
<b>Rémi Pouizin // Les Pious</b>	<b>149</b>
16/09 // Le Devoir	
<b>Nicolas Grosbois // Les Jardins de mon père</b>	<b>150</b>
16/09 // Le Devoir	
<b>Damien Coquelet // Morgon Côte de Py</b>	<b>151</b>
16/09 // Le Devoir	
<b>Adalia // Soava</b>	<b>152</b>
16/09 // Le Devoir	
<b>Josetta Saffirio // Langhe Nebbiolo</b>	<b>153</b>
16/09 // Le Devoir	
<b>Melanie Pfister // Furd</b>	<b>154</b>
22/09 // SAQ	
<b>Azul y Garanza // Clarete</b>	<b>155</b>
22/09 // Les Méchants Raisins	
<b>Domaine Bedouet // Muscadet</b>	<b>156</b>
22/09 // SAQ	
<b>Jean-Marc Burgaud // Grands Cras</b>	<b>157</b>
22/09 // Tastet	
<b>Azul y Garanza // Clarete</b>	<b>158</b>
23/09 // Le Devoir	
<b>Josetta Saffirio // Barbera d'Alba</b>	<b>159</b>
23/09 // Le Devoir	
<b>Nicolas Grosbois // Gabare</b>	<b>160</b>
25/09 // La Presse	
<b>Azul y Garanza // Cabirol</b>	<b>161</b>
25/09 // La Presse	
<b>Josetta Saffirio // Langhe Nebbiolo</b>	<b>162</b>
29/09 // Tastet	
<b>Hauts Baigneux // Spontané</b>	<b>163</b>
29/09 // SAQ	
<b>Jean-Marc Burgaud // Lantignié</b>	<b>164</b>
29/09 // SAQ	
<b>Hauts Baigneux // Spontané</b>	<b>165</b>
<b>OCTOBRE</b>	<b>166</b>
06/10 // Tastet	
<b>Nicolas Grosbois // ExtraBall</b>	<b>167</b>
07/10 // Le Devoir	
<b>Azul y Garanza // Cabirol</b>	<b>168</b>
07/10 // Le Devoir	
<b>Meyer-Fonné // Gentil</b>	<b>169</b>
07/10 // Les Méchants Raisins	
<b>Castelo Rodrigo // Branco</b>	<b>170</b>
07/10 // Les Méchants Raisins	
<b>Rémi Pouizin // Les Pious Blanc</b>	<b>171</b>
08/10 // La Presse	
<b>Castelo Rodrigo // Branco</b>	<b>172</b>
08/10 // La Presse	
<b>Enologica Del Oleana // Calabuig</b>	<b>173</b>

15/10 // Salut Bonjour	
<b>Domaine des Huards // Le Pressoir</b>	<b>174</b>
16/10 // La Presse	
<b>Domaine des Huards // Ouvrage</b>	<b>175</b>
20/10 // Nadia Fournier	
<b>Mélanie Pfister // Breit</b>	<b>176</b>
20/10 // Nadia Fournier	
<b>Mélanie Pfister // Macération PG</b>	<b>177</b>
20/10 // Nadia Fournier	
<b>Mélanie Pfister // Berg</b>	<b>178</b>
21/10 // JDM	
<b>Mélanie Pfister // Berg</b>	<b>179</b>
27/10 // Nadia Fournier	
<b>Domaine des Huards // François 1<sup>er</sup></b>	<b>180</b>
<b>NOVEMBRE</b>	<b>181</b>
03/11 // Nadia Fournier	
<b>La Ferme du Mont // Gigondas</b>	<b>182</b>
03/11 // Narcity	
<b>Adega de Penalva // Maceration</b>	<b>183</b>
03/11 // Narcity	
<b>Meinklang // Kontakt</b>	<b>184</b>
04/11 // Le Devoir	
<b>Meyer-Fonné // Altenbourg</b>	<b>185</b>
06/11 // La Presse	
<b>Carvalho Martins // Golpe</b>	<b>186</b>
11/11 // Les Méchants Raisins	
<b>Adega de Penalva // Branco</b>	<b>187</b>
11/11 // Le Devoir	
<b>Domaine des Huards // Envol</b>	<b>188</b>
13/11 // La Presse	
<b>Domaine du Mont Épin // Mâcon-Peronne</b>	<b>189</b>
18/11 // Les Méchants Raisins	
<b>Billard et Fils // Hautes-Côtes de Beaune</b>	<b>190</b>
18/11 // Les Méchants Raisins	
<b>Domaine de la Croix de Senaillet // St Véran</b>	<b>191</b>
20/11 // La Presse	
<b>Billard et Fils // Hautes-Côtes de Beaune</b>	<b>192</b>
24/11 // Nadia Fournier	
<b>Nicolas Grosbois // Litron</b>	<b>193</b>
<b>DÉCEMBRE</b>	<b>194</b>
01/12 // Nadia Fournier	
<b>Nicolas Grosbois // ExtraBall</b>	<b>195</b>
02/12 // Le Devoir	
<b>Meinklang // Prosa</b>	<b>196</b>
02/12 // Le Devoir	
<b>Josetta Saffirio // Barolo</b>	<b>197</b>
03/12 // La Presse	
<b>Renardat-Fâche // Bugey Cerdon</b>	<b>198</b>
04/12 // La Presse	
<b>Recaredo // Terrers</b>	<b>199</b>
08/12 // Nadia Fournier	
<b>Recaredo // Terrers</b>	<b>200</b>
09/12 // Le Devoir	
<b>Recaredo // Terrers</b>	<b>201</b>

09/12 // Le Devoir	
<b>Hauts Baigneux // Spontané</b>	<b>202</b>
14/12 // L'Actualité	
<b>Carvalho Martins // Pacto</b>	<b>203</b>
15/12 // Nadia Fournier	
<b>Ferme des 7 Lunes // Premier Quartier</b>	<b>204</b>
15/12 // Les Méchants Raisins	
<b>Champagne Fleury // Fleur de l'Europe</b>	<b>205</b>
15/12 // Les Méchants Raisins	
<b>Renardat-Fâche // Bugey Cerdon</b>	<b>206</b>
15/12 // Les Méchants Raisins	
<b>Hauts Baigneux // Spontané</b>	<b>207</b>
15/12 // Les Méchants Raisins	
<b>Meinklang // Prosa</b>	<b>208</b>
16/12 // La Fille qui pétillie	
<b>Meinklang // Prosa</b>	<b>209</b>
16/12 // Narcity	
<b>Sébastien David // Hurluberlu</b>	<b>210</b>
17/12 // Salut Bonjour	
<b>Billard et Fils // Bourgogne Aligoté</b>	<b>211</b>
22/12 // Michelle Bouffard	
<b>Champagne Fleury // Fleur de l'Europe</b>	<b>212</b>
23/12 // Le Devoir	
<b>Billard et Fils // Bourgogne Aligoté</b>	<b>213</b>
23/12 // La Presse	
<b>Cidre Sauvageon // Metropolis</b>	<b>214</b>
23/12 // La Presse	
<b>Clos Saragnat x La QV // Cidre Carvi</b>	<b>215</b>
<b>ON PARLE DE LA QV</b>	<b>216</b>



# GUIDE



# LE GUIDE DU VIN 2023

**NADIA FOURNIER**  
**CRITIQUE**



LA QV

FRANCE // VAL DE LOIRE



Nicolas Grosbois  
**LITRON**  
2021

**GROSBOIS, NICOLAS** ♥

*Situés à Panzoult, dans une partie plutôt reculée de Chinon, les frères Grosbois se tournent vers la polyculture et, au lieu de se concentrer uniquement sur la vigne, cultivent désormais en bio-dynamie du blé, des arbres fruitiers, des légumes, tout en élevant des porcs forestiers et des bovins.*

**Bourgueil 2021, Litron**

Vinifié, comme tous les vins du domaine, avec un minimum d'interventions et de longues macérations, sans ajout de SO<sub>2</sub>, et certifié « Vin méthode nature ». Le Litron est un clin d'œil aux bouteilles que les travailleurs amenaient au champ. Un bourgueil sans prétention, frais et tout léger (12,5% d'alcool), dans lequel le fruit s'exprime librement, pimpant et acidulé. Un bon vin pour les soirs de semaine. Une nouvelle commande de 500 caisses est attendue en novembre.

28,50 \$ (1 litre) ★★★★★ 2 \$ 15049771



Nicolas Grosbois  
**EXTRABALL**  
2021

**Chinon 2021, Extra Ball**

L'Extra Ball, c'est la première cuve que Sylvain et Nicolas Grosbois découvre chaque année; c'est aussi la plus fruitée. Le 2021 brille évidemment par sa fraîcheur juvénile, mais aussi par son profil aérien, accentué par un léger pétillant. Juteux, léger en alcool (11,5%) et plein de saveurs fruitées et poivrées. Une nouvelle commande de 250 caisses est attendue en novembre.

23,50 \$ ★★★★★ 1 \$

15049472



Nicolas Grosbois  
**GABARE**  
2020

**Chinon 2020, Gabare**

Le cabernet franc, lorsqu'il est travaillé avec rigueur et dans le respect de la matière, est peut-être l'un de mes cépages favoris. Le grain tannique quasi irrésistible et les saveurs pénétrantes du Gabare 2020 me le confirment. Mûr, suave, gourmand et pourtant très digeste grâce, entre autres, à une sensation de salinité qui fait saliver et qui met le fruit en relief. Top qualité et excellent rapport qualité-prix-plaisir.

28,75 \$ ★★★★★ 2 \$ 13096110



Les Têtes  
**TÊTE RED**

**LES TÊTES**

*En plus de gérer le domaine familial de Panzoult (Chinon), Nicolas Grosbois a développé la gamme Les Têtes avec trois copains. Les cuvées sont vendues en dénomination Vin de France.*

**Tête Red, Vin de France**

Le quator, qui s'est déjà fait connaître ici avec son pétillant naturel et son vin blanc tranquille, commence l'année en force en introduisant son Tête Red, à mon avis le plus complet de la gamme dégusté jusqu'à présent. Assemblage de cabernet franc (50%), de duras, de grolleau et de merlot, le vin offre un bel équilibre entre mâche et rondeur, entre fruits mûrs, épices et olive noire, le tout souligné d'une acidité fraîche qui met en appétit. À 20\$, on ne se trompe pas.

20 \$ ★★★★★ 2

14405033



LA QV

FRANCE // VAL DE LOIRE



Sébastien David  
**HURLUBERLU**  
**2021**

**DAVID, SÉBASTIEN**

*La famille de Sébastien David est enracinée dans le terroir de Saint-Nicolas-de-Bourgueil depuis le XVII<sup>e</sup> siècle. Aujourd'hui, tous les vins du domaine sont étiquetés « Vin de France ». Les 15 hectares de son vignoble sont totalement enherbés et certifiés en biodynamie.*

**Hurluberlu 2021, Vin de France**

Sa cuvée Hurluberlu provient de vignes âgées de 60 à 80 ans, dont les raisins sont vinifiés en macération carbonique, ce qui exacerbe le fruit et contribue à diminuer un brin l'acidité. Souple et gourmand ; nerveux et très facile à aimer avec son bouquet exubérant de fruits, de fleurs et de poivre. Franchement savoureux et plus complexe qu'il n'y paraît aux premiers abords. Un excellent vin de table (12,5% d'alcool).

23,20\$ ★★★★★ 2 \$

14172719



Domaine de Huards  
**LE PRESOIR**  
**2020**

**DOMAINE DES HUARDS ♥**

*Jocelyne et Michel Gendrier pratiquent la biodynamie sur 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.*

**Cheverny 2020, Le Pressoir**

Les Gendrier excellent dans l'art de produire des vins blancs fins et cristallins, mais leurs rouges ne sont pas en reste. Le Pressoir capture l'essence du pinot noir dans sa forme et ses tanins soyeux et élégants, mais aussi celle du gamay, avec sa fougue et son éclat fruité. Très bien ficelé. À boire d'ici 2026.

27,75\$ ★★★★★ 2

11154021



Domaine de Huards  
**PURE**  
**2020**

**Cheverny 2020, Pure**

Année après année, je trouve dans ce vin la même pureté et surtout une excellente tenue. Le 2020 laisse aussi une impression de verticalité, comme s'il se déployait en hauteur, avant de s'ouvrir en bouche comme une fleur. Le profil aromatique des sauvignon blanc (85%) et chardonnay s'efface au profit du terroir de cheverny. La finale est à la fois minérale, tendue et plutôt rassasiante avec sa texture vineuse. Superbe réussite !

24,55\$ ★★★★★ 2 \$

961607



Domaine Fouassier  
**LES GROUS**  
**2020**

**FOUASSIER ♥**

*Les cousins Benoît et Paul Fouassier (dixième génération de vignerons) ont converti le vignoble ancestral à l'agriculture biologique, puis biodynamique dès leur arrivée en poste, au début des années 2000. Plusieurs vins du domaine sont vendus à la SAQ, dont quelques cuvées parcelnaires.*

**Sancerre 2020, Les Grous**

Les vins de Fouassier ont vraiment une signature unique. Plus je les déguste, plus ça s'impose comme une évidence. Même cette cuvée courante à la SAQ a un style affirmé. Les Grous est issu de vignes d'une quarantaine d'années, sur un coteau de calcaire crayeux exposé (presque) plein sud. Un peu bourru à l'ouverture, le 2020 gagne en nuances à l'aération ; il juxtapose alors des saveurs tropicales à des notes végétales et miellées. Du volume à revendre en bouche et une impression générale de maturité, tant en arômes que dans les acides et les amers. Très belle bouteille.

31,75\$ ★★★★★ 2

12259423



LA QV

FRANCE // VALLÉE DU RHÔNE



Rémi Pouizin  
**LES PIOUS / BLANC  
2021**

**POUZIN, RÉMI****Côtes du Rhône blanc 2021, Les Pious**

J'aime beaucoup le vin blanc de Géraldine et Rémi Pouizin. Le 2021 a les mêmes parfums discrets de marzipan et de fleur d'orange que le 20 (très bien noté l'an dernier), un joli gras en bouche, mais surtout une agréabilité tenue, des amers délicats et une finale saline. Un très bon vin blanc du Rhône vendu à prix d'ami.

17,70\$ ★★★★★ 2 \$

14512795



LA QV

FRANCE // SUD-OUEST



Nicolas Grosbois  
**LA CUISINE DE MA MÈRE / GAILLAC  
2020**

**GROSBOIS, NICOLAS****Gaillac 2020, La cuisine de ma mère... en vacances à Gaillac**

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 de raisins à Gaillac. Sa cuvée « en vacances » a connu un tel succès qu'elle est maintenant disponible en continu à la SAQ. Et sa popularité ne devrait pas fléchir de sitôt, puisque le 2020 me semble encore plus complet que les derniers millésimes goûtés. Vibrant, floral et fruité, avec un équilibre classique entre richesse et acidité, qui fera bon mariage avec une salade de canard confit.

19,95\$ ★★★★★ 2 \$

13349800



LA QV

ESPAGNE // CATALOGNE



Celler Credo  
**MIRANIUS  
2020**

**CELLER CREDO**

*Celler Credo est la branche de la maison de cava Recaredo consacrée à la production de vins tranquilles.*

**Penedès 2020, Miranius**

Leur Miranius s'est vite imposé comme une référence pour les amateurs de vins blancs secs forts en caractère. Car même s'il est tout léger en alcool (11%), ce vin composé à 100% de xarel-lo étonne par son appui et sa présence en bouche. Des saveurs distinctives d'écorce de citron, d'amande et de noyau de pêche, juste assez de volume et un goût umami qui inspire des grillades à la japonaise ou à la coréenne.

20,25\$ ★★★★★ 2 \$

12866557



LA QV

ESPAGNE // VALENCE



Enologica Del Oleana  
**CALABUIG  
2020**

**ENOLOGICA DEL OLEANA****Valencia 2020, Calabuig, Bobal Old Vines**

Il y a encore dix ans, voire cinq ans, le bobal étaient considéré par la vaste majorité des vignerons d'Espagne comme un cépage roturier dont on ne pouvait tirer des vins sérieux. Changement climatique oblige, plusieurs voient aujourd'hui dans cette variété qui conserve une importante acidité naturelle, même à parfaite maturité, un nouvel allié. Fort de l'altitude (900 m) et de l'âge des vignes, mais aussi de la nature calcaire des sols, ce domaine familial des vignes, mais aussi d'un bobal charnu, vigoureux et croquant, riche en fruit noir conduit en bio livre un bobal charnu, vigoureux et croquant, riche en fruit noir et en nuances poivrées. Loin de manquer de profondeur, un rouge qui se offre bien plus que le client en demande pour moins de 14\$. Chapeau!

13,40\$ ★★★★★ 2 \$

14189932



Carvalho Martins  
**PACTO**  
**2020**

**CARVALHO MARTINS**

**Douro branco 2020, Pacto, Field Blend**

Avant que chaque cépage soit cultivé individuellement, chacun bien aligné ensemble dans des rangs de vigne distincts, la majorité des vignobles européens étaient complantés. On trouvait ainsi au sein d'une même parcelle une variété de cépages, tous récoltés au même moment, à des degrés de maturité variables, et vinifiés ensemble. La générosité d'un cépage à maturation hâtive équilibrerait, dit-on, l'acidité, les notes végétales et l'amertume d'autres récoltés un peu trop tôt. Cette méthode ancestrale, qui avait ses avantages et son lot d'impondérables, suscite un regain d'intérêt dans la vallée du Douro, où on trouve encore des centaines de ces parcelles complantées. Ce vin blanc est composé de viosinho, de rabigato et de gouveio issus d'une seule et même parcelle dans le Douro Supérieur. L'altitude (550 m) du site et son climat continental permettent aux raisins de mûrir plus lentement et de développer un maximum d'arômes, tout en conservant une saine acidité. Résultat : un vin blanc croquant, juteux et tout en nuances ; franchement savoureux et bien campé dans son terroir.

18,30\$ ★★★★★ 2 \$

14491251



Adegas de Penalva  
**MACERATION**  
**2020**

**ADEGA DE PENALVA**  
*Cette coopérative de Penalva do Castelo, à l'est de Viseu, est perchée au-dessus du fleuve Dão, lequel serpente les vallées granitiques de la région. Depuis une soixantaine d'années, Penalva a rassemblé un millier de producteurs adhérents, qui exploitent chacun à peine plus d'un hectare.*

**Dão 2020, Maceration**  
Un vin orange issu d'une macération pelliculaire de 20 jours sur les cépages cercial 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 une demi-heure avant de le servir.

21,90\$ ★★★★★ 2 \$

13844317



Adegas de Penalva  
**BRANCO**  
**2020**

**Dão branco 2020**

Ce vin blanc est composé d'un trio gagnant d'encruzado, de malvasia et de cercial. Le vin a de la tenue, une signature aromatique originale et une saine acidité ; sec, simple et rafraîchissant. À ce prix, faites-en provision pour les apéros à l'improviste.

11,90\$ ★★★ 1 \$

12728904



Castelo Rodrigo  
**BRANCO**  
**2021**

**CASTELO RODRIGO**

**Branco 2021, Beira Interior**  
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 Adegas de Figueira, à Castelo Rodrigo, poursuit sa transition vers l'agriculture biologique et compte 150 hectares certifiés. À 15\$ on se dit que c'est presque trop beau tant ce blanc dépasse largement les attentes. Les saveurs de poire sont mûres et gourmandes, l'attaque est ample, avec un volume étonnant en milieu de bouche, mais surtout, un équilibre et une tenue irréprochables. Une aubaine à découvrir !

15,45\$ ★★★★★ 1 \$

14431223



LA QV

AUTRICHE



Meinklang  
**BURGENLANDWHITE  
2021**

**MEINKLANG**

L'ensemble des cuvées de la famille Michlits représente aujourd'hui 60% des ventes de vins autrichiens à la SAQ. Un succès bien mérité pour ce vaste domaine du Burgenland, modèle de l'agriculture biodynamique.

**Burgenlandwhite 2021, Österreich**

Un assemblage de grüner veltliner, de welschriesling (rien à voir avec le riesling, mais un synonyme de olaszrizling, riesling italico et graševina) et d'un petit 10% de muscat, qui confère à l'ensemble des notes épicées et florales. Un bon blanc léger et original pour l'apéro.

18,65\$ ★★★ 1 \$

13631119



Meinklang  
**KONTAKT  
2021**

**Kontakt 2021, Österreich**

Ce vin de macération connaît une popularité sans pareil depuis son arrivée sur le marché. Un assemblage original de welschriesling, de pinot gris et de traminer, dont on a laissé macérer les peaux au contact du moût de 5 à 7 jours. Un vin orange plutôt délicat, mis en bouteille sans filtration, d'où son apparence trouble. Sec, léger et parfait pour l'été, avec des tacos de poisson.

22,45\$ ★★★ 1

14509553



LA QV

CANADA // QUÉBEC



Domaine des Salamandres

**VIDAL  
2021**

**DOMAINE DES SALAMANDRES****Vidal 2021**

Ce domaine situé dans le chemin de Covey Hill, à Hemmingford, élabore depuis 2004, des poirés et des vins de glace de la plus haute qualité. Les pratiques agricoles de Sylvain Haut et de Denise Lavoie s'inspirent de la biodynamie. Leur vidal sec est plutôt discret au nez, mais la bouche est assez distinctive avec sa trame minérale et sa finale crayeuse. Au fur et à mesure que le vin s'ouvre au contact de l'air, on distingue des notes de clémentine, de poivre blanc, de sauge. Sobre, élégant et tout léger avec ses 10,5% d'alcool.

28\$ ★★★ 2

Épiceries fines



Les Pervenches

**LE COUCHANT  
2021**

**PERVENCHES, LES ♥**

Adeptes de la biodynamie et référence en matière de viticulture, Véronique Hupin et Mike Marler sont vigneronnes à Farnham depuis 22 ans. Depuis quelques années, les vinifications sont conduites sans intrants ni sulfites. Disponibles chez quelques cavistes et en restauration.

**Chardonnay 2021, Le Couchant**

L'instinct des vigneronnes, au service de l'expression d'un lieu. Le Couchant est la définition même d'un vin de terroir. Le 2021 était tout de silex et de citron confit lorsque goûté en juillet 2022. Complexe, dynamique, plein d'énergie et

pourtant ample et assez solide, avec une structure acide qui élève la matière. Encore très jeune, il a de belles années devant lui. À revoir vers 2027-2029.

36,75\$ ★★★★★ 3

Épiceries fines



LA QV

CANADA // QUÉBEC



Les Pervenches  
**LE FEU  
2021**

**Chardonnay 2021, Le Feu**

Les cinq jours de macération ont donné aux raisins de la parcelle Le Feu un supplément d'éclat fruité, avec des goûts de poire mûre, d'abricot, de fleurs. C'est gourmand et frais à la fois ; tendu, salin, pas tant de gras, mais un milieu de bouche plein et très rassasiant. Super longueur.

34 \$ ★★★★★ 2

Épiceries fines

Les Pervenches  
**LES ROSIERS  
2021**

**Chardonnay 2021, Les Rosiers**

Le millésime 2021 a été généreux aux Pervenches, tant en qualité qu'en quantité. Certains vins de la gamme portent la marque d'un été exceptionnellement chaud (pour le Québec, s'entend), mais Les Rosiers reste fidèle à son caractère habituel. Goûté sur cuve en juillet 2022, le vin était fin et relevé de saveurs pures de fruits blancs ; jolis amers et finale minérale.

34,50 \$ ★★★★★ 2

Épiceries fines



Les Pervenches  
**MACPEL 2023  
2021**

**Macpel 23 2021**

Le Macpel (pour macération pelliculaire) est le fruit d'un assemblage de trois cépages blancs laissés à macérer avec les peaux – 15 jours pour le pinot gris, 14 jours pour le seyval, 8 jours pour le chardonnay – ainsi qu'une petite proportion de zweigelt et de pinot noir en macération carbonique. « Nature » dans l'esprit, mais ultra précis, gorgé de saveurs pures de fruits frais. Plaisir garanti.

34 \$ ★★★★★ 2 \$

Épiceries fines



Les Pervenches  
**PINOT-ZWEIFELT  
2021**

**Pinot-Zweigelt 2021**

Pinot noir et zweigelt ; 10 jours de macération semi-carbonique et 10 jours de macération classique. S'il a un peu plus de mâche en 2021, le vin reste un modèle d'élégance et de finesse. Le grain est soyeux, les saveurs sont pures, précises et longues en bouche. Le tout en équilibre parfait, à 11 % d'alcool.

34 \$ ★★★★★ 2

Épiceries fines



LA QV

CANADA // QUÉBEC



Les Pervenches  
**MACPEL SEYVAL  
2021**

**Seyval 2021, Macpel**  
Comme toujours, les 14 jours de macération pelliculaire confèrent à ce seyvval une extraction phénolique délicate. Les fruits de 2021 ont donné plus de couleur, plus d'intensité aromatique et plus de phénols, mais tout ça à 11% d'alcool! L'acidité est fondue, presque déroutante dans le contexte du Québec mais le vin ne manque absolument pas de tonus.

34\$ ★★★★★ 1

Épiceries fines

Fleury  
**SEYVAL-CHARDO  
2021**

**Seyval-Chardo 2021**  
Vignes de seyvval et de chardonnay de 25 ans, cultivées en bio. Les peaux de seyvval ont été laissées à macérer entre 4 et 8 jours avec le moût en 2021. Le résultat, quoique déroutant, est excellent. La macération rehausse les notes tropicales et la structure du seyvval; le chardonnay joue un rôle de soutien et apporte du volume en milieu de bouche.

28\$ ★★★★★ 2 \$

Épiceries fines



LA QV

ÉTATS-UNIS // OREGON



Montinore Estate  
**PINOT NOIR  
2019**

**MONTINORE ESTATE**

**Pinot noir 2019, Willamette Valley**  
Rudy Marchesi est devenu un leader de la viticulture biodynamique sur la côte ouest américaine. En 2005, il a acquis ce vaste domaine planté en 1982 dans la partie nord de Willamette Valley, dans les collines qui forment le piémont du Coastal Range. Les vignes sont conduites sans irrigation. J'ai tout de suite été charmé par l'énergie et le grain, mûr et plein de vitalité, qu'offre ce vin. Les notes de fruits rouges et de fruits noirs se rencontrent sur un fond d'épices et de thé noir. Souple, mais aussi doté d'une certaine vigueur tannique, garante de tonus. Excellent!

30,50\$ ★★★★★ 2 \$

13186609



LA QV

FRANCE // CHAMPAGNE



Fleury  
**BLANC DE NOIRS**

**FLEURY ♥**

*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.*

**Brut Blanc de Noirs**

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. Une bouche vibrante, de la tenue, de la longueur et une délicieuse sensation de plénitude en finale. À ce prix, c'est pratiquement une aubaine.

62,75\$ ★★★★★

13090631



LA QV

FRANCE // SAVOIE



Renardat-Fâche  
**BUGEY CERDON**

**RENARDAT-FÂCHE, ALAIN**

**Bugey Cerdon**

En toute transparence, j'ai un penchant certain pour les vins de cette appellation alpine de la commune de Bugey, aux limites de la Savoie et du Jura. Comment résister à l'éclat aromatique et au profil à la fois gourmand et frais de cet effervescent demi-sec? Gamay et pousard sont vinifiés selon la méthode ancestrale et les fermentations cessent avant que la totalité des sucres n'aient été transformés en alcool. Le résultat a des allures de friandise pétillante, avec ses saveurs de confiture de fraise et de beurre de pomme qui persistent en finale. Un vin tout léger (8%) et juste assez acidulé à servir avec un shortcake aux fraises ou à apprécier comme un dessert en soi. Miam!

28,85 \$ ★★★★★

12477543



# JANVIER



**DIFFUSÉ LE 08 JANVIER 2022**

Mélanie Pfister

**WEG**



VINFORMATEUR.com

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

**CLAUDE LALONDE  
JOURNALISTE**

### **J'ai un parti pris pour les vins d'Alsace!**

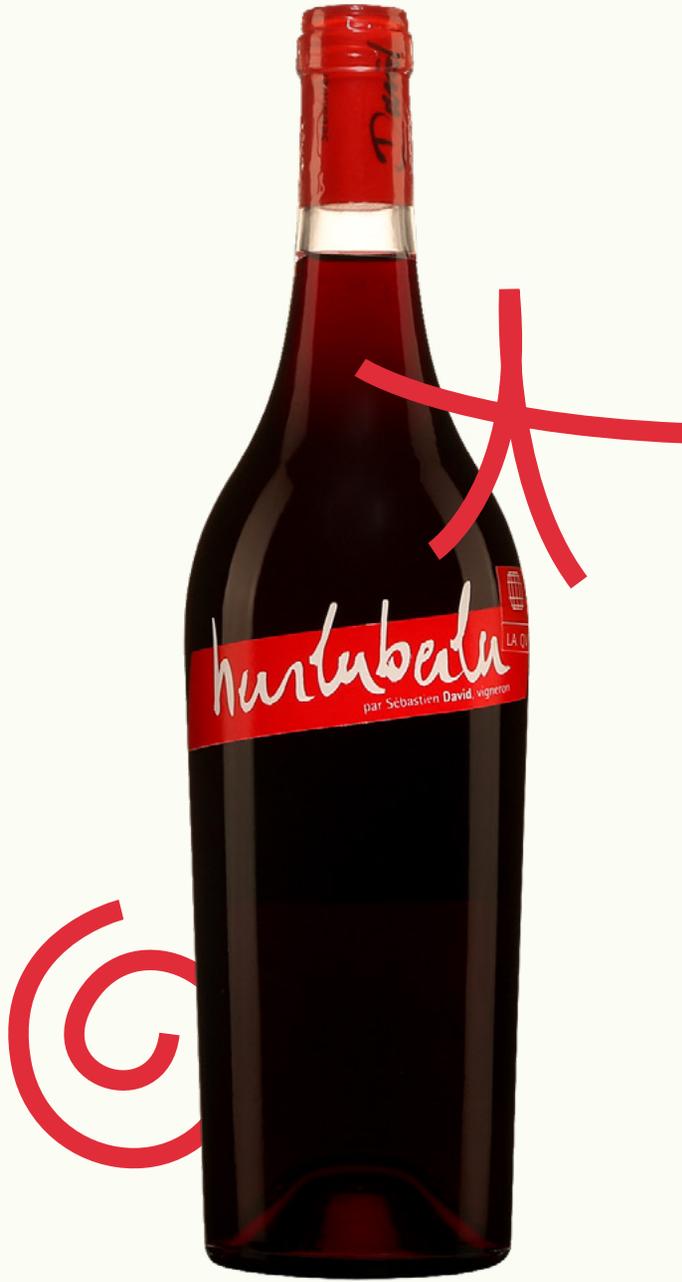
Pinot Noir, Domaine Pfister, Weg, France, Alsace, vin rouge en certification bio, 2019, 30,25\$, sucre : 1.2 g/l, alc. : 12.5%, code SAQ : 14752001.

Ce Pinot Noir provient de vignes vieilles de 40 ans dont la plus vieille parcelle de pinot noir du domaine, plantée par le père de Mélanie. Suite à des vendanges manuelles on procède la fermentation qui est effectuée avec des levures indigènes, pendant 2 semaines, en cuve inox. Remontages et pigeages réalisés occasionnellement. L'élevage est fait sur lies, dans des cuves en inox. Le vin est non filtré et non collé.

#### **Notes de dégustation**

D'emblée j'ai trouvé à ce Pinot Noir d'Alsace une influence bourguignonne avec au nez des effluves assez délicates et d'une belle pureté de cerises, de griottes ainsi que quelques notes d'épices douces. En bouche la texture est veloutée, l'acidité est d'une belle fraîcheur et les tannins sont de gouleyants à équilibrés et assez serrés en finale. De jolies saveurs de sous-bois, de griottes et d'épices douces créent un vin juteux, croquant, gourmand doté d'un beau volume et d'une finale sur le fruit qui perdure pour notre plus grand plaisir.

Vous ferez de beaux accords avec une fondue bourguignonne, du boudin, un jarret de porc ou des plats à base de tomates.



DIFFUSÉ LE 13 JANVIER 2022

Sébastien David

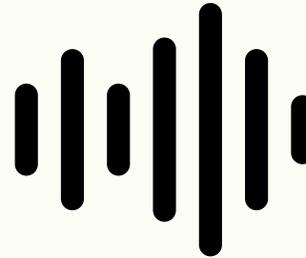
# HURLUBERLU



<https://bit.ly/3Hx4vMh>

**JULIEN MONTPELLIER  
CHRONIQUEUR**

«Sébastien aime s’amuser. Un cab franc croquand, très gourmand.»





**DIFFUSÉ LE 20 JANVIER 2022**

Nicolas Grosbois

## **LES JARDINS DE MON PÈRE**

		<a href="https://bit.ly/3IOUTfW">https://bit.ly/3IOUTfW</a>
---	---	---

**NADIA FOURNIER**  
**JOURNALISTE**

Nicolas Grosbois pratique l'agriculture biologique au vignoble familial de Panzoult, dans la Loire, mais il s'est aussi fait connaître au Québec par ses vins de négoce « en vacances » dans le Sud-Ouest. Clin d'oeil aux deux cuvées (Chinon et Gaillac) La cuisine de ma mère, ce vin blanc composé de mauzac et de colombarde marque un autre très bon coup pour Grosbois. Le vin a du volume et de la tension, en équilibre, et tout le caractère auquel on peut s'attendre. À 18,80 \$, parions qu'il deviendra, lui aussi, un incontournable à la SAQ.



**DIFFUSÉ LE 20 JANVIER 2022**

Landron Chartier

# COTEAUX D'ANCENIS



**NADIA  
FOURNIER**

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

**NADIA FOURNIER  
JOURNALISTE**

Incarnation même du vin rouge de soif, ce gamay provient d'une minuscule appellation de la Loire, qui couvre à peine 166 hectares, entre les villes de Nantes et d'Ancenis. Le 2020 arbore la même souplesse que les deux derniers millésimes dégusté, avec une attaque en bouche nerveuse, animée d'un léger frizzante, qui rehausse ses notes de poivre et de viande fumée. Vibrant, savoureux et bio. Il a tout pour se faire aimer.



**DIFFUSÉ LE 20 JANVIER 2022**

Domaine Fouassier

## **LE CLOS DE BANNON**



**NADIA  
FOURNIER**

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

**NADIA FOURNIER  
JOURNALISTE**

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 parcelles, dont celles-ci, provenant d'un terroir d'argile à silex. Un sancerre déjà accessible en jeunesse qu'on pourra (et voudra) revisiter souvent au courant des sept ou huit prochaines années.



DIFFUSÉ LE 21 JANVIER 2022

Sébastien David

# HURLUBERLU



<https://bit.ly/3s8PqKf>

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



La famille de Sébastien David est enracinée dans le terroir de Saint-Nicolas-de-Bourgueil (une appellation voisine de Bourgueil, en Touraine) depuis le 17<sup>e</sup> siècle. Aujourd'hui, tous les vins du domaine sont étiquetés « Vin de France ». Les 15 hectares de son vignoble sont totalement enherbés et certifiés en biodynamie. Au chai, des vinifications menées sans intrants et avec le moins de manipulations possible, donnent des vins singuliers. Sa cuvée l'Hurluberlu, issue d'un assemblage de cabernet franc et de raisins achetés dans le sud de la France entre les millésimes 2016 et 2018 est maintenant 100 % cab franc, mais elle conserve son originalité. L'Hurluberlu 2020 provient de vignes âgées de 60 à 80 ans, dont les raisins sont vinifiés en macération carbonique, sans ajout de SO<sub>2</sub>. Le vin est ensuite mis en bouteille sans clarification et filtration. Le vin arbore les délicates notes végétales associées au cépage, mais surtout, il regorge de fruit et se dessine en bouche avec la souplesse d'un beaujolais. Un vin de plaisir qu'on pourra servir avec des charcuteries, autant qu'avec un cari végétarien bien relevé.

Les Têtes

# TÊTE RED



<https://bit.ly/3s8PqKf>

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



Nicolas Grosbois signe des vins de facture (relativement) classique au domaine familial de Chinon, commentés dans la section de la Loire. Avec la gamme Les Têtes, en partenariat avec trois copains, il s'éclate et commercialise des vins qui sortent du cadre, d'où leur dénomination Vin de France, qui laisse place à plus de créativité. Le quatuor, qui c'est déjà fait connaître ici avec son pétillant naturel et son vin blanc tranquille, commence l'année en force en introduisant son Tête Red, à mon avis le plus complet de la gamme dégusté jusqu'à présent. Assemblage de cabernet franc (50 %), de duras, de grolleau et de merlot, le vin offre un bel équilibre entre mâche et rondeur, entre fruits mûrs, épices et olive noire, le tout souligné d'une acidité fraîche qui met en appétit. À 20 \$, on ne se trompe pas.





DIFFUSÉ LE 21 JANVIER 2022

Domaine Billard et Fils

## BOURGOGNE ALIGOTÉ



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3s9YsGZ>

JEAN AUBRY  
CRITIQUE

### À GRAPPILLER PENDANT QU'IL EN RESTE !

Aligoté 2020, Domaine Billard père et fils, Bourgogne, France (20,30 \$ – 13946727). De l'aligoté comme ça, on en boirait des litres tant ça vous aiguise le palais avec fraîcheur, franchise et une jolie dose de salinité. Une salinité qui rapidement avive le réflexe salivaire tout en invitant l'huître crue, le fish'n'chips et les beignets d'aubergine à poursuivre les festivités. À ce prix, mais surtout sur le plan de la qualité, pourquoi les quantités sont-elles si limitées ? Mystère et boule de gomme. (5) ★★★



**DIFFUSÉ LE 22 JANVIER 2022**

Domaine des Huards

# ROMO



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

**VÉRONIQUE RIVEST // SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE**

## INITIATION AU ROMORANTIN

Alors que le macabeo (vin précédent) est un cépage très répandu, surtout en Espagne, le romorantin, lui, ne l'est pas du tout. Originaire de Bourgogne, il est aujourd'hui presque exclusivement cultivé dans l'appellation Cour-Cheverny, en Touraine. Voici un très beau vin pour s'y initier. Aromatique, le Domaine des Huards Romo Cour Cheverny 2018 s'ouvre sur un joli nez aux notes de fleurs de pommiers, d'agrumes, de groseilles, avec une délicate impression minérale. La bouche impressionne par sa matière et son volume, tout en restant hyper fraîche et tendue. De légères notes fumées (comme dans silex, pas comme dans bois), de craie et de miel ajoutent de la complexité. Savoureux et complet, comme le sont beaucoup des vins de ce domaine qui travaille en biodynamie depuis 1998. À déguster avec des fromages de chèvre, un poulet à la crème ou aux abricots et au gingembre.

Domaine des Huards Romo Cour Cheverny 2018, 26,70 \$ (13513286), bio, 13 %.

Garde : 4 ou 5 ans.



DIFFUSÉ LE 22 JANVIER 2022

Nicolas Grosbois

## LES JARDINS DE MON PÈRE



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

**PATRICK DÉSY**  
**JOURNALISTE**



### DEUX VINS GLOUGLOU POUR LES AMATEURS DE NATURE

Nicolas Grosbois, Les Jardins de mon Père 2020, Côtes-du-Tarn, France  
18,80 \$ - Code SAQ 14834321 - 12,5 % - 1 g/L - Biologique  
Les histoires derrière les vins de Nicolas Grosbois sont aussi passionnantes que le talent investi pour produire les vins. Un assemblage original et typique du sud-ouest de la France avec pour moitié de colombarde et pour l'autre de mauzac. Une robe légèrement trouble témoigne que le vin a été peu filtré. Nez de bonne intensité avec une touche de levure qui rappelle qu'on est en présence d'un vin naturel. Des tonalités agréables de miel, de pivoine, de poivre blanc et de pêche. C'est friand, juteux, assez ample tout en montrant une longueur surprenante. Un blanc de soif qu'on servira bien frais. Difficile de trouver du vin nature de cette qualité à un aussi bon prix. Ça mérite bien trois étoiles!

★★★ \$ 1/2



DIFFUSÉ LE 22 JANVIER 2022

Sébastien David

# HURLUBERLU



MÉCHANTS RAISINS  
blogue

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

**PATRICK DÉSY**  
**JOURNALISTE**



## DEUX VINS GLOUGLOU POUR LES AMATEURS DE NATURE

Sébastien David, Hurluberlu 2020, Vin de France 23,20 \$ - Code SAQ 14172719 - 13 % - 1,7 g/L - Biologique

On grimpe en prix, mais aussi en «intensité naturelle». Jolie bouteille qui se démarque par sa simplicité et son nom accrocheur. Installé à Saint-Nicolas-de-Bourgueil, en Loire, Sébastien David propose ici un 100% cabernet franc vinifié en macération carbonique, ce qui permet de faire ressortir le fruité immédiat du cépage. Au départ, le nez dégage des odeurs de réduction qui finissent par s'estomper après une bonne aération. Suivent des parfums de cerise, de groseille, de poivron et de cendre. La bouche est bien ramassée autour d'un fruit croquant, des tanins souples, quoique bien présents, et une acidité vive. Bonne persistance en finale. Plus sérieux que le précédent, il n'en demeure pas moins un excellent vin de soif.

★★★ \$\$ 1/2



# FÉVRIER



DIFFUSÉ LE 03 FÉVRIER 2022

Nicolas Grosbois

## LES JARDINS DE MON PÈRE

	<b>107.3</b> rouge	<a href="https://bit.ly/3tnHci6">https://bit.ly/3tnHci6</a>
---	-----------------------	---

**PHILIPPE LAPEYRIE**  
**CHRONIQUEUR**





**DIFFUSÉ LE 04 FÉVRIER 2022**

---

Nicolas Grosbois

## **LES JARDINS DE MON PÈRE**



**LE DEVOIR**

<https://bit.ly/3ps5WV1>

---

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

---

Il faut laisser respirer cet assemblage de colombarde et de mauzac avant de respirer avec lui et d'en croquer le fruité, intègre et libéré, dépourvu de conventions comme de prétentions. Un blanc sec et léger, vivant, avec ce goût « nature » de pomme Golden, mélange de fluidité et de salinité qui s'accommodera de légumes grillés sauce tahini. (5)

---



**DIFFUSÉ LE 09 FÉVRIER 2022**

Nicolas Grosbois

## **LES JARDINS DE MON PÈRE**



QUENCH  
MAGAZINE

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

**MICHELLE BOUFFARD**  
**JOURNALISTE**



Domaine Grosbois is a highly regarded domaine in the Loire Valley. Nicolas first came to Gaillac in 2016 out of necessity after losing 80% of its crop to frost. Today, the South-West project allows him to be sustainable even when vintages are trickier in the Loire Valley. This is a wine that goes into my category of “Good for you, Good for the planet”. Sustainability is at the heart of the family’s values. Made from a blend of Colombard and Mauzac, this organic wine is full of character. Concentrated notes of lemon Meyer, orange rind, honey and apple with creamy and chalky texture and a salty tang on the finish. Natural wine aficionados: you will fall in love!



DIFFUSÉ LE 10 FÉVRIER 2022

Meinklang

# ZWEIGELT



**JULIE PERREAU**  
**RÉDACTION SAQ.COM**



## CELLIER

**Meinklang Zweigelt**

Vin rouge | 750 ml  
Autriche, Burgenland

**24,10 \$**

En ligne  En succursale

Ajouter au panier

Leader en matière de viticulture biologique et biodynamique, ce prolifique domaine autrichien n'a plus besoin de présentations. Peu interventionniste et en parfaite symbiose avec la nature, la famille Michlits récidive avec cette cuvée de Zweigelt, un cépage classique parfaitement adapté au climat frais de la région. À la fois fruitée, épicée et florale, cette cuvée sera le parfait complément de votre fondue chinoise ou accompagnera un carré de porc aux tomates et herbes fraîches.

DIFFUSÉ LE 10 FÉVRIER 2022

# Champagne Fleury ROSE DE SAIGNÉE



	<b>CIBL</b> <sup>101.5</sup>	<a href="https://bit.ly/3DqNMJ3">https://bit.ly/3DqNMJ3</a>
---	------------------------------	---

**PASCAL PATRON  
SOMMELIER**

Les coups de cœurs de Pascal Patron pour la Saint-Valentin mais pas que !





DIFFUSÉ LE 12 FÉVRIER 2022

Domaine Fouassier

# LES CHASSEIGNES



<https://bit.ly/35vIAYF>

**PATRICK DÉSY**  
**JOURNALISTE**



## NUANCES DE SANCERRE PAR FOUASSIER

Domaine Fouassier, Les Chasseignes 2019, Sancerre, France 33,75 \$ -  
Code SAQ 12582247 - 13 % - 2,5 g/L - Biologique

Les raisins proviennent à la fois d'un plateau et de flancs de coteaux exposés au sud avec un sol calcaire, notamment de type kimméridgien comme on en retrouve à Chablis. Des vignes de 30 à 45 ans. Le vin se démarque par sa droiture et un fruité (notes de citron frais) légèrement en retrait, ce qui laisse la place aux notes plus telluriques de craie, d'herbe fraîchement coupée et une pointe de jasmin. Un blanc cristallin, précis et délicat qui gagnera en définition et en volume au contact de l'oxygène. Parfait à l'apéro et quelques huîtres. Ne pas servir trop froid.



Domaine Fouassier  
**LE CLOS DE BANNON**

		<a href="https://bit.ly/35vIAYF">https://bit.ly/35vIAYF</a>
---	---	---

**PATRICK DÉSY**  
**JOURNALISTE**



**NUANCES DE SANCERRE PAR FOUASSIER**

Domaine Fouassier, Le Clos de Bannion 2019, Sancerre, France 34,25 \$ - Code SAQ 13323440 – 13 % - 2 g/L – Biologique

On est ici à flanc de coteau sur une parcelle exposée sud-est. Le sol est plutôt de formation argileuse à silex avec des vignes d'environ 35 ans. Le profil du vin s'en trouve immédiatement changé avec un nez qu'on devine plus riche et une bouche plus gourmande. Des tonalités de citron confit, de meringue, de fumée et de crème fraîche. C'est ample avec une acidité moins vive, sans pour autant perdre en fraîcheur. Finale soutenue avec des saveurs plus marquées de caillou mouillé. Un vin de gastronomie qui ira à merveille avec les poissons en sauce ou les fromages en fin de repas.



DIFFUSÉ LE 12 FÉVRIER 2022

Domaine Fouassier

# LES GRANDS CHAMPS



<https://bit.ly/35vIAYF>

**PATRICK DÉSY**  
**JOURNALISTE**



## NUANCES DE SANCERRE PAR FOUASSIER

Domaine Fouassier, Les Grands Champs 2019, Sancerre, France 33,75 \$ - Code SAQ 13993814 - 13,5 % - 2 g/L - Biologique

Le dernier des trois provient d'un plateau à dominante de calcaire où poussent des vignes de 30 à 45 ans. C'est le vin ayant le plus d'intensité aromatique : lys, poire, citron confit et poivre blanc. On sent une matière serrée et d'assez bonne densité. La bouche gagnera elle aussi en volume avec l'aération et au fur et à mesure que le vin grimpe en température. Bonne persistance aromatique et structurale qui laisse penser que le vin pourra se développer favorablement si on le garde en cave. Visez 4 à 6 ans.



**DIFFUSÉ LE 17 FÉVRIER 2022**

Azul y Garanza

# NATURALEZA



**NADIA  
FOURNIER**

<https://bit.ly/340CkGN>

**NADIA FOURNIER  
JOURNALISTE**

Les associés d'Azul y Garanza produisent aussi du vin à Montsant et dans Jumilla, mais le coeur 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 de garnacha frais et gouleyant 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 2019 a de petits airs de gamay nature, tout en restant on ne peut plus net. Un gros coup de coeur !

Biologique 25,45 \$



DIFFUSÉ LE 17 FÉVRIER 2022

Azul y Garanza

# VOLALTO



**JULIE PERREAU**  
**RÉDACTION SAQ.COM**



#### CELLIER

Altamente Vinos Volalto  
Jumilla 2020

Vin rouge | 750 ml  
Espagne, Côte Méditerranéenne

★★★★★ (6)

18,60 \$

En ligne

En succursale

Ajouter au panier

Cuvée au nom qui souligne l'altitude du vignoble, alors que les plants de monastrell (mourvèdre) sont cultivés à plus de 900 mètres au-dessus du niveau de la mer, elle a tout pour plaire aux amateurs de vins qui adhèrent aux philosophies de culture bio et au style « nature ». Joignant un fruité gourmand à des notes épicées sur une belle persistance aromatique, on adore ce vin au plaisir-prix indéniable. Un petit 30 minutes au frigo et il sera parfait pour l'apéro à l'espagnol avec des tapas.



**DIFFUSÉ LE 17 FÉVRIER 2022**

---

# Domaine des Salamandres

		<a href="https://bit.ly/3srjBxE">https://bit.ly/3srjBxE</a>
---	---	---

---

**JULIEN MONTPELLIER  
CHRONIQUEUR**

---





DIFFUSÉ LE 19 FÉVRIER 2022

Les Têtes

# TÊTE RED



<https://bit.ly/3lwY38a>

**PHILIPPE LAPEYRIE  
CHRONIQUEUR**



**Un vin nature élaboré par un collectif de dynamiques vignerons français.**

Vin de France // Tête Red – Les Têtes // France

Code : 14405033 // Prix : 20 \$

Disponibilités : 100 succursales en province

Sucre résiduel par litre : 1.5 gramme // Servir à 15-16 degrés Celsius

À déguster avec des entrées à partager : terrines, fromages cendrés et saucissons.

Ce rouge issu d'une culture biologique est élaboré par 4 jeunes vignerons. La gamme entière de leurs produits, que j'ai dégusté à ce jour, sont sans fausse note. Leurs cuvées sont nettes, précises, franches, axées sur le fruit et d'une digestibilité épatante. Leurs vins, on en veut et on en redemande ! Celui que je salue ici est bon dès maintenant et il le sera encore au courant des 2-3 années suivant son achat.



DIFFUSÉ LE 24 FÉVRIER 2022

Domaine des Huards

# LE PRESOIR



**JULIE PERREault**  
**RÉDACTION SAQ.COM**



## CELLIER

**Domaine Des Huards Le Pressoir 2018**

Vin rouge | 750 ml  
France, Vallée de la Loire

★★★★ (3)

27,75 \$

En ligne  En succursale

Ajouter au panier

Cuvée au nom qui souligne l'altitude du vignoble, alors que les plants de monastrell (mourvèdre) sont cultivés à plus de 900 mètres au-dessus du niveau de la mer, elle a tout pour plaire aux amateurs de vins qui adhèrent aux philosophies de culture bio et au style « nature ». Joignant un fruité gourmand à des notes épicées sur une belle persistance aromatique, on adore ce vin au plaisir-prix indéniable. Un petit 30 minutes au frigo et il sera parfait pour l'apéro à l'espagnol avec des tapas.

4 Kilos

# GALLINAS Y FOCAS



		<a href="https://bit.ly/3lxlpKT">https://bit.ly/3lxlpKT</a>
---	---	---

**JULIEN MONTPELLIER**  
**CHRONIQUEUR**





DIFFUSÉ LE 25 FÉVRIER 2022

Adega de Penalva

# MACERATION

	<p><b>107.3</b> rouge</p>	<p><a href="https://bit.ly/3st3Eqx">https://bit.ly/3st3Eqx</a></p>
---	-------------------------------	--

**PHILIPPE LAPEYRIE**  
**CHRONIQUEUR**



**Philippe Lapeyrie**  
Animateur, chroniqueur vin

Philippe est un jeune et dynamique sommelier qui a œuvré dans plusieurs restaurants de 4 et 5 Diamants (selon le répertoire du CAA) au Québec, dans des établissements gastronomiques de premier plan comme le Toqué !, L'Auberge Hatley, La Chronique, le Laurie Raphaël et L'Auberge Georgeville. Depuis 2006, il gère avec brio le poste de chef sommelier du plus important concours en matière de vin en Amérique du Nord : Les Sélections Mondiales des Vins Canada.

Écrire à Philippe

Suivez Philippe Lapeyrie



D'autres suggestions vin



Vin Orange 2020



DIFFUSÉ LE 25 FÉVRIER 2022

Recaredo

# TERRERS



LE DEVOIR

<https://bit.ly/35m4wV8>

**JEAN AUBRY**  
**CRITIQUE**

À GRAPPILLER PENDANT QU'IL EN RESTE !

Terrers Brut Nature « Corpinnat » 2017, Recaredo, Espagne (40,25 \$ – 13319715). Un cava de qualité avec mention Corpinnat, où l'agriculture biologique est à l'honneur et invite à s'approprier tant un lieu qu'un savant savoir-faire éprouvé. 41 mois sur lattes nourrissent ici une bulle édifiante, racée, d'une formidable énergie fruitée. Le cépage maccabeu y est à l'honneur pour 50 % de l'assemblage, laissant transparaître le gingembre confit, le curcuma, la pomme finement caramélisée et le nougat bourré d'amandes au beurre. Un grand sec de sève, à servir sur une volaille aux champignons ou d'autres protéines animales. (5+) ★★★★★



DIFFUSÉ LE 25 FÉVRIER 2022

Les Têtes

# TÊTE RED



LE DEVOIR

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

**JEAN AUBRY**  
**CRITIQUE**

Oui, on fait à sa tête et on le fait bien, sans se la prendre. En rigolant, en s'amusant, en buvant bon. Déjà, l'assemblage insolite, mais cohérent, réunit dans la souplesse et dans la palatabilité extrême le meilleur du fruité, celui qui se détache avec netteté et sapidité sur la pente saine du plaisir vrai. Pas moche du tout ! (5)



DIFFUSÉ LE 27 FÉVRIER 2022

Azul y Garanza

# ALTAMENTE



LA PRESSE

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

KARYNE DUPLESSIS PICHÉ // COLLABORATRICE SPÉCIALE

## DE TRÈS VIEILLES VIGNES

Il y a 150 ans, les vignobles d'Europe ont pratiquement été anéantis par un puceron arrivé d'Amérique, le phylloxéra. Face à cette crise sans précédent, les vignerons ont dû adapter leurs techniques. Ils ont greffé les cépages à des pieds de vigne américains pour que les plantes résistent à ce puceron. Quelques rares vignes n'ont pas connu ce sort et un groupe de vignerons veut les protéger. Des producteurs de plusieurs pays ont récemment créé le projet « Francs de pied », qui vise à identifier les vins issus de vignes non greffées. Le regroupement souhaite également inscrire les vignes franches de pied au patrimoine mondial de l'UNESCO et, en quelque sorte, retrouver le goût du vin « pré-phylloxéra ». Le projet est ambitieux, car beaucoup de régions viticoles et de pays interdisent la culture sans porte-greffes. Curieux de déguster un vin franc de pied ? Ce rouge d'Espagne est sans doute le moins cher que vous trouverez. Il est élaboré dans la région de Jumilla et une partie des vignes sont centenaires et non greffées. Le secret : les vignes sont plantées dans un sol composé de sable, un environnement hostile au phylloxéra. Dans le verre, les parfums de fruits noirs typiques du cépage monastrell sont invitants. En bouche, on découvre un rouge corsé et épicé dont la puissance est soutenue par une fraîcheur remarquable qui provient de l'altitude où se trouvent les vignes. Un rayon de soleil pour terminer l'hiver en beauté.

Altamente Jumilla 2020, 14,85 \$ (13632365), 14 %, bio



DIFFUSÉ LE 27 FÉVRIER 2022

Nicolas Grosbois

## LA CUISINE DE MA MÈRE GAILLAC



Express

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

**MARIE-MICHÈLE GRENIER  
SOMMELIÈRE**

### La QV «Boire de tout, mais pas n'importe quoi !»

«On aime quand la nature s'exprime librement.» C'est la philosophie qu'on peut lire sur le site internet de l'agence, créée en 2007.

Quand je vois le logo de LA QV sur une bouteille, ça m'évoque un produit droit, élégant et qualitatif, élaboré avec un souci de l'environnement.

Nicolas Grosbois 2019, La cuisine de ma mère... en vacances à Gaillac, Gaillac (Code SAQ: 13349800; 19,95 \$)

Cette cuvée doit son origine à une vague de froid intense survenue dans le vignoble de la Loire en 2016. Ayant perdu 80% de sa récolte en 2 heures seulement, Nicolas Grosbois doit trouver une solution et se tourne vers une autre région pour produire son vin. C'est donc à Gaillac, dans le Sud-Ouest de la France, qu'il récolte du merlot et de la syrah, ainsi que du duras et du braucol, deux cépages bien connus de la région. Il faut croire que cette cuvée a eu du succès puisqu'on a encore la chance de la boire, même issue du millésime 2019! Des arômes de cuir, de fruits rouges et des notes florales composent son bouquet aromatique. La bouche est souple et juteuse. Les saveurs se prolongent en finale. Beaucoup de plaisir pour le prix.



DIFFUSÉ LE 28 FÉVRIER 2022

Les Têtes

# TÈTE NAT'



**laTribune**  
— NUMÉRIQUE

<https://bit.ly/3tdLJn7>

**NATALIE RICHARD**  
**CHRONIQUEUSE**

## SIX VINS POUR LA RELÂCHE

C'est le vin que j'ai choisi pour représenter le divertissement. Un « pet nat » ou pétillant naturel, c'est-à-dire un vin qui a terminé sa fermentation dans la bouteille, d'où l'apparition des bulles fines et légères. Un vin à la fois festif et hyper satisfaisant pour un apéro effervescent.



# MARS



**DIFFUSÉ LE 4 MARS 2022**

Azul y Garanza

# NATURALEZA



**L'actualité**

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

**NADIA FOURNIER  
JOURNALISTE**

Le vignoble espagnol ne cesse de me surprendre. Parfois à coups de retours vers le futur, souvent à coups de nouveautés. Les mastodontes boisés partent à la retraite et sont remplacés par une nouvelle génération de vins frais et vibrants, débarqués par dizaines à la SAQ depuis quelques années, pour le plus grand bonheur des amateurs de vins de soif et de terroir. Du nombre, cette garnacha de Navarre est l'un de mes gros coups de cœur.

Les trois associés d'Azul y Garanza produisent aussi du vin à Montsant (Catalogne) et Jumilla (Murcie), mais le berceau de l'entreprise est situé en Navarre, juste au nord des Bardenas Reales, l'une des plus vastes zones désertiques de la péninsule ibérique. Cette cuvée issue de vignes cultivées en bio, sur des sols argilo-calcaires à 550 m d'altitude, est un parfait exemple des grenaches frais et gouleyants qu'offre aujourd'hui l'Espagne.

Vinifié sans ajout de levure, élevé pendant six mois (en amphore et en fût neutre) et mis en bouteille sans filtration, le 2020 regorge de fruit et d'éclat aromatique, avec juste ce qu'il faut de mâche et d'intensité pour un soir d'hiver. Un vin nature tout ce qu'il y a de plus net, pur et rassasiant de vitalité. À servir avec un plateau de charcuteries ou une ratatouille. Salud !

Les Têtes

# TÊTE BLANCHE



LE DEVOIR

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

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

Ils sont quatre têtes et pensent que l'assemblage de trois cépages (chenin blanc, roussanne et sauvignon blanc) coupe la poire en deux quand une cuvée s'impose. Ils ont raison ! Pomme, poire et citron font ici la fête pour un blanc sec bio léger et tonique, saisissant par son intégrité et sa formidable sapidité. (5)





DIFFUSÉ LE 8 MARS 2022

Nicolas Grosbois

# LA CUISINE DE MA MÈRE CHINON



<https://bit.ly/3qJz417>

**SAMANTHA GAUTHIER**  
ANIMATRICE





DIFFUSÉ LE 9 MARS 2022

Corte Sant'Alda

# CA' FIUI



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

**NADIA FOURNIER**  
**JOURNALISTE**

**CORTE SANT'ALDA, VALPOLICELLA 2020, CA' FIUI, ITALIE**

28,85\$ – Code SAQ 14555091 – 12,5% – 1,9 g/L

Biodynamique Marinella Camerani défend le terroir de la Valpolicella depuis une trentaine d'années au Corte Sant'Alda, qu'elle conduit en biodynamie. Au premier verre, tant au nez qu'en bouche, son 2020 s'est montré plutôt timide. C'était étonnant: son valpolicella, par expérience, est tout ce qu'il y a de plus affriolant, expressif et gouleyant. J'ai donc remis le bouchon et mis la bouteille de côté. Le lendemain, au lunch, il était parfait! Le contact de l'air avait réveillé ses arômes et le vin frôlait l'exubérance. Une profusion de petits fruits rouges ponctués de thym, de poivre, de cuivre et de fleurs sauvages. Beaucoup de relief, des tanins soyeux et une bonne longueur. À boire dès maintenant, ou plutôt après l'avoir aéré 30 ou 40 minutes en carafe, ou à laisser reposer en cave de 3 à 5 ans.



DIFFUSÉ LE 10 MARS 2022

Château de Roquefort  
**CORAIL**

--	--

**JULIE PERREAULT**  
**RÉDACTION SAQ.COM**



**CELLIER**  
**Château de Roquefort Corail 2020**  
 Vin rosé | 750 ml  
 France, Provence  
 ★★★★★ (1)  
**24,00 \$**  
 En ligne  En succursale  
[Ajouter au panier](#)

Magnifique assemblage des cépages classiques du sud de la France, cette cuvée n'est pas qu'un simple rosé de soif. On jongle ici avec les parfums d'agrumes, de petits fruits des champs et une touche florale qui nous fait saliver de l'attaque à la finale, en nous laissant sur une touche de minéralité presque saline. Ultra polyvalent, il égaillera autant l'apéro estival que les côtelettes de porc moutarde et fines herbes grillées sur le BBQ.



DIFFUSÉ LE 10 MARS 2022

Viteadovest  
**MUKÉ**



**NADIA  
FOURNIER**

<https://bit.ly/36ETfQA>

**NADIA FOURNIER  
JOURNALISTE**

L'idée d'un vin rouge sicilien composé à 100 % de cabernet sauvignon ne me faisait pas spécialement envie, mais celui de Viteadovest 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 ! Peut-être un peu trop « jus de fruit » pour justifier son prix, mais vraiment savoureux. –



DIFFUSÉ LE 11 MARS 2022

Meinklang

# ZWEIGELT



<https://bit.ly/3uJbs7F>

**NADIA FOURNIER**  
**JOURNALISTE**

**MEINKLANG, ZWEIGELT 2020, BURGENLAND**

24,10 \$  
Autriche 13 %

1,5 g/L – Biodynamie | ★★★1/2 | \$\$

Code SAQ : 14827535

La famille Michlits pratique la polyculture à plus ou moins un kilomètre de la frontière hongroise. Leur terre se partage entre les pâturages des bovins, la culture de céréales anciennes, ainsi qu'un verger et un vignoble conduits en biodynamie. En 2020, ils signent un zweigelt pur et délicat, mais aussi fringant et plein de vitalité, notamment grâce à une acidité fraîche qui laisse en finale une sensation à la fois rassasiante et désaltérante.



DIFFUSÉ LE 12 MARS 2022

Domaine du Mont Épin

# MÂCON PÉRONNE



LA  
PRESSE

<https://bit.ly/3JVYLN0>

**VÉRONIQUE RIVEST**  
**SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE**

## PETIT TRÉSOR, GRANDE SATISFACTION

Mâcon-Péronne est une appellation régionale de Bourgogne avec une dénomination géographique complémentaire. C'est-à-dire qu'elle s'applique à un territoire plus restreint, par rapport à Mâcon tout court, par exemple. Ces appellations regorgent de petits trésors, comme ce vin qui offre un très bon rapport qualité-prix, chose devenue rare en Bourgogne. Le nez est fin, joli et frais, sur des arômes d'agrumes, de poire, de pomme verte, avec des notes de crème et d'amande. Une très belle matière fruitée en bouche offre une texture caressante. La bouche est ample, mais sans aucune lourdeur malgré un taux d'alcool élevé. Elle reste fraîche, voire tonique, et très harmonieuse. Très sec, et sans bois, le vin, riche, est fait pour la table. À essayer avec du poisson ou du poulet en sauce, au beurre blanc, à la crème, du homard ou encore des ris de veau.

Domaine du Mont Épin Mâcon-Péronne 2020, 23,95 \$ (13620815), 14,7 %, bio

Garde : 2 ou 3 ans



DIFFUSÉ LE 17 MARS 2022

# Domaine Billard et Fils HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

--	--	--

**CLAIRE GAUTHIER  
RESTAURANT BEAUMONT**

**CELLIER**  
**Domaine Billard Père et Fils**  
**Hautes-Côtes de Beaune 2020**  
 Vin rouge | 750 ml  
 France, Bourgogne  
 ★★★★★ (21)  
**26,40 \$**

Fn ligne    Fn succursale

**Ajouter au panier**

« Situé à La Rochepot et conduit en culture raisonnée, les vins du Domaine Billard et Fils sont l'exemple même de la typicité et de la qualité bourguignonnes. Le souci du détail et la volonté de faire des vins à la hauteur de la renommée internationale de la région se manifestent dans les cuvées du domaine. Elles sont classiques et élégantes, tout ce que la Bourgogne doit être. Et un Hautes-Côtes de Beaune à ce prix, pourquoi s'en priverait-on ? »

La Grange de Piaugier

# CÔTES DU RHÔNE

		<a href="https://bit.ly/3tUoiRo">https://bit.ly/3tUoiRo</a>
---	---	---

**PHILIPPE LAPEYRIE  
CHRONIQUEUR**



**Un savoureux rouge du Rhône à moins de 20 \$ signé par une propriété familiale**

Côtes du Rhône 2019

La Grange de Piaugier – Marc Autran | Rhône – France

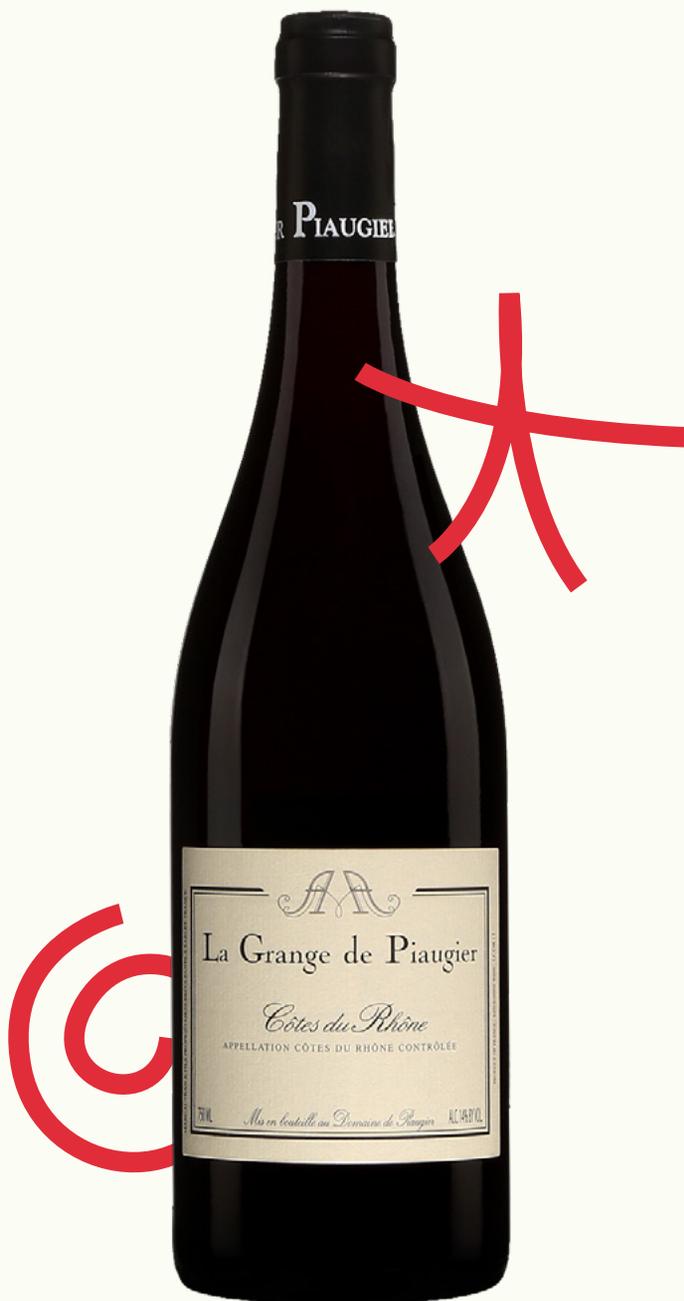
Code : 14012512 | Prix : 19,25 \$

Disponibilités : 140 bouteilles en ligne et 130 succursales en province

Sucre résiduel par litre : 2.8 grammes | Servir à 16 degrés Celsius

À déguster avec : des viandes marinées et grillées. Par exemple ; bœuf, veau, agneau ou bison.

Vous en aurez pour votre argent avec cet assemblage rhodanien qui est principalement composé de grenache noir. Frais, épicé, parfumé, fumé et pas trop tannique. En blanc comme en rouge, La Grange de Piaugier, est une jolie réussite qui en charmera plus d'un en dégustation. Bien bon dès maintenant et au courant des 3 prochaines années.





# AVRIL



DIFFUSÉ LE 1ER AVRIL 2022

Rijckaert

# MÂCON-VILLAGES



LE DEVOIR

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

**JEAN AUBRY**  
**CRITIQUE**

Il y a le style net et précis de Florent Rouve, qui a fait ses classes auprès des meilleurs et qui, ici, s'inscrit dans cette ligne pure et non interventionniste, où cépage et terroir dialoguent en faisant peu de cas de l'homme, pourtant penché sur son berceau. Un blanc sec et vibrant, riche et séduisant, qui ne concentre que l'essentiel. (5) ©



**DIFFUSÉ LE 8 AVRIL 2022**

Meinklang

# ZWEIGELT



**LE DEVOIR**

<https://bit.ly/3KE7R0q>

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

Et revoilà offert ce superbe Zweigelt bio servi bien frais d'une maison familiale qui le bichonne avec amour et passion, laissant libre cours à son agilité naturelle et à ce côté galopin à qui l'on pardonne tout. C'est léger, plutôt tonique, souple et aromatique, avec une touche poivrée qui invite aux tapas, au jambon ibérique aux olives et aux boquerones.



**DIFFUSÉ LE 8 AVRIL 2022**

Rémi Pouizin

# LES PIOUS



**LE DEVOIR**

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

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

Grenaches et syrahs joignent leurs destinées comme s'il s'agissait de la chose la plus naturelle au monde avec un fruité primeur rieur et des intentions plus qu'attentionnées. Ils s'entendent sur une chose : faire plaisir à boire autant qu'à manger, avec un fruité clair et intègre, vivant mais surtout des plus appétissants. Servir frais sur vos brochettes.



DIFFUSÉ LE 8 AVRIL 2022

Enologica Del Oleana

# CALABUIG



<https://bit.ly/3y8b0mM>

**PATRICK DÉSY**  
**JOURNALISTE**

Amateur de découvertes, vous serez ravi avec ce rouge élaboré à 100 % de bobal. Il s'agit d'un ancien cépage à peau épaisse et à maturation tardive, ce qui lui permet de résister à la chaleur. Variété la plus plantée d'Espagne après le fameux tempranillo, on retrouve le bobal surtout dans le sud-est du pays, autour de la ville de Valence. Vinifiée en inox (donc sans apport boisé), cette cuvée se distingue par sa couleur sombre, ses parfums puissants, pour ne pas dire singuliers de fruits noirs, d'herbe séchée et d'épices. La bouche surprend par sa matière souple, ses tanins lisses et une acidité soutenue qui apporte une buvabilité certaine. Bio et pas cher en plus.

Espagne 12,5 % | Vin rouge | 13,25 \$ | 1,8 g/L | BIO

Code SAQ : 14189932



DIFFUSÉ LE 10 AVRIL 2022

Nicolas Grosbois

# LA CUISINE DE MA MÈRE GAILLAC



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

**CONSEILLÉ PAR ROXANNE BÉGIN  
SOMMELIÈRE ET CO-PROPRIÉTAIRE DE L'IMPOSTEUR.**





DIFFUSÉ LE 14 AVRIL 2022

Radford Dale

# THIRST CINSault



NADIA  
FOURNIER

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

**NADIA FOURNIER**  
**JOURNALISTE**

Après plusieurs visites exploratoires (et une douzaine d'années en Bourgogne), le Britannique Alex Dale est déménagé en Afrique du Sud en 1994, trois mois après l'élection de Nelson Mandela. Quelques années plus tard, il fondait Radford Dale, avec l'Australien Ben Radford. 25 ans plus tard, l'entreprise de Stellenbosch est plus dynamique que jamais, entretenant toujours des liens étroits avec une poignée de viticulteurs, en plus de cultiver ses propres vignes. J'ai surtout eu l'occasion de goûter les très bons chenins blancs du domaine, mais vu la qualité générale, j'achèterais le cinsault les yeux fermés. 12 % d'alcool. Nature. Parfait pour les amateurs de rouges de soif.



**DIFFUSÉ LE 14 AVRIL 2022**

Josetta Saffirio

# BAROLO



**NADIA  
FOURNIER**

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

**NADIA FOURNIER  
JOURNALISTE**

Josetta Saffirio a repris le vignoble familial de Castelletto di Monforte d'Alba en 1975. Le domaine, passé de un à cinq hectares, est entre les mains de sa fille, Sara, depuis 1999.



**DIFFUSÉ LE 15 AVRIL 2022**

---

Azul y Garanza

# VOLALTO



**LE DEVOIR**

<https://bit.ly/3LAvjx1>

---

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

---

Ce pur mourvèdre (monastrell) traité selon les principes de l'agriculture biologique plantée en altitude (900 mètres) est une proposition qui devrait ravir les amateurs de rouge aromatique (épices, tabac frais), vigoureux et fort sapide, en raison de ses tanins serrants, fins et substantiels. Porc fumé effiloché.

---



**DIFFUSÉ LE 20 AVRIL 2022**

Quinta da Palmirinha

# LOUREIRO



TOUT  
SUR LE *vin*

<https://bit.ly/3F7BPca>

**VÉRONIQUE LEMIEUX ET STEVE BEAUSÉJOUR**

Fernando Paiva (Quinta da Palmirinha) est un des pionniers de la biodynamie et de la vinification naturelle au Portugal. Fait des plus étonnants, il a troqué les sulfites contre la fleur de châtaignier, pour protéger ses cuvées de l'oxydation.

La robe bien dorée laisse deviner beaucoup de matière. Nez d'agrumes et de fleurs et notes d'orange amères et d'abricots en bouche. Finale saline et minérale. Beaucoup de complexité pour un vin léger en alcool (11.5%). Une cuvée qui détonne dans le paysage de cette appellation. BIODYNAMIE.

Disponible via l'agence la QV à 33,80\$/bouteille en caisse de 12.



DIFFUSÉ LE 21 AVRIL 2022

Clos de la Roilette

# FLEURIE



NADIA  
FOURNIER

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

**NADIA FOURNIER  
JOURNALISTE**

Clos de la Roilette est le nom de l'un des domaines les plus respectés de Fleurie (l'un des dix crus du Beaujolais), admirablement tenu par Alain Coudert depuis 1984. Roilette est aussi le nom d'un lieu-dit de Fleurie, dont les sols riches en argile et en manganèse donnent des vins plus structurés et plus intenses que la moyenne de l'appellation. On compare d'ailleurs souvent le profil de Roilette à celui des vins de Moulin-à-Vent, sa voisine immédiate. Amateur de beaujolais sérieux, à ce prix, vous devriez en faire provision.



DIFFUSÉ LE 21 AVRIL 2022

Pelican Negru

# SOFT RED BLEND



**NADIA  
FOURNIER**

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

**NADIA FOURNIER  
JOURNALISTE**

Le domaine de Gheorghe Arpentin, Veaceslav Frunze et de leur associé québécois, Jean-Philippe Sauvé est situé au sud du pays, dans la région viticole historique de Purcari, où les cépages français ont été introduits dès 1850. S'il n'a rien de bien dépaysant, ce rouge composé de cabernet sauvignon et de malbec offre un très bon rapport qualité-prix.



DIFFUSÉ LE 22 AVRIL 2022

Biokult  
**GRÜNER VELTLINER**



**LE DEVOIR**

<https://bit.ly/3vA9qZ6>

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

Il offre ce petit perlant d'un muscadet ému aux larmes avec sa touche de salinité, l'explosion sonore et végétale d'un bourgeon de printemps vert tendre de goût et de couleur, et la ferveur naïve d'un quartier de citron crispant les gencives au passage pour mieux dégraisser les petites fritures, bref, tout le printemps en bouche ! (5)



DIFFUSÉ LE 22 AVRIL 2022

Biokult  
**GRÜNER VELTLINER**



<https://bit.ly/3F8gizV>

**PATRICK DÉSY**  
**JOURNALISTE**

Un grüner qui « groove » ! Vinifié en cuve inox, le vin révèle un nez d'abord réduit qui demande une bonne dose d'oxygène pour se révéler. N'hésitez donc pas à le passer en carafe. Des tonalités typiques de pomme verte, de lime fraîchement coupée et de poivre blanc scintillent au nez. L'équilibre entre le fruité généreux et l'acidité vive apporte au vin une énergie surprenante qui lui permettra de mordre à pleines dents dans la chair sucrée du célèbre crustacé.

Autriche 12 % | 16,65 \$ | 5,5 g/L

Code SAQ : 14905388



**MAI**



DIFFUSÉ EN MAI 2022

Les Pervenches

# BONBONBULLES



**ELLE**  
*Gourmet*

<https://bit.ly/3wXUd3t>

**STEPHANIE MERCIER VOYER**  
**JOURNALISTE**

Just outside of Montreal, Véronique Hupin and Michael Marler make some of the best wines in North America. Like the name suggests (“bonbon” is “candy” in French), Bonbonbulles is a bright pét-nat that is made from Chardonnay and Zweigelt and has Jolly Rancher-like apple and pear aromas. It’s the perfect wine to enjoy on a warm summer day.



DIFFUSÉ LE 5 MAI 2022

Domaine Émile et Rose

# LES 5 SEAUX



<https://bit.ly/3z1NNDc>

**NADIA FOURNIER**  
**JOURNALISTE**

Domaine Émile et Rose, Les 5 Seaux 2020, Vin de France 21\$ - Code IP 14748888 - 12,5 %

Cette propriété située au nord de Béziers, dans le Languedoc, porte le nom de ses premiers propriétaires. Le domaine est resté entre les mains des descendants d'Émile et Rose jusqu'à son rachat par Anne-Laure et Marc Royo, en 2018. Le vignoble, cultivé en bio depuis 2001, s'étend sur une quinzaine d'hectares et compte quelques raretés comme du carignan blanc et de l'aramon, une variété rouge quasi unique à l'Hérault. Cette cuvée de cinsault est faite sur mesure pour le printemps et la saison du barbecue. Plutôt léger en alcool, frais, croquant, gorgé de saveurs de fruits noirs et soutenu par une trame veloutée, presque dépourvue de tanins. Un délicieux vin rouge du Sud, à servir autour de 15°C. (agence: La QV) \*\*\* 1/2



DIFFUSÉ LE 13 MAI 2022

Pelican Negru

# SOFT RED BLEND



LE DEVOIR

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

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

À quand remonte votre dernier vin rouge moldave ? Voilà un solide rouge à base de cabernet sauvignon et de malbec que les Russes n'auront pas, même payé en roubles. L'affaire est belle et la surprise, bien réelle. Couleur, rondeur, fraîcheur et tanins denses, étoffés, savoureux. À ce prix, une caisse pour vos BBQ ! (5)



DIFFUSÉ LE 13 MAI 2022

Josetta Saffirio

# BAROLO

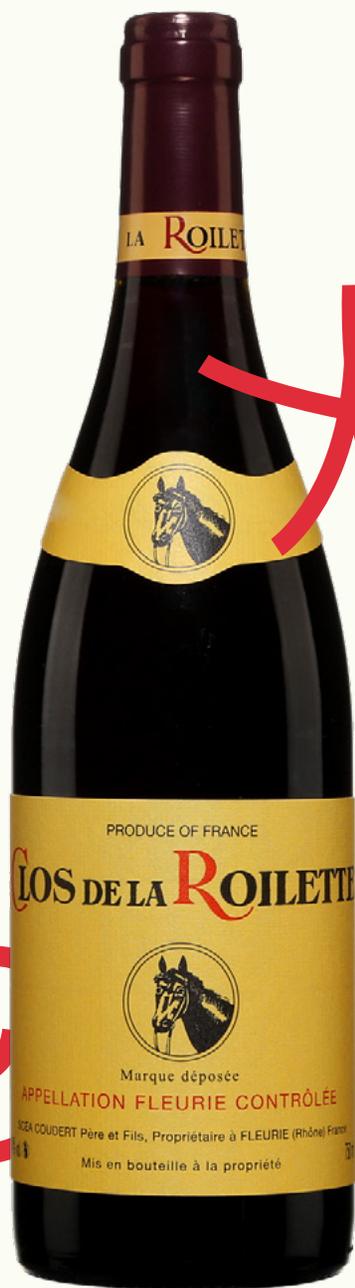


LE DEVOIR

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

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

Il existe des moments de pure intimité avec un cépage, un vignoble, une maison. Le roi barolo nous y invite ici sans réserve, grandi sous les aspirations mais aussi sous l'inspiration d'une femme, Josetta Saffirio, heureuse de lui rendre hommage. Vin de haute tenue, très fin, aux tanins fruités bien serrés, d'une exceptionnelle dignité. (10+)



DIFFUSÉ LE 13 MAI 2022

Clos de la Roilette

# FLEURIE



LE DEVOIR

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

JEAN AUBRY  
CRITIQUE

## À GRAPPILLER PENDANT QU'IL EN RESTE !

Je suis un fan inconditionnel des vins du sympathique vigneron Alain Coudert dans cette appellation que je chéris aussi particulièrement. L'expression florale du fruité y est d'une telle grâce que l'on se demande pourquoi les hommes se font encore la guerre alors que toute la beauté du monde se retrouve dans ce verre de gamay. Proposition à la fois fine et généreuse, envoûtante et sensuelle, d'une fraîcheur mais surtout d'une lucidité à vous émerveiller longuement, le regard mouillé dans l'aube d'une nouvelle humanité. Un conseil : procurez-vous quelques flacons, car il est rare ! (5+) © ★★★ 1/2



DIFFUSÉ LE 20 MAI 2022

Biokult  
**GRÜNER VELTLINER**



**92,5**  
ckaj<sup>tm</sup>  
99,7  
**100% RÉGIONAL**

<https://bit.ly/3x05OPF>

**STEVINO  
CHRONIQUEUR**





DIFFUSÉ LE 20 MAI 2022

## Meinklang **PROSA**



**L'actualité**

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

**NADIA FOURNIER  
JOURNALISTE**

Malgré son nom difficile à prononcer, Meinklang est devenu, en quatre ans à peine, une référence incontournable à la SAQ pour les amateurs de vins nature. La popularité des produits de la famille Michlits n'est pas qu'une impression, elle est même très tangible : l'ensemble des cuvées de ce domaine représente aujourd'hui 60 % des ventes de vins autrichiens à la SAQ. C'est énorme !

Le succès commercial de Meinklang semble d'autant plus étonnant quand on connaît le modèle d'affaires à contre-courant de cette entreprise, qui a fait le pari de la polyculture et de la biodynamie. Outre un vignoble, les Michlits cultivent des céréales anciennes, qui approvisionnent la brasserie du domaine et la boulangerie Meinklang (à Vienne), en plus de nourrir le bétail, qui fournit à son tour l'engrais pour les vignes et autres arbres fruitiers. Inspirant, non ?

Presque autant que le nez délicieusement frais et fruité de ce rosé mousseux, vendu sous la barre des 20 dollars. Un assemblage de cépages autrichiens (zweigelt, blaufränkisch et saint-laurent), dont les fermentations se terminent en cuve close (méthode Charmat), comme le prosecco. Un vin tout expressif, pimpant et léger comme un jour de printemps. Simple, mais vraiment charmant, avec son bouquet de petits fruits rouges, de fines herbes et de fleurs. Tonique, équilibré, porté par des bulles assez fines et doté d'une certaine tenue. Un vin parfait pour la température tropicale prévue samedi : faible en alcool et tout indiqué pour l'apéro qui se transforme en souper improvisé. Santé !



DIFFUSÉ LE 20 MAI 2022

Pelican Negru

# SOFT RED BLEND



<https://bit.ly/3N3Vf4K>

**NADIA FOURNIER  
JOURNALISTE**

## Surprenant rouge à 15\$

Pas souvent que l'on boit du vin moldave. Long et savoureux, on se gratte la tête pour comprendre comment on arrive à faire aussi bon à si petit prix.

Situé au sud-est de la Moldavie, au cœur du village de Olanesti, le vignoble de 24 hectares est conduit en biodynamie. L'un des copropriétaires serait Québécois. Ça ne s'invente pas! Ce qui est certain, c'est qu'il y a beaucoup de vin dans la bouteille. Il s'agit d'un assemblage dominé par le cabernet-sauvignon complété par le malbec. Vinifié et élevé à la fois en cuve inox et en amphore de béton, le vin s'exprime rapidement dans le verre. On y décèle des parfums accrocheurs de figue, de fraise, de prune, d'herbe et une touche de fumée. En bouche, le vin a du corps. On devine une matière généreuse, presque veloutée s'articulant autour de tanins mi-corsés. Ça mérite bien trois étoiles! Servir autour de 16-17°C avec les grillades estivales sur le BBQ.

Pelican Negru, Soft Red Blend 2017, Stefan Voda, Moldavie 15,00 \$ – Code SAQ 14043634 – 13,5 % – 3,2 g/L

★★★ \$12



DIFFUSÉ LE 26 MAI 2022

Les Béates

# BÉATINES ROSÉ



NADIA  
FOURNIER

<https://bit.ly/3m0b5Sd>

**NADIA FOURNIER**  
**JOURNALISTE**

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. Pierre-François Terrat applique les principes de la biodynamie pour renforcer la santé des sols. Son rosé Les Béates est excellent en 2021. Toujours un peu plus concentré et aromatique que la moyenne des rosés de Provence, le vin affiche aussi une tenue digne de mention, ce qui le rend particulièrement agréable à table. Servez-le avec des côtelettes d'agneau grillées, thym, romarin et huile d'olive. Vous serez agréablement surpris.



DIFFUSÉ LE 26 MAI 2022

Meinklang

# GRAUPERT



NADIA  
FOURNIER

<https://bit.ly/3m0b5Sd>

**NADIA FOURNIER**  
**JOURNALISTE**

Le nom « graupert » – qui signifie sauvage dans le dialecte du Burgenland – fait référence aux vignes de pinot gris qu'on laisse courir librement, plutôt que de les conduire. On obtient ainsi, dit-on, de petits raisins à la peau plus épaisse, qu'on laisse macérer avec le moût pendant 10 jours. Cela donne un vin blanc coloré et structuré, aux saveurs particulièrement intenses. La QV vous l'offre ici en magnum, juste à temps pour l'été.



DIFFUSÉ LE 26 MAI 2022

Les Béates

# BÉATINES ROSÉ



**JULIE ET ÉRIC  
EXPERTS SAQ**

## Pourquoi on l'aime ?

Au nord-ouest d'Aix-en-Provence, entre la chaîne des Alpilles, le massif du Lubéron et la montagne Sainte-Victoire, les 40 hectares qu'occupe le vignoble du Domaine des Béates sont cultivés en mode bio et couvrent les meilleures terres de la commune de Lambesc. Située du côté ouest de la région, l'a.o.c. aix-en-provence compte sur la présence rafraîchissante du mistral et sur un sol riche en calcaire. Voilà un véritable rosé de terroir.



DIFFUSÉ LE 27 MAI 2022

Les Béates

# BÉATINES ROSÉ



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3Gvh2Qk>

JEAN AUBRY  
CRITIQUE

L'idéal du vin rosé ? On peut sincèrement penser que nous y sommes ! Robe délicate et arômes qui le sont tout autant, axés sur l'acuité et la lisibilité. Puis, cette bouche vivante et épanouie, croquante sous ses saveurs épicées d'agrumes et de rhubarbe, le tout livré avec équilibre et personnalité. (5)



**DIFFUSÉ LE 27 MAI 2022**

Meinklang  
**PROSA**



**LE DEVOIR**

<https://bit.ly/3x0osbp>

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

Initier votre adolescent au plaisir du vin rosé ? Ce moussillant assemblage composé d'une majorité de zweigelt et de blaufränkisch lui fera reconsidérer ces boissons énergisantes bourrées de sucre à vous déprimer le plus sincère des diabétiques. Une petite merveille de transparence, légère en alcool, au goût net et tranché de fraise des champs, bien vivant et digeste à souhait, vendu à prix d'ami. (5) © ★★★



DIFFUSÉ LE 27 MAI 2022

Château La Martinette  
**ROLLIER**



**LE DEVOIR**

<https://bit.ly/3x0osbp>

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

Ce bio — dont le rolle et le tibouren ajoutent leur touche de singularité — s'inscrit avec une tenue ici magnifiée par une touche minérale qui vous maintient sous son joug et capte longuement les sens. Un rosé profond, détaillé, admirable de texture, de profondeur. Un rosé de lieu à décliner sur une gastronomie fine, telle qu'une lotte grillée à la provençale ou des Saint-Jacques et leurs jus d'orange sanguine. (5) © ★★★ 1/2 ©



DIFFUSÉ LE 27 MAI 2022

Château La Martinette  
**ROLLIER**



<https://bit.ly/38zIIXY>

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

Le Rollier du Château La Martinette repose sur un assemblage provençal tout ce qu'il y a de plus classique : grenache, cinsault, tibouren, rolle et syrah. Sans surprise, le vin se distingue cette année encore par un équilibre impeccable, comme un équilibriste sur un fil de fer, entre gras et tension, entre largeur et longueur, entre le fruit, les fleurs et les notes iodées, salines. Une bouteille à apprécier lentement pour mieux la voir évoluer de verre en verre.



DIFFUSÉ LE 27 MAI 2022

Les Béates

# BÉATINES ROSÉ



<https://bit.ly/38zIIXY>

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

Pierre-François Terrat a produit un excellent Béatines en 2021. Toujours un peu plus concentré et aromatique que la moyenne des rosés de Provence, le vin affiche aussi une tenue digne de mention, ce qui le rend particulièrement agréable à table. Servez-le avec des côtelettes d'agneau au romarin. Vous serez agréablement surpris !



DIFFUSÉ LE 27 MAI 2022

Domaine de la Tour du Bon

# BANDOL ROSÉ



<https://bit.ly/38zIIXY>

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

Amateur de rosé de Bandol, vous voudrez surveiller de très près l'arrivée de celui-ci au cours de l'été. Un pur régal ! Archétype du rosé de cette prestigieuse appellation de bord de mer, cet assemblage de mourvèdre (40 %), de cinsault, de grenache et de clairette est solide et raffiné, statuesque, aérien et profondément ancré dans son terroir méditerranéen. Sa finale saline vous donnera envie de manger des huîtres en plein mois de juillet.



DIFFUSÉ LE 27 MAI 2022

## Meinklang **PROSA**



<https://bit.ly/38zIIXY>

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

Meinklang est vite devenu un incontournable à la SAQ pour les amateurs de vins nature. On comprend pourquoi quand on goûte ce mousseux rosé délicieusement frais et fruité, bio et vendu sous la barre des 20 \$. Un assemblage de zweigelt, blaufränkisch et saint-laurent, fermentés en cuve close, comme le prosecco. Simple, mais vraiment charmant ; tonique, équilibré et doté d'une certaine tenue. L'apéro parfait pour les journées chaudes.



DIFFUSÉ LE 29 MAI 2022

Patrick Bottex

# LA CUEILLE



<https://bit.ly/3N91N2k>

**VÉRONIQUE RIVEST**  
**SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE**

## Parfums éclatants

Il n'y a pas de Bugey Cerdon à la SAQ en ce moment, mais surveillez l'arrivée de celui de l'excellent producteur Renardat Fache, l'automne prochain. En attendant, celui de Patrick Bottex, un autre vigneron exceptionnel, est offert en importation privée, donc à la caisse. Faites provision, ou trouvez des amis pour partager ! Le vin, à base de gamay surtout, est d'une gourmandise irrésistible avec des parfums éclatants de petits fruits rouges. Demi-sec, il reste leste et pimpant grâce à une acidité fraîche et à des bulles fines. Servi bien frais, il est parfait pour des desserts peu sucrés aux petits fruits, mais il est aussi tout indiqué pour un brunch ou un pique-nique !



**DIFFUSÉ LE 29 MAI 2022**

Meinklang

# PROSA



**LA  
PRESSE**

<https://bit.ly/3N91N2k>

**VÉRONIQUE RIVEST  
SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE**

## Pour combattre la canicule

Dans le même esprit que le précédent, un vin effervescent gourmand et réjouissant, mais complètement sec, plus simple, et aussi moins cher. Le 2020 coûtait 20,40 \$ l'an dernier ! Issu d'un assemblage de zweigelt, de blaufränkisch, de saint-laurent et de pinot noir, il est d'une couleur rose soutenue. Le nez, discret, offre de délicats arômes de pomme rouge, de canneberge et de rhubarbe. Sec, léger et très frais, le vin est simple, mais délicieux et bien ficelé, porté par des bulles fines et toniques. Tout indiqué pour un apéro par temps de canicule, il accompagnera aussi des rillettes de poisson, des crevettes grillées, des légumes en tempura ou une salade de fenouil et d'agrumes.



**JUIN**



DIFFUSÉ LE 1<sup>ER</sup> JUIN 2022

Domaine de la Tour du Bon

# BANDOL ROSÉ



QUENCH  
MAGAZINE

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

**MICHELLE BOUFFARD**  
**JOURNALISTE**

I love Bandol, especially when they have a few years of age (yes, rosé can age!). Generally, the region produces a fuller style of rosé that is best appreciated with food. No doubt Domaine la Tour shines with salmon tartare or salade niçoise but its 12.5% and delicate juicy notes of grapefruit combined with its salinity and dried herb notes make it dangerously easy to drink on its own. This is a nice surprise, considering that 40% of the blend is Mourvèdre which usually produces a richer style of rosé. Best rosé of the summer so far. Definitely worth the splurge!



DIFFUSÉ LE 2 JUIN 2022

Château la Martinette

# ROLLIER



NADIA  
FOURNIER

<https://bit.ly/3bA6W5B>

**NADIA FOURNIER**  
**JOURNALISTE**

Sans surprise, Le Rollier de La Martinette se distingue cette année encore par un équilibre impeccable. Un équilibriste sur un fil de fer, entre gras et tension, entre largeur et longueur, entre le fruit, les fleurs et les notes iodées, salines. Un assemblage provençal tout ce qu'il y a de plus classique – grenache, cinsault, tibouren, rolle et syrah cultivés en bio – qu'on a, de toute évidence, vinifié avec respect, sans emprunter de raccourcis. Pour l'apprécier à sa juste valeur, appréciez le à deux, plutôt qu'en groupe. Vous pourrez ainsi mieux voir le vin évoluer de verre en verre.



DIFFUSÉ LE 2 JUIN 2022

## Meinklang **PROSA**



**laTribune**  
— NUMÉRIQUE

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

**NATALIE RICHARD**  
**JOURNALISTE**

### Coups de cœur pour un été rosé

Une autre belle découverte que ce pet nat rosé de l'Autriche. Léger en alcool et juste assez bien dosé pour garder la fraîcheur des cépages qui lui font honneur, principalement du zweigelt, un croisement entre le blafränkisch et le saint-laurent qui détient plusieurs des qualités aromatiques du pinot noir comme la framboise, la cerise, la réglisse et le poivre. Assemblé ici justement avec du blafränkisch, du st-laurent et du pinot noir, c'est plutôt une fraîcheur de canneberge qui donne le ton.

Zweigelt 50 %, blafränkisch 25 %, saint-laurent 15 % et pinot noir 10 %



DIFFUSÉ LE 2 JUIN 2022

Champagne Fleury

# ROSÉ DE SAIGNÉE



**NADIA  
FOURNIER**

<https://bit.ly/3bA6W5B>

**NADIA FOURNIER  
JOURNALISTE**

La biodynamie est au cœur du vignoble de la famille Fleury depuis une trentaine d'années. La cuvée Rosé de Saignée est issue de vignes de pinot noir d'une vingtaine d'années, cultivés dans les sols argilo-calcaires de la Côte des Bar. Les raisins sont laissés à macérer sur peaux pendant quelques heures, d'où le nom du vin et sa couleur plus foncée et sa structure plus solide que la moyenne des rosés de Champagne. Le vin est dense et plein en milieu de bouche, laissant en finale une impression quasi tannique, qui met en relief des saveurs de fruits rouges, mais aussi des notes sanguines (sans blangue) et terreuses. Un excellent champagne rosé! Servez-le à table avec un magret de canard aux griottes. (Goûté pour la dernière fois il y a deux ans.)



DIFFUSÉ LE 2 JUIN 2022

Domaine Fouassier

# SANCERRE ROUGE



**JULIE ET ÉRIC  
EXPERTS SAQ**

## Pourquoi on l'aime ?

La soixantaine d'hectares que possède la famille Fouassier en Sancerre est cultivée selon les préceptes de la biodynamie. Fermenté en levures indigènes avant son passage de 12 mois en fût, ce pinot est ensuite embouteillé sans filtration. Élégant et soyeux, il laisse une impression de cerise noire, de petits fruits rouges le tout mêlé à des notes florales et minérales. On se fait plaisir avec une pièce de saumon ou des cailles grillées.

**CELLIER**  
Domaine Fouassier Sancerre 2020  
Vin rouge | 750 ml  
France, Vallée de la Loire  
★★★★ (2)  
36,50 \$  
✓ En ligne ✓ En succursale  
[Ajouter au panier](#)

**♥ Pourquoi on l'aime?**  
La soixantaine d'hectares que possède la famille Fouassier en Sancerre est cultivée selon les préceptes de la biodynamie. Fermenté en levures indigènes avant son passage de 12 mois en fût, ce pinot est ensuite embouteillé sans filtration. Élégant et soyeux, il laisse une impression de cerise noire, de petits fruits rouges le tout mêlé à des notes florales et minérales. On se fait plaisir avec une pièce de saumon ou des cailles grillées.



DIFFUSÉ LE 3 JUIN 2022

Domaine de la Tour du Bon

# BANDOL ROSÉ



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3QTu0w8>

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

Peu de rosés font atteindre ce niveau de ravissement pur. Le mourvèdre y fusionne dans des proportions idéales avec ses confrères cinsault, grenache et clairette, cumulant les arômes d'orange, d'épices et de fruits blancs aux saveurs filant à la verticale, bien serrées et bien fraîches sous l'éclatante densité de l'ensemble. Rosé de grande sève.



DIFFUSÉ LE 9 JUIN 2022

Nicolas Grosbois

# LA CUISINE DE MA MÈRE EN VACANCES À GAILLAC



**laTribune**  
— NUMÉRIQUE

<https://bit.ly/3l0t1X9>

**NATALIE RICHARD**  
**JOURNALISTE**



DIFFUSÉ LE 9 JUIN 2022

Domaine des Huards

# ROMO



NADIA  
FOURNIER

<https://bit.ly/3ub5RHD>

**NADIA FOURNIER  
JOURNALISTE**

Jocelyne et Michel Gendrier pratiquent la biodynamie dans leur vignoble de Cheverny, situé près de Chambord, à cheval sur les régions du Val de Loire et de la Sologne. S'il est moins complexe que la cuvée François 1er (elle aussi 100 % romorantin sur Cour-Cheverny) le Romo offre toujours une expression solide et minérale de ce cépage trop peu connu car trop peu planté. Les derniers millésimes m'ont habituée à un vin blanc assez complexe, long et savoureux, qu'on gagne à servir frais plutôt que froid.



DIFFUSÉ LE 10 JUIN 2022

Azul y Garanza

# ALTAMENTE



<https://bit.ly/3u9Wlza>

**NADIA FOURNIER**  
**JOURNALISTE**

## 5 vins parfaits pour vos plats cuisinés... sur le barbecue !

Depuis son arrivée à la SAQ, ce monastrell (mourvèdre) bio est devenu l'un de mes incontournables, pour toutes les saisons. Pendant l'été, j'aime le servir frais, autour de 15 °C, avec des burgers de bœuf ou de portobello grillés. Les saveurs fruitées du 2020 sont généreuses et affriolantes, mais le vin conserve une excellente fraîcheur. Parions que l'altitude des vignobles (900 mètres) y est pour quelque chose...



DIFFUSÉ LE 15 JUIN 2022

Les Béates

# BÉATINES ROSÉ



LA  
PRESSE

<https://bit.ly/3QS5Jqn>

**KARYNE DUPLESSIS PICHÉ**  
**COLLABORATRICE INVITÉE**

## Rose saumon

Choisir la couleur du vin en fonction de la couleur du plat n'est pas la manière la plus complexe de créer ses accords. Mais elle fonctionne souvent ! Le rosé est ainsi un bon choix pour accompagner le saumon, en particulier cette cuvée de Provence, Les Béatines Coteaux d'Aix en Provence rosé 2021. Cet assemblage de grenache, de syrah et de cinsault possède une texture presque grasse en bouche, un mariage idéal avec la chair du poisson. Ses parfums de fruits rouges, de melon et de fines herbes sont très classiques, mais c'est impossible de s'en lasser. Certifié bio, il est à mettre dans la glacière tout l'été.



DIFFUSÉ LE 16 JUIN 2022

Landron Chartier

# COTEAUX D'ANCENIS



**NADIA  
FOURNIER**

<https://bit.ly/3xYoD6o>

**NADIA FOURNIER  
JOURNALISTE**

Incarnation même du vin rouge de soif, ce gamay provient d'une toute petite appellation de la Loire, qui couvre à peine 166 hectares, entre les villes de Nantes et d'Ancenis. Le 2020 arbore la même souplesse que les deux derniers millésimes dégusté, avec une attaque en bouche nerveuse, animée d'un léger frizzante, qui rehausse ses notes de poivre et de viande fumée. Gouleyant, tout pimpant et bio. À 20 \$, il a vraiment tout pour se faire aimer!



DIFFUSÉ LE 16 JUN 2022

Landron Chartier

# COTEAUX D'ANCENIS



**JULIE ET ÉRIC  
EXPERTS SAQ**

## Pourquoi on l'aime ?

Les Coteaux d'Ancenis forment une petite appellation située non loin du Muscadet en Loire, entre Nantes et Angers. Cette cuvée absolument digeste propose un profil tout en légèreté. Mettant en vedette le cépage gamay, le vin s'exprime par un fruité croquant. Macération de 15 jours, vinification à partir des levures indigènes et six mois de cuve inox sont les soins qui lui ont été prodigués, il ne vous reste plus qu'à le rafraîchir un peu et passer en mode « détente » en bonne compagnie. Impeccable avec l'entrée de bruschetta tomate et basilic ou encore une brochette de poulet.



**CELLIER**  
Bernard et Benoît Landron  
Coteaux d'Ancenis Esprit  
Détente 2020  
Vin rouge | 750 ml  
France, Vallée de la Loire  
★★★★ (22)  
20,25 \$  
✓ En ligne ✓ En succursale  
Ajouter au panier

**♥ Pourquoi on l'aime?**  
Les Coteaux d'Ancenis forment une petite appellation située non loin du Muscadet en Loire, entre Nantes et Angers. Cette cuvée absolument digeste propose un profil tout en légèreté. Mettant en vedette le cépage gamay, le vin s'exprime par un fruité croquant. Macération de 15 jours, vinification à partir des levures indigènes et six mois de cuve inox sont les soins qui lui ont été prodigués, il ne vous reste plus qu'à le rafraîchir un peu et passer en mode « détente » en bonne compagnie. Impeccable avec l'entrée de bruschetta tomate et basilic ou encore une brochette de poulet.



DIFFUSÉ LE 16 JUIN 2022

Château la Martinette

# ROLLIER



L'actualité

<https://bit.ly/310Kej5>

**NADIA FOURNIER  
JOURNALISTE**

## Le vin de la semaine : un rosé de Provence bio

Les vins rosés proviennent d'Espagne ou d'Allemagne, du Canada même, mais la plupart du temps, ils nous arrivent de France, plus particulièrement de Provence, leur berceau. Les vignerons provençaux ont déjà une longueur d'avance en matière de rosé de terroir. Certains vous diront qu'ils n'ont jamais abordé le rosé autrement que comme un vin sérieux, qui mérite d'être élaboré avec la même intégrité que ses pendants rouge et blanc.

Le Rollier de La Martinette se distingue cette année encore par ses saveurs ciselées et son équilibre digne d'un funambule. Gras et tension, largeur et longueur, fruit, fleurs et notes iodées, salines ; tout est réuni dans des proportions harmonieuses. Un assemblage provençal tout ce qu'il y a de plus classique (grenache, cinsault, tibouren, rolle et syrah, cultivés en bio), vinifié avec respect et sans raccourcis.

Pour l'apprécier à sa juste valeur, buvez-le à deux plutôt qu'en groupe. Vous pourrez ainsi mieux voir le vin évoluer de verre en verre. Santé !



**DIFFUSÉ LE 17 JUIN 2022**

Quinta do Montalto

# FILAS



**LE DEVOIR**

<https://bit.ly/3a2zu7d>

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

## À GRAPPILLER PENDANT QU'IL EN RESTE !

Découvrir de tels petits bijoux d'authenticité à petit prix mérite considération. L'agence La QV s'y emploie avec flair et habileté avec cet assemblage de touriga nacional, de trincadeira et d'aragonez issus d'une agriculture biologique qui assure ici un fruité franc, à peine épicé, de constitution moyenne et de première fraîcheur. Servir frais pour cette petite fête autour du feu où les grillades et les nombreux amis récompensent l'été, tout simplement.



**DIFFUSÉ LE 17 JUN 2022**

Celler Credo

# VOLAINA



**LE DEVOIR**

<https://bit.ly/3a2zu7d>

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

## À GRAPPILLER PENDANT QU'IL EN RESTE !

Le cépage parellada issu d'une agriculture biologique ne vous livre ici que l'essentiel, comme s'il pratiquait déjà depuis belle lurette une simplicité volontaire aussi crédible que de circonstance. Une alcoométrie faible (9,5 % alc./vol.), une empreinte florale et fruitée nette, burinée dans un relief de fraîcheur unique qui titille et fait « salivaler » sans fin. Un blanc qui distille une part de magie et allège les petits soucis de la vie.



DIFFUSÉ LE 19 JUIN 2022

Les Têtes

# TÊTE NAT'



LA  
PRESSE

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

**VÉRONIQUE RIVEST**  
**SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE**

## Gourmand et réjouissant

Ce délicieux pet nat (pétillant naturel) est de nouveau complètement charmeur dans le millésime 2021. Et 1,35 \$ moins cher qu'en 2019 ! Assemblage de trois cépages du Sud-Ouest, élaboré de façon très naturelle par une joyeuse bande de vignerons ligériens, ce Têtes Tête Nat' Brut Nature Vin de France 2021 s'ouvre sur un nez discret de pommes jaunes, de poires et de fleurs blanches. Très sec, léger et pimpant, il offre une bouche juteuse, tout en fraîcheur, portée par des bulles délicates. Rien de très complexe, mais très bien fait, gourmand et réjouissant, il est tout indiqué pour des journées chaudes, des apéros improvisés ou des pique-niques. À déguster seul ou avec des poissons blancs grillés, en tartare avec pomme verte et herbes ou avec des sushis.



DIFFUSÉ LE 24 JUIN 2022

Celler Credo

# MIRANIUS



L'actualité

<https://bit.ly/3QU1IUJ>

**NADIA FOURNIER**  
**JOURNALISTE**

## 10 vins pour vos pique-niques et barbecues

Celler Credo est la branche de la maison de cavas Recaredo consacrée à la production de vins tranquilles. Le Miranius s'est vite imposé comme une référence pour les amateurs de vins blancs secs forts en caractère. Car même s'il est tout léger en alcool (11 %), ce vin composé à 100 % de xarel-lo étonne par son appui et sa prestance en bouche. Des saveurs distinctives d'écorce de citron, d'amande et de noyau de pêche, juste assez de volume et un goût umami qui inspire des grillades à la japonaise ou à la coréenne.



DIFFUSÉ LE 24 JUIN 2022

Château la Martinette

# ROLLIER



L'actualité

<https://bit.ly/3y2luBk>

**NADIA FOURNIER**  
**JOURNALISTE**

## 10 rosés pour les belles journées d'été

Le Rollier de La Martinette est vraiment impeccable en 2021. Un équilibriste sur un fil de fer, entre gras et tension, entre largeur et longueur, entre le fruit, les fleurs et les notes iodées, salines. Un assemblage provençal tout ce qu'il y a de plus classique — grenache, cinsault, tibouren, rolle et syrah cultivés en bio — qu'on a, de toute évidence, vinifié avec respect, sans emprunter de raccourcis. Pour l'apprécier à sa juste valeur, buvez-le à deux, plutôt qu'en groupe. Vous pourrez ainsi mieux constater son évolution de verre en verre.



DIFFUSÉ LE 24 JUIN 2022

Les Béates

# BÉATINES ROSÉ



L'actualité

<https://bit.ly/3y2luBk>

**NADIA FOURNIER**  
**JOURNALISTE**

## 10 rosés pour les belles journées d'été

Le domaine de Pierre-François Terrat est situé à Lambesc, au nord d'Aix-en-Provence, où la vigne, cultivée en bio, profite de journées chaudes et de nuits fraîches. La cuvée Les Béatines est toujours un peu plus concentrée et aromatique que la moyenne des rosés de Provence, et ce 2021 n'y fait pas exception. Équilibré, tendu, avec une structure qui le rend particulièrement agréable à table pour accompagner des grillades.



DIFFUSÉ LE 25 JUN 2022

Château la Martinette

# ROLLIER



<https://bit.ly/3OU9WrS>

**PHILIPPE LAPEYRIE  
CHRONIQUEUR**



**Un délicieux rosé provençal qui fera un « hit » sur la terrasse ou en bordure de la piscine**

Côtes de Provence 2021 | Rollier - Château la Martinette | Provence - France

Code : 13448699 | Prix : 21,80 \$

Disponibilités : 360 bouteilles en ligne et 140 succursales en province

Sucre résiduel par litre : 0 gramme | Servir à 11-12 degrés Celsius

À déguster avec : une grosse salade avec des tomates cerises, des poivrons, des olives noires, des morceaux de concombre et de la laitue croquante. Nous avons dégusté une dizaine de vins rosés en début de semaine. Celui que je salue ici, est sans équivoque, celui qui s'est le mieux exprimé. Coloration pâle, délicates émanations de bouquet de rose, d'eau de Cologne et que dire de sa caressante, élancée, rassasiante et onctueuse bouche. Un véritable bijou que vous devriez toujours avoir dans la porte du réfrigérateur tout au long de l'été. Les plus audacieux oseront même l'allonger encore de 18 à 24 mois dans leur réserve.



**DIFFUSÉ LE 26 JUIN 2022**

Carvalho Martin

## **PACTO**



**LA  
PRESSE**

<https://bit.ly/3u9zcT3>

**VÉRONIQUE RIVEST  
SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE**

### **Fraîcheur pour poissons et fruits de mer**

Le Douro est reconnu comme un terroir très chaud. Surtout ici, dans le Douro Superior, la partie la plus à l'est et la plus chaude de la vallée. Mais les sols de schiste, l'élévation à 500 m et de vieilles vignes indigènes en symbiose avec le terroir permettent l'élaboration de vins blancs tout en fraîcheur. Issu de rabigato, de gouveio et de viosinho complantés, ce vin offre un nez discret d'agrumes et d'herbes avec un fruit bien mûr en trame de fond. La bouche est pimpante et fraîche, avec un délicat fruit juteux aux accents d'orange, d'ananas. Sec, plutôt léger, il accompagnera avec bonheur des poissons grillés, assortis ou non d'une salsa à la mangue, un tartare de poisson aux agrumes ou une salade de crevettes aux herbes. Et, fait rare ces temps-ci, il coûte 1,15 \$ de moins qu'en 2020.



DIFFUSÉ LE 30 JUIN 2022

Domaine des Huards

# OUVRAGE



**TASTET**

<https://bit.ly/3NxwqO4>

**INÈS DUGUEN**

Situé à Cour-Cheverny, entre Loire et Sologne, le Domaine des Huards est, après 7 générations, aujourd'hui l'affaire de Jocelyne et Michel, et la relève est assurée par Alexandre et Paulina. Ici on goûte à la profondeur du pinot avec une pointe de gamay. La QV



DIFFUSÉ LE 30 JUIN 2022

Nicolas Grosbois

# SANCERRE ROUGE



**JULIE ET ÉRIC  
EXPERTS SAQ**

## Pourquoi on l'aime ?

Parcelle unique sur l'aire d'appellation Bourgueil, Clos de la Henry se révèle à travers des accents de framboise, de graphite, de poivron vert et de violette dans une bouche à l'indice de buvabilité élevé. Issue d'une méthode de production peu interventionniste, cette cuvée offre une superbe expression du cabernet franc. Une belle façon de mettre le boudin ou les terrines de gibier en valeur.

**CELLIER**  
Nicolas Grosbois Bourgueil  
Clos de la Henry Monopole  
2020

Vin rouge | 750 ml  
France - Vallée de la Loire  
21,35 \$

En ligne  En magasin

Ajouter au panier

**♥ Pourquoi on l'aime?**  
Parcelle unique sur l'aire d'appellation Bourgueil, Clos de la Henry se révèle à travers des accents de framboise, de graphite, de poivron vert et de violette dans une bouche à l'indice de buvabilité élevé. Issue d'une méthode de production peu interventionniste, cette cuvée offre une superbe expression du cabernet franc. Une belle façon de mettre le boudin ou les terrines de gibier en valeur.



# JUILLET



DIFFUSÉ LE 2 JUILLET 2022

Antonin Guyon

# BEAUNE



LA  
PRESSE

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

**VÉRONIQUE RIVEST**  
**SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE**

## Tout en finesse

Il n'en reste que dans une cinquantaine de succursales, mais je tenais à parler de ce deuxième énorme coup de cœur, le Domaine Antonin Guyon Beaune Clos de la Chaume Gaufriot Monopole 2018. Deux des plus belles qualités d'un bon pinot sont un parfum enivrant et une texture soyeuse. On retrouve les deux ici, avec énormément de finesse ; ce n'est pas un vin pour amateur de sensations fortes ! Le nez est terriblement charmeur, avec des arômes très fins de fruits rouges, de griotte et de gabelle, qui s'entremêlent à des notes de sous-bois et de végétal noble. La bouche, racée et élégante, offre un fruit mûr et une texture soyeuse, de la complexité et de la profondeur, mais toujours tout en finesse. De légers tanins apportent du relief sur une longue finale délicate. Fondu et très harmonieux, il accompagnera des ris de veau, une volaille rôtie, une côte de veau aux champignons.



**DIFFUSÉ LE 15 JUILLET 2022**

Domaine de la Tour du Bon

# BANDOL ROSÉ



**L'actualité**

<https://bit.ly/3BBOOD6>

**NADIA FOURNIER  
JOURNALISTE**

## Le vin de la semaine : un rosé dans une classe à part

Ce vin, à la fois intense et frais, fait honneur aux meilleurs rosés de Bandol, en Provence.

Situé entre Marseille et Saint-Tropez, le vignoble de Bandol est bordé par la Méditerranée au sud, et encerclé de collines aménagées en terrasses. La plupart de ces terrasses sont encore soutenues par des restanques, c'est-à-dire des murets de pierres sèches érigés à partir de la fin du XIIIe siècle pour contrer l'érosion.

C'est dans ce paysage bucolique, perché sur un plateau à 150 m d'altitude et jouissant d'une vue à 360 degrés, qu'Agnès Hocquard-Henry a grandi. Ses parents, Claude et Robert Hocquard, tombés sous le charme du lieu (on les comprend), ont acquis la propriété en 1968 et ont passé les années suivantes à préparer la terre pour y planter de la vigne. Leur fille a depuis converti l'ensemble du vignoble à l'agriculture biologique et biodynamique. Aidée par le souffle du mistral et par l'omniprésence du calcaire dans les sols, Agnès Hocquard-Henry signe un excellent rosé 2021, à la fois frais et gorgé de saveurs mûres, entre les fruits rouges et les nuances d'orange sanguine, de melon, d'épices et de fines herbes. Plus cher que la moyenne des rosés sur le marché, mais dans une classe à part, celui de la Tour du Bon est long et complexe. Il offre cette juxtaposition d'intensité, de puissance et de fraîcheur qui forment l'ADN des meilleurs rosés de Bandol. À découvrir !



DIFFUSÉ LE 15 JUILLET 2022

Azul y Garanza

# ALTAMENTE



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3oO0HOH>

**JEAN AUBRY**  
**CRITIQUE**

Ce mourvèdre bio franc de pied (non greffé) cueilli en altitude (900 mètres) témoigne une fois de plus de cette capacité de porter le monastrell local à un niveau encore inconnu de palatabilité il y a à peine moins d'une décennie. Le fruité y est juste assez dense, éclatant de fraîcheur, raffermissant subtilement ses tanins sur la finale. (5)



DIFFUSÉ LE 15 JUILLET 2022

Domaine des Huards

## ROMO



LE DEVOIR

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

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

Nous sortons aujourd'hui des sentiers battus avec un grand cépage blanc ancien et méconnu, mais aussi si singulier qu'il serait ici déplacé de le boudier, même du bout des lèvres. Oui, car ce romorantin a de l'allure et un tonus d'enfer, jouant sur les amers à l'image d'un chenin et de ses notes de coing et de poire confite. À découvrir ! (5)



DIFFUSÉ LE 15 JUILLET 2022

Meyer-Fonné

# RIESLING RÉSERVE



LE DEVOIR

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

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

## À GRAPPILLER PENDANT QU'IL EN RESTE !

Les équilibres sont parfaits et le fruité à la fois mûr et citronné, le tout décliné sous l'impulsion d'une réjouissante sapidité. Un blanc qui tire sur le sec, léger, convaincant, surtout sur une part de tarte à l'oignon. (5)



DIFFUSÉ LE 15 JUILLET 2022

Nicolas Grosbois

# CUISINE CHINON



SB

<https://bit.ly/3PgYJ4t>

**JESSICA HARNOIS**  
**SOMMELIÈRE**





DIFFUSÉ LE 20 JUILLET 2022

Les Béates

# BÉATINES ROSÉ



L'info de la Lièvre  
MRC D'ANTOINE-LABELLE



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

C'est toujours un de nos premiers rosés de l'année et nous l'attendons avec impatience. Un des domaines phare dans ce coin du massif du Luberon, le Domaine des Béates, travaille leurs 40 hectares de vignes avec savoir-faire et soucis du détail. Élaboré avec 50% de grenache, 30% de syrah et le reste en cinsault, ce rosé est doté d'une très belle finesse. Arômes de fleurs blanches, de jujubes à la pêche et de melon avec un super fruit en bouche. Ici équilibre et finesse sont au rendez-vous. Vous pouvez déguster cette cuvée en profitant du soleil tout simplement, mais vous le mettriez en valeur avec des pattes de king crab (crabe royal), des sashimis ou encore allez-y avec un tartare de saumon aux fraises du Québec.

qui est élevée en tut de chène français. tres beau travail fait en respect de la nature. On mange des poissons entiers grillés aux herbes, huile d'olive et tomates, des homards grillés avec herbes salées ou une belle paella et WOW! on se croirait en vacances sur la Méditerranée!

**En rosé**  
**LES BÉATINES, 2021, COTEAU D'AIX-EN-PROVENCE**  
**FRANCE, DOMAINE DES BÉATES**

Bio  
Prix: 21,55\$  
13% d'alcool et 1,3 g/l de sucre  
Code SAQ: 11232261

C'est toujours un de nos premiers rosés de l'année et nous l'attendons avec impatience. Un des domaines phare dans ce coin du massif du Luberon, le Domaine des Béates travaille leurs 40 hectares de vignes avec savoir-faire et soucis du détail. Élaboré avec 50% de grenache, 30% de syrah et le reste en cinsault, ce rosé est doté d'une très belle finesse. Arômes de fleurs blanches, de jujubes à la pêche et de melon avec un super fruit en bouche. Ici équilibre et finesse sont au rendez-vous. Vous pouvez déguster cette cuvée en profitant du soleil tout simplement, mais vous le mettriez en valeur avec des pattes de king crab (crabe royal), des sashimis ou encore allez-y avec un tartare de saumon aux fraises du Québec.



**DIFFUSÉ LE 22 JUILLET 2022**

Carvalho Martin

# PACTO



**LE DEVOIR**

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

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

## À GRAPPILLER PENDANT QU'IL EN RESTE !

Ce blanc sec portugais reflète à merveille le chemin parcouru par les vignerons de la région pour accoucher de vins non seulement intègres, mais fort personnalisés sur le plan de leur caractère. Cet assemblage parcellaire offre tonus, éclat et un solide fruité, admirablement décliné. Un bijou dégusté sur une morue ou un porc aux olives. (5)



DIFFUSÉ LE 22 JUILLET 2022

Landron Chartier

# COTEAUX D'ANCENIS



LE DEVOIR

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

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

## À GRAPPILLER PENDANT QU'IL EN RESTE !

Découvrir une expression nouvelle et en angle différent en matière d'arômes et de goût à partir d'un même cépage constitue sans doute l'un des plaisirs les plus jouissifs de la dégustation. Ah bon... un gamay ? Certes, et du bon avec ça ! Pure infusion de fruits foncés bien mûrs, cette cuvée issue des coteaux situés entre Nantes à l'ouest et Angers à l'est allie la souplesse légendaire du cépage à un moelleux de tanins qui ajoute à la délicieuse texture. Un bio à ne pas rater et à servir bien frais pour vos meilleurs amis amateurs de charcuteries. (5)



DIFFUSÉ LE 22 JUILLET 2022

Bedouet

# MUSCADET



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

**PATRICK DÉSY**  
**JOURNALISTE**

Un grand vin de soif que l'on servira bien frais, mais pas trop, pour ne pas atténuer son caractère.

On oublie souvent que le melon de bourgogne, seul cépage autorisé dans le Muscadet, a ses origines, comme son nom l'indique, en Bourgogne. On pourrait même dire que lorsqu'il est bien cultivé et bien vinifié, il peut prendre des airs de chardonnay et d'aligoté. C'est le cas ici avec cet excellent blanc d'un petit domaine d'une vingtaine d'hectares situé dans la commune du Pallet, en plein cœur du Muscadet. Tout est conduit en bio et en biodynamie avec presque aucun intrant à la vinification. La SAQ indique «vin nature» sur son site, mais il s'agit plutôt d'un vin tout simplement bien fait. Des notes discrètes de poire et de fleur laissent place à un aromatique salin et de gingembre. En bouche, le fruité se montre ample avec une acidité relevée et précise comme colonne vertébrale. C'est sec et délicat. Belle finale axée sur des amers de qualité. Dégusté sur 48h, le vin n'a pas pris une ride, ce qui présage un potentiel de garde intéressant (5 à 6 ans). Tout ça pour moins de 20\$. Bravo!



**DIFFUSÉ LE 22 JUILLET 2022**

## Carvalho Martin **PACTO**



**L'actualité**

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

**NADIA FOURNIER  
JOURNALISTE**

### **Le vin de la semaine : un blanc frais et sec du Douro**

Les cépages viosinho, rabigato et gouveio sont cultivés dans une seule et même parcelle dans le Douro Superior. Ils donnent un vin blanc croquant, juteux et tout en nuances. Avant que chaque cépage soit cultivé individuellement dans des rangs de vigne distincts, la majorité des vignobles européens étaient complantés. On trouvait ainsi au sein d'une même parcelle de terre une variété de cépages, tous récoltés au même moment — à des degrés de maturité variables — et vinifiés ensemble. La générosité d'un cépage à maturation hâtive équilibre, dit-on, l'acidité, les notes végétales et l'amertume de ceux, plus tardifs, cueillis trop tôt.

Peu à peu délaissée au profit de plantations par cépages, cette méthode ancestrale — qui avait ses avantages, mais aussi son lot d'inconvénients — suscite un regain d'intérêt. De l'Autriche (Gemischter Satz) jusqu'au comté de Sonoma, en Californie, en passant par les flancs de l'Etna, en Italie, et de la vallée du Douro, au Portugal, on trouve encore des centaines de ces parcelles complantées.

Le Pacto, par exemple, est composé de viosinho, de rabigato et de gouveio issus d'une seule et même parcelle, cultivée de manière biologique sur des sols de schiste, dans le Douro Superior. L'altitude de 550 m et le climat continental, avec ses journées chaudes et ses nuits fraîches, permettent aux raisins de mûrir plus lentement et de développer un maximum d'arômes, tout en conservant une saine acidité. Résultat : un vin blanc croquant, juteux et tout en nuances ; franchement savoureux et bien campé dans son terroir. Un excellent vin, de surcroît abordable !

Pour contrer la vague de chaleur de la fin de semaine, servez-le autour de 11 ou 12 degrés Celsius avec un ceviche de poisson blanc ou une salade de fenouil, pamplemousse et crevettes nordiques. Vous vous régalez.

Santé !



DIFFUSÉ LE 24 JUILLET 2022

Nicolas Grosbois

# CLOS LA HENRY



LA  
PRESSE

<https://bit.ly/3vE7Gxx>

**VÉRONIQUE RIVEST**  
**SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE**

## Amateur de cabernet franc, ceci est pour vous

Quel délice que ce Bourgueil de Nicolas Grosbois ! Déjà, la couleur est pleine d'éclat ; ça ne change rien à la qualité du vin, mais ça ajoute au plaisir. Le nez est modéré, mais fin, harmonieux, fruité et appétissant, avec des notes de framboise, de cèdre, de mine de crayon. Très sec, le vin est frais et croquant en bouche, avec beaucoup d'éclat fruité, des notes de fruits rouges et de très jolies notes végétales qui ajoutent fraîcheur et complexité. Léger, il fait néanmoins preuve de tenue et s'étire sur une finale savoureuse aux tanins délicats, très fins. À servir frais, à l'apéro avec charcuteries ou légumes grillés, ou à table avec des petits farcis ou un steak frites. Que du plaisir !



DIFFUSÉ LE 28 JUILLET 2022

Azul y Garanza

# VOLALTO



**JULIE ET ÉRIC  
EXPERTS SAQ**

## Pourquoi on l'aime ?

Cuvée au nom qui souligne l'altitude du vignoble, alors que les plants de monastrell (mourvèdre) sont cultivés à plus de 900 mètres au-dessus du niveau de la mer, elle a tout pour plaire aux amateurs de vins qui adhèrent aux philosophies de culture bio et au style « nature ». Joignant un fruité gourmand à des notes épicées sur une belle persistance aromatique, on adore ce vin au plaisir-prix indéniable. Un petit 30 minutes au frigo et il sera parfait pour l'apéro à l'espagnol avec des tapas.

**CELLIER**  
Altamente Vinos Volalto  
Jumilla 2020  
Vin rouge | 750 ml  
Espagne, Côte Méditerranéenne  
★★★★ (3)  
18,60 \$  
 En ligne  En succursale  
[Ajouter au panier](#)

**♥ Pourquoi on l'aime?**  
Cuvée au nom qui souligne l'altitude du vignoble, alors que les plants de monastrell (mourvèdre) sont cultivés à plus de 900 mètres au-dessus du niveau de la mer, elle a tout pour plaire aux amateurs de vins qui adhèrent aux philosophies de culture bio et au style « nature ». Joignant un fruité gourmand à des notes épicées sur une belle persistance aromatique, on adore ce vin au plaisir-prix indéniable. Un petit 30 minutes au frigo et il sera parfait pour l'apéro à l'espagnol avec des tapas.



DIFFUSÉ LE 28 JUILLET 2022

Josetta Saffirio

# BARBERA D'ALBA



**JULIE ET ÉRIC  
EXPERTS SAQ**

## Pourquoi on l'aime ?

Prendre soin de cette terre appartenant jadis à l'arrière-grand-père de sa mère Josetta, tel est le mandat confié à la jeune et talentueuse Sara Veza. Avec une certification bio acquise en 2017, cette propriété de Monforte d'Alba offre une expression de la barbera, finement boisée et fruitée, où la mûre, la canneberge, la cerise et le cèdre s'entremêlent de belle façon.

**CELLIER**  
Josetta Saffirio Barbera d'Alba 2020  
Vin rouge | 750 ml  
Italie, Piémont  
★★★★★ (3)  
24,35 \$  
 En ligne  En succursale  
[Ajouter au panier](#)

**♥ Pourquoi on l'aime?**  
Prendre soin de cette terre appartenant jadis à l'arrière-grand-père de sa mère Josetta, tel est le mandat confié à la jeune et talentueuse Sara Veza. Avec une certification bio acquise en 2017, cette propriété de Monforte d'Alba offre une expression de la barbera, finement boisée et fruitée, où la mûre, la canneberge, la cerise et le cèdre s'entremêlent de belle façon.



DIFFUSÉ LE 28 JUILLET 2022

## Meinklang **ROSÉ**



# TASTET

<https://bit.ly/3NxwqO4>

**INÈS DUGUEN**

On ne se trompe jamais avec du Meinklang et encore moins avec ce rosé, assemblage de blaufränkisch et de zweigelt. Un vin d'apéro qui se laisse boire sans soif ! Importé par La QV.





DIFFUSÉ LE 29 JUILLET 2022

Domaine Fouassier

# SANCERRE ROUGE



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3d1rK6q>

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

## À GRAPPILLER PENDANT QU'IL EN RESTE !

Comme il se présente souvent avec le pinot noir élaboré selon les principes de la biodynamie, une certaine fréquence s'installe rapidement, tant sur le plan de la couleur que sur celui de la tenue de bouche, comme si le fruité y était plus encadré, avec cette espèce de vitalité qui offrait aux tanins la possibilité de bondir plus avant. Cette cuvée demeure encore bien jeune, tout en étant fort prometteuse... mais diable que c'est délicieux maintenant! (5+)



**AOÛT**



DIFFUSÉ LE 5 AOÛT 2022

Meinklang

## BURGENLANDWHITE



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3cFEy2O>

**JEAN AUBRY**  
**CRITIQUE**

Un sérieux antidote à l'ennui, que cet assemblage judicieux de grüner veltliner et de welschriesling, tout juste accompagné d'un dé à coudre de muscat qui élargit ici ses horizons aromatiques. Bien sec, très léger, vertical et un rien salé, ce blanc est une conspiration en bouteille pour donner soif. Sans l'éteindre !



**DIFFUSÉ LE 5 AOÛT 2022**

Domaine de la Patience

# SYRAH



**LE DEVOIR**

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

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

## À grappiller pendant qu'il en reste !

Les rouges de cette appellation possèdent cet éclat fruité qui, s'il ne fait pas dans la nuance, résonne au palais comme deux pierres qui s'entrechoquent pour en faire jaillir le noyau de cerise. Simple, il est vrai, mais aussi rassembleur avec son goût franc, bien cadré dans ses tanins mûrs abondants et de première fraîcheur. Un rouge bio amateur de saucisses de Toulouse grillées.



DIFFUSÉ LE 7 AOÛT 2022

Les Équilibristes

# HIRSUTE



LA  
PRESSE

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

**VÉRONIQUE RIVEST**  
**SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE**

## Sortir de l'ombre de Bordeaux

Au nord de l'Entre-Deux-Mers et à l'est de Castillon, l'appellation Bergerac n'est pas sous le giron de Bordeaux, mais fait partie des vignobles du Sud-Ouest. Les Équilibristes est un collectif de vignerons de nombreuses régions, réunis par une volonté d'élaborer des vins le plus naturellement possible. Bergerac partage beaucoup des mêmes cépages que Bordeaux, mais a longtemps vécu dans son ombre. Pourtant, les vins de qualité n'y manquent pas, et les prix sont généralement très doux. Comme ce délicieux Hirsute ! Issu surtout de cabernet franc (en grappes entières) avec un peu de merlot et de cabernet sauvignon, il offre un nez charmeur, tout en fruit rouge croquant. La bouche fait preuve d'éclat et de gourmandise, avec un fruit mûr, rehaussé d'un végétal noble, de beaucoup de fraîcheur et d'une pointe de tanins fermes. Savoureux ! À boire avec saucisses, salade de légumes grillés, risotto aux betteraves.



DIFFUSÉ LE 12 AOÛT 2022

Les Pervenches

# SEYVAL CHARDO



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

**NADIA FOURNIER**  
**JOURNALISTE**

Vignes de seyval et de chardonnay de 25 ans, cultivées en bio. Les peaux de seyval ont été laissées à macérer de 4 à 8 jours avec le moût en 2021. Le résultat, quoique déroutant, est excellent. La macération rehausse les notes tropicales et la structure du seyval ; le chardonnay joue un rôle de soutien et apporte du volume en milieu de bouche. Disponible chez quelques cavistes et en restauration.



DIFFUSÉ LE 18 AOÛT 2022

Hauts Baigneux

# GROLLEAU



**JULIE ET ÉRIC  
EXPERTS SAQ**

## Pourquoi on l'aime ?

Sur ce sol d'argile à silex de la région de Touraine-Azay-le-Rideau, Nicolas Grosbois et Philippe Mesnier mènent sur leurs vignes de grolleau une agriculture biologique. Une extraction lente et naturelle donne ici un vin coulant et vibrant où pointent des saveurs fruitées, épicées et florales avec une touche minérale. Beau vin de soif à offrir rafraîchi aux copains sur un plateau de charcuterie ou des saucisses cuites sur le BBQ.

**CELLIER**  
HB Grolleau Vin de France  
2019  
Vin rouge | 750 ml  
France  
26,75 \$

En ligne  En magasin

Ajouter au panier

**♥ Pourquoi on l'aime?**  
Sur ce sol d'argile à silex de la région de Touraine-Azay-le-Rideau, Nicolas Grosbois et Philippe Mesnier mènent sur leurs vignes de grolleau une agriculture biologique. Une extraction lente et naturelle donne ici un vin coulant et vibrant où pointent des saveurs fruitées, épicées et florales avec une touche minérale. Beau vin de soif à offrir rafraîchi aux copains sur un plateau de charcuterie ou des saucisses cuites sur le BBQ.



DIFFUSÉ LE 18 AOÛT 2022

Meinklang

# VULKAN



## TASTET

<https://bit.ly/3NxwqO4>

### INÈS DUGUEN

Les vignes Hárslevelü et Juhfark poussent à Somló, en Hongrie, sur un sol volcanique. Ce type de sol apporte une belle fraîcheur et une fantastique minéralité au vin. Sec et aromatique, ce blanc a un beau nez exotique avec des arômes d'ananas et de banane. Importé par La QV.





**DIFFUSÉ LE 25 AOÛT 2022**

Domaine des Huards

# ROMO



**JULIE ET ÉRIC  
EXPERTS SAQ**

## Pourquoi on l'aime ?

Étroitement lié à l'histoire du romorantin, la famille Gendrier possède encore à ce jour des ceps plantés en 1922. Rare et singulier, ce cépage est exclusif à l'appellation Cour-Cheverny. Cultivé en bio, il offre dans la cuvée Romo une acidité mordante, un caractère grillé, miellé et fuité. La bouche est ronde et longue. Très beau vin qui sublimera une fondue au fromage ou une pissaladière.

**CELLIER**  
Domaine des Huards Romo  
2019  
Vin blanc | 750 ml  
France, Vallée de la Loire  
★★★★ (3)  
27,80 \$  
 En ligne  En magasin  
**Ajouter au panier**

**♥ Pourquoi on l'aime?**  
Étroitement lié à l'histoire du romorantin, la famille Gendrier possède encore à ce jour des ceps plantés en 1922. Rare et singulier, ce cépage est exclusif à l'appellation Cour-Cheverny. Cultivé en bio, il offre dans la cuvée Romo une acidité mordante, un caractère grillé, miellé et fuité. La bouche est ronde et longue. Très beau vin qui sublimera une fondue au fromage ou une pissaladière.



**DIFFUSÉ LE 26 AOÛT 2022**

---

Castelo Rodrigo

# BRANCO



**LE DEVOIR**

<https://bit.ly/3ReG1vV>

---

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

---

Le secret portugais le mieux gardé réside sans doute dans ce pays intérieur, ce Beira Interior où les schistes abondent pour mieux « éduquer » les nombreux cépages autochtones locaux. Un blanc sec bio de belle ampleur, au caractère fort, dense sur le plan des saveurs, vivant et expressif avec son goût de poire séchée et d'herbes aromatiques. Top !

---



**DIFFUSÉ LE 27 AOÛT 2022**

Desrochers

# BEEZZ POURPRE



<https://bit.ly/3wN79Ke>

**ÈVE DUMAS  
JOURNALISTE**

Ce vin de miel perlant au cassis et à la camerise est issu d'une collaboration entre le maître de l'hydromel Géraud Bonnet et la sommelière Vanya Filipovic. C'est une ode à Ferme Neuve, où se trouve la Ferme Apicole Desrochers et les Miels d'Anicet. Le précieux sucre a fermenté avec des camerises et du cassis de la région. Les camérisiers sont même plantés avec le sarrasin où butinent les abeilles. Une partie de l'élevage s'est fait dans une amphore tournée par le potier québécois Benoît Daigle. Plusieurs autres produits de la Ferme Apicole Desrochers (comme le « Beezz sur peau » aux pommes et pommettes) sont le fruit de savantes hybridations.



# SEPTEMBRE



DIFFUSÉ LE 1<sup>ER</sup> SEPTEMBRE 2022

Mélanie Pfister

# MACÉRATION PG



TASTET

<https://bit.ly/3NxxwqO4>

## INÈS DUGUEN

Comme dirait La QV, ce vin est une «macération de gastronomie» qui ressemble davantage à un rosé qu'à un vin orange. Cela s'explique par le cépage (du pinot gris), dont la peau est à mi-chemin entre le raisin blanc et le raisin rouge. Cette macération de Pfister nous présente un vin gourmand avec un côté bien tannique et très expressif.





**DIFFUSÉ LE 2 SEPTEMBRE 2022**

Azul y Garanza

# VOLALTO



RADIO-CANADA

<https://bit.ly/3Rw0MCs>

**ÉRIK CHOUINARD  
CHRONIQUEUR**

## Imbattable

Il ne serait pas choquant si ce rouge espagnol était vendu plus de 30 \$. Il est élaboré avec de vieilles vignes, non greffées, cultivées à plus de 900 mètres d'altitude, conduites en bio et il passe six mois en fût de chêne. Pourtant, le groupe Altamente, fondé en 1999, propose cette jolie cuvée sous la barre des 20 \$. À base de monastrell, connu sous le nom de mourvèdre, il s'ouvre sur des notes de prune, de mûre et de framboise. En bouche, c'est élégant, frais, subtilement épicé et juste assez corsé pour accompagner une viande rouge sur le barbecue.



DIFFUSÉ LE 9 SEPTEMBRE 2022

Domaine des Huards

# ENVOL



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

**PATRICK DÉSY**  
**JOURNALISTE**

Le duo franco-québécois à la barre de ce domaine bio situé dans la Loire nous propose ici un assemblage à parts égales de pinot noir et de gamay pétant de fruits avec des notes de cerise et de groseille ainsi qu'une touche herbacée. La bouche est à la fois vive et gourmande. C'est soyeux, bien sec et tout en légèreté. On le sert bien frais sur le bord de la piscine ou à l'apéro avec du saucisson ou d'autres charcuteries.





DIFFUSÉ LE 15 SEPTEMBRE 2022

Rijckaert  
**MÂCON-VILLAGES**



**TASTET**

<https://bit.ly/3NxwqO4>

**INÈS DUGUEN**

Possédant des vignes en Arbois, dans le Jura et dans le Mâcon, en Bourgogne, Jean Rijckaert excelle aussi bien dans l'un que dans l'autre. Il nous offre ici un chardonnay beurré, vif et aromatique. C'est de la top qualité pour le prix!





DIFFUSÉ LE 15 SEPTEMBRE 2022

Meinklang

# KONKRET



**TASTET**

<https://bit.ly/3NxxwqO4>

**INÈS DUGUEN**

C'est presque devenu un cliché de parler du domaine autrichien Meinklang, mais force est d'admettre que sa popularité est bien méritée. La famille Michlits le prouve encore une fois avec cette macération de gewurztraminer et traminer fermentés en cuves de béton ovoïdes (d'où le nom Konkret Weiss, ou «blanc de béton»). Aussi facile à boire que le fameux Kontakt, mais avec une bouche plus élégante et complexe. Ça vaut bien les quelques dollars de plus !





DIFFUSÉ LE 16 SEPTEMBRE 2022

Rémi Pouizin

# LES PIOUS



LE DEVOIR

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

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

Pourquoi remettre à « piou » tard ce que l'on peut siffler maintenant ? Rémi Pouizin vous accompagne dans la démarche avec cet assemblage tout frais et juvénile de grenache et de syrah qui ne remettent pas au lendemain la charge fruitée soutenue, souple et fort digeste de ce rouge de saison. Servir frais avec des côtes levées BBQ.



DIFFUSÉ LE 16 SEPTEMBRE 2022

Nicolas Grosbois

## LES JARDINS DE MON PÈRE



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3C5FtSy>

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

Voilà un blanc sec à imprimer une dynamique à vos bourgeons gustatifs un rien mollassons pour mieux relancer vos papilles érectiles qui n'en demandaient pas tant. C'est le jeu auquel s'adonnent mauzac et colombard, vinifiés ici pour en tirer une expression originale qui ne manque ni de souffle ni de piquant.

Damien Coquelet

# MORGON CÔTE DE PY



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3SUiW2d>

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

Une bonne heure en carafe au frigo, et voilà que ce gamay pur jus gravira avec vous une à une les marches d'un rouge léger mais fort articulé, perché haut en émotion fruitée, avec cette sensation de se mettre en bouche — côté parfum et texture — une pivoine au complet. Le tout tracé avec une étonnante vitalité tactile. Poulet rôti ?





**DIFFUSÉ LE 16 SEPTEMBRE 2022**

Adalia

# SOAVE



**LE DEVOIR**

<https://bit.ly/3Cs0atu>

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

## À grappiller tant qu'il en reste !

Simplement délicieux, vraiment. Un blanc sec qui vous tient en haleine sur le bout de la langue et la pointe des pieds, par sa précision et ses saveurs déposées avec délicatesse. Rien de trop complexe, mais d'une franchise à faire sourire, surtout accompagné de fleurs de courgettes farcies ou d'aubergines grillées gratinées.



**DIFFUSÉ LE 16 SEPTEMBRE 2022**

Josetta Saffirio

# LANGHE NEBBIOLO



**LE DEVOIR**

<https://bit.ly/3Cs0atu>

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

## À grappiller tant qu'il en reste !

J'adore cette maison. Tout y est ordonné, dans une rigueur qui n'étouffe toutefois pas l'émotion. Le fruité y est mûr et pourvu de tanins fins et expressifs, tout en ventilant une structure cohérente, jamais excessive. Bref, un régal avec un sauté de veau aux chanterelles.

À déguster aussi, de la même maison, le Barbera d'Alba Superiore 2020 (24,35 \$ - 13593183)



**DIFFUSÉ LE 16 SEPTEMBRE 2022**

Mélanie Pfister

# FURD



**LE DEVOIR**

<https://bit.ly/3Cs0atu>

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

## À grappiller tant qu'il en reste !

Nous sommes ici sur le lieu-dit Furdenheimer, exploité par cette maison familiale qui, visiblement, en tire parti avec maestria. S'il demeure timide au nez, ce pinot gris gagne une ampleur inhabituelle en bouche, densifiant et énergisant un fruité sous une tension minérale manifeste. Un superbe flacon pour cuisine gastronomique.

Azul y Garanza

# CLARETE

		
---	---	--

**JULIE ET ÉRIC  
EXPERTS SAQ**

## Pourquoi on l'aime ?

Issue de vignes âgées d'une cinquantaine d'années cultivées en bio, cette cuvée est fermentée avec levures indigènes puis élevée en amphore sur une période de 6 mois. Le résultat est coulant, digeste avec un indice de buvabilité élevé. Une belle proposition à l'apéro servi rafraîchi ou à savourer avec une entrée de salade de betteraves et chèvre.



**CELLIER**  
Azul y Garanza Naturaleza Salvaje Clarete  
Vin rouge | 750 ml  
Espagne  
**26,60 \$**  
 En ligne  En magasin

[Ajouter au panier](#)

**♥ Pourquoi on l'aime?**  
Issue de vignes âgées d'une cinquantaine d'années cultivées en bio, cette cuvée est fermentée avec levures indigènes puis élevée en amphore sur une période de 6 mois. Le résultat est coulant, digeste avec un indice de buvabilité élevé. Une belle proposition à l'apéro servi rafraîchi ou à savourer avec une entrée de salade de betteraves et chèvre.





DIFFUSÉ LE 22 SEPTEMBRE 2022

Domaine Bedouet

# LE DOMAINE



<https://bit.ly/3SO78hU>

**PATRICK DÉSY**  
**JOURNALISTE**

Un grand vin de soif que l'on servira bien frais, mais pas trop, pour ne pas atténuer son caractère.

On oublie souvent que le melon de bourgogne, seul cépage autorisé dans le Muscadet, a ses origines, comme son nom l'indique, en Bourgogne. On pourrait même dire que lorsqu'il est bien cultivé et bien vinifié, il peut prendre des airs de chardonnay et d'aligoté. C'est le cas ici avec cet excellent blanc d'un petit domaine d'une vingtaine d'hectares situé dans la commune du Pallet, en plein cœur du Muscadet. Tout est conduit en bio et en biodynamie avec presque aucun intrant à la vinification. La SAQ indique «vin nature» sur son site, mais il s'agit plutôt d'un vin tout simplement bien fait. Des notes discrètes de poire et de fleur laissent place à un aromatique salin et de gingembre. En bouche, le fruité se montre ample avec une acidité relevée et précise comme colonne vertébrale. C'est sec et délicat. Belle finale axée sur des amers de qualité. Dégusté sur 48h, le vin n'a pas pris une ride, ce qui présage un potentiel de garde intéressant (5 à 6 ans). Tout ça pour moins de 20\$. Bravo!





DIFFUSÉ LE 22 SEPTEMBRE 2022

jean-Marc Burgaud

# GRANDS CRAS



**JULIE ET ÉRIC  
EXPERTS SAQ**

## Pourquoi on l'aime ?

Cette cuvée met en valeur le lieu-dit « grands cras », situé au sud du cru Morgon. Ce dernier est reconnu pour offrir un profil qui rappelle souvent la cerise à l'eau-de-vie (kirsch) avec un côté très mûr. On a d'ailleurs l'impression de croquer littéralement dans le fruit lorsqu'on déguste ce vin, qui a profité d'une fermentation semi-carbonique à partir de levures indigènes et n'a vu que la cuve inox pendant son élevage. On prend soin de le servir rafraîchi, avec des côtelettes de porc aux fines herbes, ou encore une roulade de dinde farcie aux tomates séchées.

**CELLIER**  
Jean-Marc Burgaud Morgon Grands Cras 2020  
Vin rouge | 750 ml  
France - Beaujolais  
★★★★ (8)  
28,20 \$  
 En ligne  En succursale  
[Ajouter au panier](#)

**♥ Pourquoi on l'aime?**  
Cette cuvée met en valeur le lieu-dit « grands cras », situé au sud du cru Morgon. Ce dernier est reconnu pour offrir un profil qui rappelle souvent la cerise à l'eau-de-vie (kirsch) avec un côté très mûr. On a d'ailleurs l'impression de croquer littéralement dans le fruit lorsqu'on déguste ce vin, qui a profité d'une fermentation semi-carbonique à partir de levures indigènes et n'a vu que la cuve inox pendant son élevage. On prend soin de le servir rafraîchi, avec des côtelettes de porc aux fines herbes, ou encore une roulade de dinde farcie aux tomates séchées.

Azul y Garanza

# CLARETE



**TASTET**

<https://bit.ly/3NxxwqO4>

## INÈS DUGUEN

Moitié grenache, moitié grenache blanc: on a ici affaire à un beau «clarete», un style de rosé espagnol qui mélange les cépages rouges et blancs et dont les origines remontent au Moyen-Âge. Avec sa robe profonde, on est presque sur un rouge léger. Pas besoin de vous dire que ça se boit tout seul. On refroidi bien avant de servir, évidemment!





**DIFFUSÉ LE 23 SEPTEMBRE 2022**

Josetta Saffirio

# BARBERA D'ALBA



**LE DEVOIR**

<https://bit.ly/3rpcB2R>

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

## À grappiller tant qu'il en reste !

La barbera se fait belle, la barbera se fait ensorceleuse, mais elle se fait aussi sérieuse dans l'exécution et capiteuse sur le fond sous la baguette de madame Saffirio. Joli fondu de tanins bien frais et touche épicée résumant une bouche fine et chaleureuse. Le plateau de charcuterie sera reconnaissant de la compagnie.



DIFFUSÉ LE 23 SEPTEMBRE 2022

Nicolas Grosbois

# GABARE



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3rpcB2R>

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

## À grappiller tant qu'il en reste !

C'est plein fruit et heureux de l'être, derrière sa robe juvénile rieuse et soutenue. On y retrace aussi des notes plus animales (« brets » ?), quelque part près du ventre chaud de lièvre après la course (en supposant que vous l'attrapiez au bon moment !). Plus sérieusement, ce beau cabernet franc bio affiche son étoffe habituelle, brodé de son velours végétal intégral. Classique.



DIFFUSÉ LE 25 SEPTEMBRE 2022

Azul y Garanza

# CABIROL



<https://bit.ly/3y6X63y>

**VÉRONIQUE RIVEST**  
**SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE**

## Abordable : des traditions réinterprétées avec respect

J'ai beaucoup d'admiration pour le trio de jeunes derrière Azul y Garanza. Ils dénichent de vieux vignobles qu'ils revalorisent, privilégient les cépages indigènes et les vinifications naturelles, et s'appliquent à protéger et augmenter la biodiversité.

De plus, leurs vins sont très abordables tout en étant de fidèles interprétations de leur terroir. Ici, avec ce Azul y Garanza Cabirol Montsant 2021, c'est du grenache qui s'épanouit à 400 mètres d'altitude dans les montagnes de Montsant, en Catalogne.

Une impression sombre se dégage au nez : beaucoup de fruits noirs avec un peu de terre noire, de garrigue, d'herbes séchées. La bouche est ample, plutôt corsée, avec une pointe de kirsch et de fruits confits, mais aussi beaucoup de fraîcheur. Des tanins modérés, un brin rustiques, ajoutent du caractère.

Le vin profitera d'un passage en carafe et accompagnera un jarret d'agneau aux lentilles, une épaule de chevreuil braisée ou des grillades au barbecue.



DIFFUSÉ LE 25 SEPTEMBRE 2022

Josetta Saffirio

# LANGHE NEBBIOLO



LA  
PRESSE

<https://bit.ly/3C3QHHg>

**VÉRONIQUE RIVEST**  
**SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE**

## Classique : dans les racines du Piémont

Josetta a 23 ans lorsqu'elle se joint au domaine familial en 1952. Elle y apporte des changements importants et commence à élaborer du vin sous son nom. Aujourd'hui, c'est sa fille Sara, issue de la cinquième génération, qui élabore la production.

Le style de ce Josetta Saffirio Langhe Nebbiolo 2020 est hyper classique : archisec, avec un parfum lent à se révéler, mais envoûtant. C'est le charme du cépage nebbiolo !

Tout doucement apparaissent des notes de cerise, de rose, de fraise séchée, de pot-pourri. La bouche est pleine d'éclat, mais aussi très ferme, avec des tanins fins, mais tissés serrés.

Parfumé et solide, il rappelle la terre et le paysage piémontais alentour. Il a besoin de nourriture, ou de temps.

À passer en carafe et à déguster avec un risotto aux champignons sauvages (ou à la truffe !), un agneau braisé au romarin ou une côte de bœuf.



DIFFUSÉ LE 29 SEPTEMBRE 2022

---

Hauts Baigneux

# SPONTANÉ



**TASTET**

<https://bit.ly/3NxxwqO4>

---

**INÈS DUGUEN**

---

Un beau mousseux bon et pas cher parfait pour le brunch. À cette qualité, c'est presque péché de payer si peu.

---



DIFFUSÉ LE 29 SEPTEMBRE 2022

jean-Marc Burgaud

# LES VIGNES DE LANTIGNIÉ

		
---	---	--

**JULIE ET ÉRIC  
EXPERTS SAQ**

## Pourquoi on l'aime ?

Valeur sûre de « La Revue du Vin de France », le domaine de Jean-Marc Burgaud est installé au coeur des crus du Beaujolais depuis la fin des années 1980. Comptant sur 19 hectares de vignes, dont la majorité sur différents terroirs de Morgon, il tire parti des sols granitiques du village de Lantignié. Un beaujolais-villages gouleyant, fruité, floral et subtilement épicé.



**CELLIER**  
Jean-Marc Burgaud Beaujolais  
Villages Les Vignes de  
Lantignié 2020

Vin rouge | 750 ml  
France - Beaujolais

★★★★ (3)

**23,05 \$**

En ligne  En succursale

Ajouter au panier

**♥ Pourquoi on l'aime?**

Valeur sûre de « La Revue du Vin de France », le domaine de Jean-Marc Burgaud est installé au coeur des crus du Beaujolais depuis la fin des années 1980. Comptant sur 19 hectares de vignes, dont la majorité sur différents terroirs de Morgon, il tire parti des sols granitiques du village de Lantignié. Un beaujolais-villages gouleyant, fruité, floral et subtilement épicé.



DIFFUSÉ LE 29 SEPTEMBRE 2022

Hauts Baigneux

# SPONTANÉ



**JULIE ET ÉRIC  
EXPERTS SAQ**

## Pourquoi on l'aime ?

Bien qu'installés en Loire sur leur Domaine des Hauts Baigneux, Nicolas Grosbois et Philippe Mesnier s'approvisionnent dans le Sud-Ouest afin d'élaborer ce pétillant naturel (une catégorie que plusieurs surnomment désormais « Pet Nat' ») à base de sémillon, de loin de l'œil et de mauzac. Tenant ses bulles du sucre naturel du raisin qui, tout au long du processus, assure la première fermentation et la prise de mousse, ce mousseux fleurit la pomme, la poire et l'amande dans une bouche délicate et aérienne parfaite à l'apéro.

**CELLIER**  
Domaine des Hauts Baigneux  
Spontané 2021  
Vin mousseux | 750 ml  
France  
★★★★☆ (3)  
24,30 \$  
✓ En ligne ✓ En succursale  
Ajouter au panier

**♥ Pourquoi on l'aime?**  
Bien qu'installés en Loire sur leur Domaine des Hauts Baigneux, Nicolas Grosbois et Philippe Mesnier s'approvisionnent dans le Sud-Ouest afin d'élaborer ce pétillant naturel (une catégorie que plusieurs surnomment désormais « Pet Nat' ») à base de sémillon, de loin de l'œil et de mauzac. Tenant ses bulles du sucre naturel du raisin qui, tout au long du processus, assure la première fermentation et la prise de mousse, ce mousseux fleurit la pomme, la poire et l'amande dans une bouche délicate et aérienne parfaite à l'apéro.



# OCTOBRE

Nicolas Grosbois

# EXTRABALL



TASTET

<https://bit.ly/3NxwqO4>

## INÈS DUGUEN

Nicolas Grosbois est bien connu pour ses vins de soif: on lui doit notamment La cuisine de ma mère, Litron (dans l'arrivage de la semaine dernière) et Les Têtes, un projet lancé avec trois amis. Extra Ball s'inscrit dans la même lignée: 100% cabernet franc en macération carbonique, qui donne un vin léger, vif et fruité avec un gros indice de buvabilité. Une belle prise de nos amis de La QV. Ça risque de s'envoler vite !





DIFFUSÉ LE 7 OCTOBRE 2022

Azul y Garanza

# CABRIOL



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3TUIP2L>

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

Voilà un grenache noire qui cabriole et rue dans les brancards comme un veau né dans l'étable en hiver et qui, aux premières chaleurs du printemps, broute l'aube de sa vie dans l'herbe verte du pâturage de ses envies. Un rouge nature juvénile et consistant, franc et corsé, au fruité net et épicé. Lui adjoindre préférablement du porc fumé effiloché.



**DIFFUSÉ LE 7 OCTOBRE 2022**

Meyer Fonné

# GENTIL



**LE DEVOIR**

<https://bit.ly/3gXE89R>

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

On tombe rapidement sous le charme comme le fruit défendu tombe de l'arbre à l'automne tant le riesling sait se faire chanter la pomme par des muscats et pinots blancs délicieusement ensorcelants. Mais voilà aussi un gentil qui garde le cap, offrant une précision et une pureté de fruit que vient confirmer un ruissellement de bouche d'une étonnante sapidité. Un blanc sec passe-partout, friand et aérien, à servir sur vos sushis ou vos dumplings.



**DIFFUSÉ LE 7 OCTOBRE 2022**

---

Castelo Rodrigo

# BRANCO



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

---

**PATRICK DÉSY ET NADIA FOURNIER**  
**JOURNALISTES**

---

Tout au nord du Beira Interior, à un jet de pierre du Douro, la coopérative Adegas de Figueira, à Castelo Rodrigo, poursuit sa transition vers l'agriculture biologique. À ce prix, c'est presque trop beau pour être vrai : ce blanc dépasse largement les attentes. Les saveurs de poire sont mûres et gourmandes, l'attaque est ample, avec un volume étonnant en milieu de bouche, mais surtout, un équilibre et une tenue irréprochables. À découvrir sans faute!



DIFFUSÉ LE 7 OCTOBRE 2022

Rémi Pouizin

# LES PIOUS



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

**PATRICK DÉSY ET NADIA FOURNIER**  
**JOURNALISTES**

On aime beaucoup les vins de Géraldine et Rémi Pouizin. Leur Côtes du Rhône blanc 2021 offre les mêmes parfums discrets de marzipan et de fleur d'oranger que le 2020, un joli gras en bouche, mais surtout une agréable tenue, des amers délicats et une finale saline. Un excellent exemple du potentiel offert par les vins blancs du Sud.



**DIFFUSÉ LE 8 OCTOBRE 2022**

Castelo Rodrigo

# BRANCO



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

**VÉRONIQUE RIVEST  
SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE**

## À la recherche de vins pas chers et « buvables »

La région de Beira Interior est à l'intérieur des terres, près de l'Espagne et au sud du Douro. Elle est la plus montagneuse du Portugal. Dans cette cuvée d'une coopérative locale, quatre cépages indigènes sont assemblés pour donner un vin sec, frais et fruité. Des notes de pomme jaune et d'agrumes, un fruit juteux en bouche et de délicats amers en finale en font un vin drôlement bien ficelé à ce prix. Simple, mais plus que satisfaisant.



DIFFUSÉ LE 8 OCTOBRE 2022

Bodegas de Levante

# CALABUIG



LA  
PRESSE

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

**VÉRONIQUE RIVEST**  
**SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE**

## À la recherche de vins pas chers et « buvables »

Deuxième cépage rouge parmi les plus cultivés d'Espagne après le tempranillo, le bobal a longtemps été utilisé pour des vins en vrac — il peut être très productif. Concentré dans les régions de Castilla La Mancha, au centre, et de Valencia, sur la côte est du pays, il est aujourd'hui revalorisé par plusieurs vignerons. Ses nombreuses très vieilles vignes et sa capacité à retenir de l'acidité sous des climats chauds en font un excellent candidat pour des vins de qualité. Ici, c'est une version simple que nous propose la famille Calabuig. Un joli nez de fruits rouges ouvre le bal, simple, mais net et franc. Sec et plutôt léger, à peine tannique mais avec une certaine poigne et un caractère un peu rustique, il fait en effet preuve de fraîcheur et sera meilleur légèrement rafraîchi.



DIFFUSÉ LE 15 OCTOBRE 2022

Domaine des Huards

# LE PRESOIR



<https://bit.ly/3U9ZtLk>

**PHILIPPE LAPEYRIE  
CHRONIQUEUR**



**Un savoureux rouge ligérien fait de pinot noir et de gamay.**

Cheverny 2020 | Le Pressoir - Domaine des Huards - Gendrier | Loire - France  
Code : 11154021 | Prix : 27,75 \$  
Sucre résiduel par litre : 1.4 gramme | Servir à 15-16 degrés Celsius

À déguster avec : des ris de veau braisés, une poêlée de champignons sauvages ou une assiette de boudin noir.

C'est tellement mon genre de rouge cet assemblage de pinot noir et de gamay! C'est délicatement parfumé, le fruité est net et éclatant, la bouche est racoleuse et juteuse au possible, puis la finale est salivante. J'aime TOUT de ce délicieux produit de la vallée de la Loire! Les plus patients oseront l'allonger encore 3-4 bonnes années en cave.



DIFFUSÉ LE 16 OCTOBRE 2022

Domaine des Huards

# OUVRAGE



LA  
PRESSE

<https://bit.ly/3sQSCL2>

**VÉRONIQUE RIVEST**  
**SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE**

## Un vrai délice

La cuvée Ouvrage, de l'excellent Domaine des Huards, est un assemblage de 85 % de pinot noir et 15 % de gamay.

À l'ouverture, elle est singulière au nez, avec un peu d'acidité volatile et l'impression d'un vin trop évolué. Mais quelle belle matière en bouche!

Un fruit mûr lui confère une texture soyeuse, portée par une acidité fraîche, puis des tanins modérés, très fins, s'égrènent sur une longue finale. Le lendemain, le vin s'est complètement ouvert et offre un nez affriolant de cerise et de framboise, avec de délicates notes florales et épicées, et beaucoup d'éclat. La bouche est toujours aussi veloutée, fine et harmonieuse. Un passage en carafe d'une heure ou deux est idéal.

À déguster avec un magret de canard aux cerises, une caille rôtie, des champignons sauvages.



**DIFFUSÉ LE 20 OCTOBRE 2022**

Mélanie Pfister

# BREIT



**NADIA  
FOURNIER**

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

**NADIA FOURNIER  
JOURNALISTE**

Je rentre tout juste de mon premier séjour en Alsace. Mélanie Pfister a été l'une des belles rencontres du voyage. Après avoir complété des études en ingénierie agricole à Bordeaux et en œnologie à Dijon, puis mené quelques recherches avec l'université de Geisenheim (Allemagne), elle a pris la relève du domaine familial de Dahlenheim, à 20 km de Strasbourg. Elle s'inscrit aujourd'hui parmi les meilleurs vigneron (tout genre confondu) alsaciens de sa génération.

Crémant d'Alsace, Breit, Extra-Brut

Blanc de blancs (chardonnay, pinot blanc et auxerrois du lieu-dit Hangenbreite) élevé sur lattes pendant 24 mois et dégorgé en mai 2022. Le nez est très invitant, gorgé de poire mûre et des accents de poire William. Les arômes sont portés en bouche par des bulles très fines, mais surtout, par une salinité plutôt rare dans un crémant. Longue finale umami; élégance et caractère. Un pur délice avec des huîtres. En conversion bio.



DIFFUSÉ LE 20 OCTOBRE 2022

Mélanie Pfister

# MACÉRATION



**NADIA  
FOURNIER**

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

**NADIA FOURNIER  
JOURNALISTE**

Une macération de 15 jours avec les peaux colorées du pinot gris donnent au vin des nuances rose foncé et orangées. La bouche est dense, presque tannique, avec une certaine astringence que la vigneronne attribue autant à l'extraction phénolique de la macération qu'à l'influence du calcaire dans les sols. Mélanie Pfister a eu la bonne idée de laisser reposer le vin en fûts de chêne neutre de Bourgogne; le volume et la patine qu'apportent l'élevage font toute la différence et donnent un vin « orange » très harmonieux. Long, complexe, riche d'une foule de détails aromatiques. Excellent!



**DIFFUSÉ LE 20 OCTOBRE 2022**

Mélanie Pfister

# BERG



**NADIA  
FOURNIER**

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

**NADIA FOURNIER  
JOURNALISTE**

Significativement plus expressif et concentré que le 2021 goûté côte à côte. Parfums d'ananas confit, de miel et de cire d'abeille. Bouche à l'avenant, structure et tension propres aux bons riesling de terroir, issus de rendements limités. Le vin est large, haut et long en bouche; solide, mais aussi guilleret et aérien. Finale crayeuse aux goûts de tilleul et de pomme golden russet. Un riesling à servir à table, autour de 11-12°C; à boire entre 2022 et 2029.



**DIFFUSÉ LE 21 OCTOBRE 2022**

Mélanie Pfister

# FURD

		<a href="https://bit.ly/3sPgsak">https://bit.ly/3sPgsak</a>
---	---	---

**NADIA FOURNIER  
JOURNALISTE**

Ce domaine familial de Dahlenheim, non loin de Strasbourg, est entre les mains de l'une des vigneronnes les plus en vue d'Alsace. L'ensemble des parcelles est planté dans des sols calcaires, garants de tension et de fraîcheur dans les vins. Même issu d'un millésime de chaleur, ce pinot gris brille par sa sapidité et sa grande « buvabilité ». Ample, gorgé de saveurs de pêche et d'épices douces, qu'une délicate amertume met en relief. Très bel équilibre entre finesse et structure. Un excellent vin de gastronomie.



DIFFUSÉ LE 27 OCTOBRE 2022

Domaine des Huards

# FRANÇOIS 1<sup>ER</sup>



NADIA  
FOURNIER

<https://bit.ly/3SVkA3d>

**NADIA FOURNIER**  
**JOURNALISTE**

Si vous aimez le cépage romorantin, vous devez impérativement découvrir cette cuvée de Jocelyne et Michel Gendrier, dont le vignoble est conduite en biodynamie. La cuvée François 1er est issue de vignes âgées en moyenne de 75 ans, bien ancrées dans le calcaire du miocène de Cour-Cheverny. Même dans les millésimes chauds, le vin offrait un heureux mariage de plénitude et de tension. Toujours remarquable.



# NOVEMBRE



DIFFUSÉ LE 3 NOVEMBRE 2022

La Ferme du Mont

# JUGUNDA



NADIA  
FOURNIER

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

**NADIA FOURNIER**  
**JOURNALISTE**

Stéphane Vedeau signe des vins méridionaux tout en nuances et significativement plus frais que la moyenne régionale. Sa 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.



DIFFUSÉ LE 3 NOVEMBRE 2022

Adega de Penalva

# MACERATION



NARCITY

<https://bit.ly/3FcD3EH>

**FRANÇOISE GOULET-PELLETIER**  
**JOURNALISTE**

**8 bons vins orange à moins de 30 \$ à la SAQ  
qui vont impressionner ta date**

Prix : 22 \$

Cépage : Cerceal Branco, Encruzado, malvasia fina

Origine : Portugal

Pourquoi c'est un coup de coeur : Ce vin de la région du Dao au Portugal offre des notes de miel d'abricot, de marmelade, sur une finale de zeste de citron. Frais, sec et mi-corsé, c'est une belle option à bas prix pour impressionner ta date lors d'une soirée romantique.

« En accord, allons-y avec un accord régional, la pieuvre grillée », suggère Nathalie Bergeron. Pieuvre grillée, vin délicieux et une promesse d'une belle soirée.



**DIFFUSÉ LE 3 NOVEMBRE 2022**

Meinklang

# KONTAKT



**NARCITY**

<https://bit.ly/3FcD3EH>

**FRANÇOISE GOULET-PELLETIER**  
**JOURNALISTE**

**8 bons vins orange à moins de 30 \$ à la SAQ  
qui vont impressionner ta date**

Prix : 22,15 \$

Cépage : Welschriesling, Pinot gris, Traminer

Origine : Autriche

Pourquoi c'est un coup de cœur : Provenant d'un vignoble autrichien, le Meinklang est souvent absent des tablettes, en raison de sa grande popularité chez les œnophiles et ça se comprend! Pas trop acide, il se boit très bien avec plusieurs plats, comme à l'apéro avec une planche de charcuterie.

« Ce vin léger, certifié bio, offre un côté perlant en raison de sa macération pelliculaire non filtrée », indique l'experte.



DIFFUSÉ LE 4 NOVEMBRE 2022

Meyer-Fonné

# ALTENBOURG



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3H3t3yO>

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

À GRAPPILLER PENDANT QU'IL EN RESTE !

Le pinot noir peut (et doit) exister en étant aussi issu de l'extérieur de la Bourgogne, comme en témoigne ce superbe flacon hélas livré en quantités limitées. Attention, il y a du jus ici ! Du bon, du beau, de l'étoffé dans sa gabardine serrée que laisse deviner un pinot noir lui-même habillé par le terroir. Le tanin y est mûr et abondant, maintenant la matière fruitée dans ses petits souliers serrés, mais prêts à chanter la barcarolle et à danser la carmagnole. Ce 2019 a du tonus et beaucoup de fruit, mais il offre surtout une interprétation fidèle du cépage, comme si on l'avait remixé pour en décomposer les nuances, tel le dernier opus du groupe Beau Dompage. (10+) ★★★★★



**DIFFUSÉ LE 6 NOVEMBRE 2022**

Carvalho Martins

# GOLPE



**LA  
PRESSE**

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

**VÉRONIQUE RIVEST  
SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE**

## Abordable : puissant, mais frais

J'aurais aussi pu qualifier ce vin de « classique » ou d'« aubaine ». Élaboré avec des cépages traditionnels du Douro (50 % touriga nacional, 25 % tinta roriz, 25 % touriga franca) et élevé en partie en fûts neufs, ce Manuel Carvalho Martins Golpe Douro 2019 offre tout le caractère sombre et puissant des vins de la région.

La couleur est intense. Le nez s'ouvre sur des notes de terre chaude, de fruits noirs très mûrs, de fleurs mauves séchées, de fumée. Mais il évite l'écueil des vins lourds, trop mûrs ou trop boisés.

La bouche est charnue, mais fait preuve d'énormément de fraîcheur. Le bois est présent, avec des notes de cacao et de moka, mais très bien intégré, et c'est surtout une belle matière fruitée qui ressort.

Des tanins bien présents, fins et fermes, s'égrènent sur une longue finale. À servir avec des viandes rouges braisées ou grillées.



DIFFUSÉ LE 11 NOVEMBRE 2022

Adega de Penalva

# DAO BLANC



<https://bit.ly/3ETRe03>

**PATRICK DÉSY**  
**JOURNALISTE**

## Les 5 meilleurs vins à moins de 15\$

Toujours aussi convaincant, ce blanc produit par la dynamique coopérative Adega de Penalva ! Élaboré avec les cépages encruzado, cercial et malvasia fina, c'est parfumé à souhait avec des notes de lime, de lys, de nectarine et de muscat. Le vin est assez ample avec un fruité croquant au profil exotique. La petite amertume en finale apporte de la personnalité à l'ensemble qui reste bien sec. Parfait à l'apéro, avec la cuisine asiatique ou les fromages.



**DIFFUSÉ LE 11 NOVEMBRE 2022**

Domaine des Huards

# ENVOL



**LE DEVOIR**

<https://bit.ly/3is5AwR>

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

À GRAPPILLER PENDANT QU'IL EN RESTE !

Cet assemblage friand et biologique en parts égales de gamay et de pinot noir prolonge l'automne en terrasse avec toute la fluidité de conversation possible en raison de tanins bien frais, légers et franchement savoureux. Le rafraîchir à peine avant de le servir à grands traits avec une charcuterie.



DIFFUSÉ LE 13 NOVEMBRE 2022

Domaine du Mont Épin

# MÂCON-PÉRONNE



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

**VÉRONIQUE RIVEST**  
**SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE**

## Classique : parmi la crème de la Bourgogne

Les vins de Bourgogne sont de plus en plus convoités, mais leur surface de production ne change pas : il y a donc une forte pression à la hausse sur les prix.

Par contre, de belles découvertes sont encore à faire dans des appellations a priori moins prestigieuses, où des vignerons talentueux nous offrent encore des vins abordables... pour la Bourgogne ! Et la région du Mâconnais en regorge.

Ce chardonnay du Domaine du Mont-Épin offre une expression très classique de la région, avec des notes de crème, de beurre, de poire et de pêche.

La bouche est ample et caressante, avec une matière fruitée bien nourrie, portée par une acidité fraîche et une impression de minéralité caillouteuse en finale. Un vin sur mesure pour accompagner des poissons gras, des viandes blanches ou des pâtes en sauce crémeuse, un grilled cheese aux poires.



DIFFUSÉ LE 18 NOVEMBRE 2022

Domaine Billard Père et Fils

## HAUTES-CÔTES DE BEAUNE



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

**PATRICK DÉSY ET NADIA FOURNIER**  
**JOURNALISTE**

### Les 30 meilleurs vins pour recevoir durant le temps des Fêtes (ou à offrir en cadeau)

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. Malgré les aléas climatiques de 2021, il signe un très bon bourgogne rouge gouleyant et bien typé de son cépage (pinot noir) et de son appellation. Les tanins sont fins, les saveurs sont précises et le vin a bien assez de mâche pour rassasier le palais des amateurs de bourgogne classique.

À ce prix, vu la région, c'est presque une aubaine.



DIFFUSÉ LE 18 NOVEMBRE 2022

Domaine de la Croix Senaillet

# SAINT-VÉРАН



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

**PATRICK DÉSY ET NADIA FOURNIER**  
**JOURNALISTE**

## Les 30 meilleurs vins pour recevoir durant le temps des Fêtes (ou à offrir en cadeau)

D'entrée de jeu, on comprend qu'on a affaire à un saint-véran sérieux, qui traduit bien le renouveau du vignoble du Mâconnais, dans le sud de la Bourgogne. Nez immédiatement accrocheur avec ses tonalités de poire, de pêche blanche et de fleur d'oranger. Une matière ample, presque généreuse, mais l'ensemble est contenu par une acidité énergique et des amers de qualité. Bonne persistance et un indice de buvabilité dangereusement élevé. Une perle à ne pas manquer.



DIFFUSÉ LE 20 NOVEMBRE 2022

Domaine Billard Père et Fils

## HAUTES-CÔTES DE BEAUNE



LA  
PRESSE

<https://bit.ly/3H3p3hM>

**VÉRONIQUE RIVEST**  
**SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE**

### Gâterie : subtil ravissement

Une gâterie à ce prix, mais ça reste un bon prix pour la Bourgogne, où les vins atteignent malheureusement des prix stratosphériques. Domaine Billard nous propose ici un très beau pinot noir, tout en subtilité.

De couleur très pâle, il offre des arômes délicats de sous-bois, de rose et de pivoine, de cerise et de canneberge. Plus léger et plus frais que le 2020, il est néanmoins suave et harmonieux, avec la texture soyeuse et la grâce aérienne d'un pinot racé.

De légers tanins, très fins, apportent juste ce qu'il faut d'aspérités. Son parfum délicat s'ouvre avec le temps ; il profitera d'un passage en carafe d'au moins une heure.

À servir légèrement rafraîchi avec des volailles rôties, des ris de veau, un risotto aux betteraves ou aux champignons, un filet de saumon au four.



**DIFFUSÉ LE 24 NOVEMBRE 2022**

Nicolas Grosbois

# LITRON



**NADIA  
FOURNIER**

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

**NADIA FOURNIER  
JOURNALISTE**

Les frères Grosbois pratiquent la polyculture à Panzoult, dans une partie plutôt reculée de Chinon, et cultivent désormais en biodynamie du blé, des arbres fruitiers, des légumes, tout en élevant des porcs forestiers et des bovins.

Vinifié, comme tous les vins du domaine, avec un minimum d'interventions et de longues macérations, sans ajout de SO<sub>2</sub>, et certifié « Vin méthode nature ». Le Litron est un clin d'oeil aux bouteilles que les travailleurs amenaient au champ. Un bourgueil sans prétention, frais et tout léger (12,5 % d'alcool), dans lequel le fruit s'exprime librement, pimpant et acidulé. Un bon vin pour les soirs de semaine. Une nouvelle commande de 500 caisses est attendue en novembre.

# DÉCEMBRE



DIFFUSÉ LE 1<sup>ER</sup> DÉCEMBRE 2022

Nicolas Grosbois

# EXTRABALL



NADIA  
FOURNIER

<https://bit.ly/3QfZw7R>

**NADIA FOURNIER**  
**JOURNALISTE**

L'Extra Ball est le premier vin que Sylvain et Nicolas Grosbois décuvent chaque année; c'est aussi le plus fruitée. Leur 2021 brille par sa fraîcheur juvénile, mais aussi par son profil aérien, accentué par un léger perlant. Juteux, léger en alcool (11,5 %) et plein de saveurs fruitées et poivrées. Certifiée « Vin méthode nature ». Situés à Panzoult, dans une partie plutôt reculée de Chinon, les frères Grosbois cultivent du blé, des arbres fruitiers, des légumes et de la vigne selon les principes de la biodynamie, tout en élevant des porcs forestiers et des bovins.



DIFFUSÉ LE 2 DÉCEMBRE 2022

Meinklang

# PROSA



LE DEVOIR

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

**JEAN AUBRY**  
**CRITIQUE**

Le frizzante des amis attablés discourant pour mieux refaire le monde. Mais aussi une bulle rose qui ne vise pas à vous charger le palais, mais plutôt à l'alléger avec beaucoup de vivacité, de légèreté et de verticalité. Un bio qui sent et qui donne soif avec son fruité fort digeste de pomme et de rhubarbe. Belle affaire !



DIFFUSÉ LE 2 DÉCEMBRE 2022

Josetta Saffirio

# BAROLO



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3Zb6hLX>

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

La prestance, la hauteur et l'autorité naturelle se dégagent déjà au premier nez. Nous sommes en présence de ce qui est ici la confirmation d'un grand terroir. Mais aussi de nebbiolos qui, dans leur écrin de finesse où se bousculent d'abondants tanins bien mûrs, proposent un profil envoûtant et profond, sinueux et long en bouche. Inspiré !



DIFFUSÉ LE 3 DÉCEMBRE 2022

Renardat-Fâche

# BUGEY CERDON



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

**VÉRONIQUE RIVEST**  
**SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE**

## D'un charme fou !

Bugey Cerdon est une appellation de Savoie qui produit des vins mousseux rosés demi-secs, à base de gamay et de pouslard. Élaborés selon la méthode ancestrale, qui, tout comme les pétillants naturels, implique une fermentation unique se terminant en bouteille, ce sont des vins à la mousse délicate qui ont un faible taux d'alcool.

Celui-ci, élaboré avec 60 % de gamay et 40 % de pouslard, offre des arômes affriolant de petits fruits rouges. La bouche est certainement sucrée, mais parfaitement équilibrée par une acidité fraîche et l'éclat des saveurs fruitées. Les fines bulles ne viennent qu'ajouter à son caractère digeste. Du vrai bonbon, il est tout indiqué pour accompagner des desserts peu sucrés aux petits fruits rouges, ou pour être le dessert en soi !

Renardat Fache Bugey Cerdon 2021, 28,85 \$ (12477543) 8 % Bio



DIFFUSÉ LE 4 DÉCEMBRE 2022

Recaredo

# TERRERS BRUT NATURE



<https://bit.ly/3Cqq2p9>

**KARYNE DUPLESSIS PICHÉ**  
**COLLABORATRICE SPÉCIALE**

Cette bouteille arrivera sur les tablettes de la SAQ plus tard en décembre. Mais ça vaut la peine d'attendre ! Le domaine Recaredo s'est joint à d'autres producteurs catalans pour créer l'appellation Corpinnat. Contrairement au cava, les vins de Corpinnat sont entièrement élaborés avec les cépages locaux. Ils vieillissent plus longtemps sur lies et proviennent de vignobles certifiés biologiques. Tous ces efforts donnent un vin effervescent d'une grande élégance où les parfums de réglisse, de biscuit et de fleurs persistent longtemps. Issu de la vendange 2018 et sans ajout de sucre, c'est une grande bouteille à prix raisonnable. (K. D. P.)



DIFFUSÉ LE 8 DÉCEMBRE 2022

Recaredo

## TERRERS BRUT NATURE



**NADIA  
FOURNIER**

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

**NADIA FOURNIER  
JOURNALISTE**

Si vous doutez encore que le cava peut être un vin très sérieux, goûtez n'importe quelle bouteille de Recaredo, l'une des maisons de cava les plus respectées d'Espagne. Les vignobles sont conduits en biodynamie, les raisins de macabeo, xarel-lo et parellada récoltés à la main et le vin profite d'un vieillissement sur lattes de plus de trois ans. Les saveurs sont aussi complexes que les bulles sont fines. Recaredo ne m'a jamais déçue; j'achète les yeux fermés.



DIFFUSÉ LE 9 DÉCEMBRE 2022

Recaredo

# TERRERS BRUT NATURE



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3CKt2Nx>

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

Imaginez une pièce où votre mère étire de la tire Sainte-Catherine chaude et molle sentant bon la muscade, le beurre, la pomme, le caramel doux et le clou de girofle... Ouvrez les yeux et plonger dans ce cava bio de cru zéro dosage, à la fois fin et persuasif, profond, mais aussi d'une extraordinaire portée verticale. Grande bulle de repas qui vaut un grand champagne au tiers du prix.



**DIFFUSÉ LE 9 DÉCEMBRE 2022**

---

Hauts Baigneux

## **SPONTANÉ BLANC**



**LE DEVOIR**

<https://bit.ly/3CKt2Nx>

---

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

---

Le tandem sort des sentiers battus en nous offrant un Pet Nat' sensationnel et incontournable. Une bulle qui monte au front comme Napoléon devant l'Anglais, portant un étendard coloré fruité de rhubarbe, de pomme et de melon. Victorieux ! Un bio à mettre dans le bas de Noël de fiston ou de votre fille.

---



**DIFFUSÉ LE 14 DÉCEMBRE 2022**

Carvalho Martin  
**PACTO**



**L'actualité**

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

**NADIA FOURNIER  
JOURNALISTE**

Le Pacto est composé de viosinho, de rabigato et de gouveio issus d'une seule et même parcelle, cultivée sur des sols de schiste, dans le Douro Superior. L'altitude de 550 m et le climat continental, avec ses journées chaudes et ses nuits fraîches, permettent aux raisins de mûrir plus lentement et de développer un maximum d'arômes, tout en conservant une saine acidité. Résultat : un vin blanc croquant et tout en nuances, franchement savoureux, bien campé dans son terroir et abordable, en prime ! Servez-le autour de 11° ou 12° avec un gravlax de saumon.



DIFFUSÉ LE 15 DÉCEMBRE 2022

La Ferme des Sept Lunes

# PREMIER QUARTIER



**NADIA  
FOURNIER**

<https://bit.ly/3WIUR0h>

**NADIA FOURNIER  
JOURNALISTE**

Le st-joseph qu'ont produit Jean Delobre et Jacques Maurice en 2020 est un pur régal de vitalité et de fraîcheur. Leur vignoble est situé dans les hauteurs de l'appellation, entre Vienne et Valence, et certifié bio – avec des pratiques biodynamiques. Les vinifications sont menées sans intrants, sinon une mini dose de soufre « en cas de nécessité absolue » et le vin est mis en bouteille sans filtration. La syrah se montre ici sous un jour croquant et pimpant de vitalité, sans pour autant manquer de profondeur et de sérieux. Les saveurs de mûre, de grenade et de poivre s'étirent en une finale hautement digeste. À boire dès maintenant et d'ici 2026.



DIFFUSÉ LE 15 DÉCEMBRE 2022

Champagne Fleury

# FLEUR DE L'EUROPE



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

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

## nos meilleures bulles pour vos célébrations

La famille Fleury cultive son vignoble de la Côte des Bar en biodynamie depuis une trentaine d'années. Cuvée emblématique de la maison, ce vin est le fruit d'un mariage entre le pinot noir (90%) qui apporte sa structure et sa vinosité, et le chardonnay qui vient équilibrer une touche de fraîcheur. Puisqu'il ne comporte aucun dosage ajouté, il paraît très sec en bouche tout en évoquant une amertume noble et une sensation de salinité qui, couplé au fruité énergique, presque gourmand, laisse une indéniable impression d'élégance.



DIFFUSÉ LE 15 DÉCEMBRE 2022

Renardat-Fâche

# BUGEY CERDON



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

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

## nos meilleures bulles pour vos célébrations

Difficile de résister à l'éclat aromatique et au profil frais et juteux de cet effervescent demi-sec produit dans la commune de Bugey, aux limites de la Savoie et du Jura. Gamay et poulsard sont vinifiés selon la méthode ancestrale et les fermentations cessent avant que la totalité des sucres n'ait été transformée en alcool. Le résultat a des allures de friandise pétillante, avec ses saveurs de confiture de fraise et de beurre de pomme qui persistent en finale. Un vin tout léger (8 %) et juste assez acidulé à servir avec un shortcake aux fraises ou à apprécier comme un dessert en soi. Miam!



DIFFUSÉ LE 15 DÉCEMBRE 2022

Hauts Baigneux

# SPONTANÉ



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

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

## nos meilleures bulles pour vos célébrations

Le « pet nat » ou pétillant naturel, se trouve à être ce qu'on appelle aussi méthode ancestrale. Elle consiste à effectuer la mise en bouteille du vin, alors que la fermentation alcoolique du moût n'est pas achevée sans ajout de liqueur de tirage ou d'expédition. Nicolas Grosbois et Philippe Mesnier s'approvisionnent dans le Sud-Ouest avec des cépages locaux (sémillon, de len de l'el et mauzac) pour créer un des très bons « pet nat » offerts à la SAQ. Joli nez de fleur, de poire et de miel. En bouche, on trouve une bulle légère et pas trop abondante comme dans trop de pet nat. C'est bien sec, ample, caressant et... très bon! Servir très frais.



DIFFUSÉ LE 15 DÉCEMBRE 2022

Meinklang

# PROSA



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

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

## nos meilleures bulles pour vos célébrations

Malgré son nom difficile à prononcer, Meinklang est devenu, en quatre ans à peine, une référence incontournable à la SAQ pour les amateurs de vins nature. Un assemblage de cépages autrichiens (zweigelt, blaufränkisch, saint-laurent), dont les fermentations se terminent en cuve close (méthode Charmat), comme le prosecco. Expressif, pimpant et léger. Simple, mais charmant, avec son bouquet de petits fruits rouges, de fines herbes et de fleurs. Tonique, équilibré, porté par des bulles assez fines et doté d'une certaine tenue. Demi-sec et faible en alcool, il est tout indiqué pour l'apéro.



DIFFUSÉ LE 16 DÉCEMBRE 2022

Meinklang

# PROSA



*La Fille  
qui Pétille*

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

**JULIE CARPENTIER  
BLOGUEUSE**

Derrière une robe rosée de teinte melon d'eau, qui par sa vibrance fait déjà saliver, il y a tout un contexte qui me paraissait digne de raconter. Et j'ajouterais que c'est ce qui a attisé ma curiosité avant de goûter Prosa (j'ai commencé mes recherches pour cet article avant d'ouvrir la bouteille). Ce contexte, c'est la façon dont on travaille chez Meinklang, qui à la base n'est ni un domaine, ni un vignoble, mais une ferme biodynamique. (...)

Superbe robe d'un rose vibrant.

Au nez des parfums fruités, après en bouche un côté miel.

Jolie effervescence.

Pour ce qui est du taux de sucre naturel et légère acidité – belle balance.

Facile à aimer, facile à boire, simplicité dans le beau sens du terme.

Caractère doux et joyeux.



**DIFFUSÉ LE 16 DÉCEMBRE 2022**

Sébastien David

# HURLUBERLU



**NARCITY**

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

**FRANÇOISE GOULET-PELLETIER**  
**JOURNALISTE**

Prix : 22,95 \$

Cépage : Cabernet franc

Origine : France, Vallée de la Loire

Pourquoi c'est un coup de coeur : Judicieusement nommé, l'Hurluberlu, un cabernet bio, a un côté extravagant qui plaira certainement aux plus audacieux.euses. Assez fruité et léger, il se boit comme un charme et est même un coup de coeur des employé.es de la SAQ.

« Les arômes se traduisent par une bombe de fruits rouges, la violette embaume à pleine narine, un coté salin et une acidité bien dosée qui harmonise le tout », mentionne la sommelière qui est aussi propriétaire de L'Avoir Bu, une entreprise événementielle dans le monde du vin.



DIFFUSÉ LE 17 DÉCEMBRE 2022

Domaine Billard et Fils

# BOURGOGNE ALIGOTÉ



<https://bit.ly/3Z9hSLG>

**PHILIPPE LAPEYRIE  
CHRONIQUEUR**



**Un pur et plein de vie blanc bourguignon**

Bourgogne Aligoté 2021 | Domaine Billard Père & Fils  
Bourgogne - France

Code : 13946727 | Prix : 22,30 \$

Disponibilités : 360 bouteilles en ligne et 105 succursales en province  
Sucre résiduel par litre : 1.3 gramme | Servir à 9-10 degrés Celsius

À déguster avec : une salade californienne, de moules marinières ou un burger de poulet. Ce 100 % aligoté, nous a rapidement conquis les papilles en dégustation. Les notes de pâte d'amande, d'anis étoilé et de croissant en cuisson sont invitantes au plus haut point. Le gustatif est droit, franc, digeste et sans aucune esbrouffe technologique. Cet aligoté devra être consommé au courant des 2 années suivant son achat.

À noter que le très bon pinot noir à 30,25 \$ (13239862) du même producteur est également disponible en très bonnes quantités présentement dans le réseau SAQ.



DIFFUSÉ LE 22 DÉCEMBRE 2022

Champagne Fleury

# FLEUR DE L'EUROPE



<https://bit.ly/3ic3dP4>

**MICHELLE BOUFFARD**  
**JOURNALISTE**

## Un incontournable!

À une époque où l'on pointe du doigt les Champenois pour l'abondance de l'utilisation des produits chimiques phytosanitaires, Jean-Pierre Fleury innove. En 1989, il devient le premier vigneron à convertir son vignoble en biodynamie. Les Champagnes sont à l'image du travail minutieux de ce domaine. Fait de 90% de pinot noir et 10% de chardonnay à partir de vignes situées dans la Côte des Bar, Fleur de l'Europe est élaborée sans dosage. Le résultat donne un Champagne vineux porté par l'élégance. La bulle est fine et la bouche complexe. De jolies notes de petits fruits rouges, citron et fleur blanche laissent place à des notes d'acacia et de brioche qui perdurent en fin de bouche. Magnifique équilibre !



DIFFUSÉ LE 23 DÉCEMBRE 2022

Domaine Billard et Fils

# BOURGOGNE ALIGOTÉ



LE DEVOIR

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

**JEAN AUBRY**  
**CRITIQUE**

Droit, rectiligne, plus concave que convexe, cet aligoté sait s'aligner sans se perdre en chemin. Évidemment précis, mais aussi bien sec, le voilà équilibré entre une approche florale et citronnée dont le fil, tendu à la verticale, dégage une impression nette et sapide, un chouïa minéral en finale. Fish and chips ?



LA QV



DIFFUSÉ LE 23 DÉCEMBRE 2022

Cidre Sauvageon

# METROPOLIS



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

**ÈVE DUMAS**  
**JOURNALISTE**

## Pour l'apéro ou la visite impromptue

Voici une curiosité que l'on voudra garder au frais pour ces visites impromptues des Fêtes, ces après-midis où on a envie de « tchiner » avec famille ou amis, mais en préservant un peu son foie avec une boisson à basse teneur en alcool. Cidre Sauvageon vient de lancer Métropolis, une boisson réalisée avec la collaboration des Montréalais et de l'organisme Les fruits défendus, qui ont permis à la petite équipe de glaner des pommes, des pommettes, des raisins, des amélanches, des framboises et des poires dans les jardins urbains. L'idée de cette cuvée est de valoriser le potentiel « fruiticole » de l'île et d'utiliser des fruits qui seraient autrement perdus. Raisins, amélanches et framboises ont macéré pendant deux semaines dans le moût de pommes et de poires avant le pressage. Ils apportent un fruité et une acidité un peu plus complexes à la pomme. La cidrerie est une des rares à se trouver en milieu urbain, dans les locaux de la Centrale agricole, à Ahuntsic-Cartierville. Les points de vente des cidres Sauvageon se trouvent sur le site de l'entreprise. Environ 1000 bouteilles de ce cidre aromatisé ont été produites.



**DIFFUSÉ LE 23 DÉCEMBRE 2022**

Clos Saragnat

# CARVI

		<a href="https://bit.ly/3WOIMYW">https://bit.ly/3WOIMYW</a>
---	---	---

**ÈVE DUMAS  
JOURNALISTE**

## Dessert liquide

Christian Barthomeuf s'est vu remettre l'Ordre du Canada en novembre. C'est pour avoir inventé le cidre de glace, il y a plus de 30 ans, que le fondateur du Clos Saragnat a reçu cette distinction. Ça donne envie de trinquer à sa santé. Et pour ce faire, on a l'embaras du choix, avec les nombreuses cuvées de cidre sec, tranquille, effervescent, amer, etc., qu'élaborent Christian et sa femme Louise, à Freighsburg. Mais optons justement pour un cidre de glace, un des Hors d'âge Sol, issus de la méthode solera. Ce produit d'exception provient d'une cuve de 2600 litres dans laquelle on prélève chaque année environ 250 litres (remplacés par la même quantité du dernier millésime) qui sont ensuite laissés à l'extérieur, dans des dames-jeannes, pendant toute une année. Le produit embouteillé est à l'épreuve des balles, ne craignant ni le chaud ni le froid. Il se déguste vers 16 degrés et se conserve dans sa bouteille température pièce. Pour faire changement, sinon, cherchez la cuvée Carvi, élaborée en collaboration avec la Qv pour les 15 ans de l'agence. Elle est vendue dans quelques boutiques, comme Veux-tu une bière et Les Minettes. Il s'agit d'une macération de graines de carvi du Bas-du-Fleuve dans un cidre de glace.



# ON PARLE DE LA QV

**PUBLIÉ LE 16 MAI 2022**



**leNouvelliste**  
— NUMÉRIQUE

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

**BRIGITTE TRAHAN**  
**JOURNALISTE**

## 4e Salon des vins d'importation privée



La Fondation du Cégep de Trois-Rivières tiendra son 4e Salon des vins d'importation privée le 9 juin. Les retombées de cette activité permettront une fois de plus de soutenir la communauté étudiante et la réussite scolaire, de collaborer au développement institutionnel et de créer des bourses d'études.

L'activité se déroulera au restaurant Le Buck – Pub gastronomique à partir de 17h sous la présidence d'honneur de Joanie Champagne et Maxime Vézina de RBC Gestion de patrimoine, Dominion valeurs mobilières équipe Toupin, Tousignant et Vézina.

Plus d'une soixantaine de vins exclusivement en importation privée seront offerts par neuf agences réputées soit Rézi, la QV, Symbiose, Maître de chai, Vin dans les voiles, la Céleste, l'Enoteca di Moreno, Noble sélection et LBV/Trinque.

Des bouchées seront servies tout au long de la dégustation.

Un encan silencieux permettra aux participants de remporter divers prix dont un fumoir, un refroidisseur à vin, des montres de luxe, une toile de l'artiste Stéphanie Vallières, un climatiseur, des coupons-cadeaux et des billets pour une partie des Alouettes.

La Fondation espère que cette initiative, soutenue par une quinzaine de partenaires, lui permettra de recueillir 30 000 \$ pour poursuivre sa mission.

**PUBLIÉ LE 9 JUIN 2022**



**laTribune**  
— NUMÉRIQUE

<https://bit.ly/3l0t1X9>

**NATALIE RICHARD**  
**JOURNALISTE**

## Vins et importation privée



CHRONIQUE / Vous vous demandez quel est le fonctionnement des agences d'importation privée, leur rôle sur le marché du vin et avec la SAQ? Cette semaine, je dresse un survol de la petite histoire des importations privées avec quelques profils d'agences via cinq de leurs excellentes cuvées disponibles en SAQ.

Selon un document publié par A3 Québec, une association dont le rôle est de rassembler les agences de représentation, le concept a émergé au début des années 1980 pour combler un besoin d'approvisionnement de produits plus exclusifs pour la restauration. Parallèlement, de plus en plus de producteurs souhaitaient avoir des représentants au Québec, ce qui incita certains de nos professionnels passionnés à convaincre la SAQ de mettre en place un processus de collaboration. Ça a été un projet ardu au départ, perçu comme une aventure qui n'allait pas durer. Mais le concept a fait son chemin et s'est avéré un succès de part et d'autre, si bien que la collaboration entre les agences et la SAQ s'est dynamisée avec le temps.

Au départ, l'importation privée était réservée aux restaurateurs et aux collectionneurs, mais depuis quelques années, elle rejoint un grand nombre d'amateurs qui commandent directement avec l'agence, puis les vins sont livrés à la SAQ de leur choix, en caisses de douze ou de six bouteilles.

Selon la loi du Québec, seule la SAQ est autorisée à importer des boissons alcooliques. C'est aussi la SAQ qui entrepose, transporte et vend les boissons alcooliques. L'agent a pour rôle de dénicher les produits qui seront importés par la SAQ. L'agent est responsable financièrement de sa commande et de son inventaire qu'il doit écouler selon un délai déterminé par la SAQ.

Une fois commandé, le vin est acheminé par la SAQ en succursale, à l'attention du client. « La mission de l'A3 est d'assurer la promotion et la défense des intérêts des agences tout en demeurant à l'affût de tout ce qui peut influencer notre industrie – les opportunités, les enjeux, les tendances, etc. » affirme Catherine Lessard, directrice générale de l'A3.

Les services qu'offrent les agences sont complémentaires avec ceux de la SAQ. « Les agents partent avec leur petit sac à dos et sillonnent le monde à la recherche de vins, à leur frais, par passion. Ils contribuent à la diversité de l'offre au Québec », affirme Cyril Kérébel, qui était sommelier en restauration quand il a fondé son agence La QV, il y a 15 ans. Pour lui, les importations privées étaient avant tout une zone de découverte, c'était sa « zone d'expression libre ». Il tripait sur les vins bio, biodynamiques et de vinification naturelle, et on le considérait à l'époque comme un marginal.

**PUBLIÉ LE 10 JUIN 2022**

	<b>RADIO-CANADA</b>	<a href="https://bit.ly/3y517Vn">https://bit.ly/3y517Vn</a>
---	---------------------	---

**MAUDE RIVARD  
JOURNALISTE**

## Les plaisirs de la table avec Perle Morency



Aliment vedette : l'esturgeon, la pêche locale en ce moment entre Montmagny et le Kamouraska. Il existe l'esturgeon noir et l'esturgeon jaune. Leur migration, anadrome, mais surtout le caviar! À découvrir, le dernier caviar sauvage au monde, Esturgeon et Caviar d'Acadie, une pêche durable.

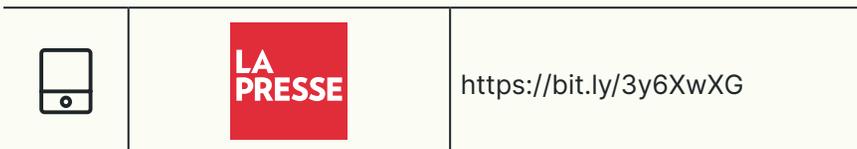
Accords : plusieurs bons petits blancs disponibles au Bas-Saint-Laurent cette semaine. En France, Domaine Fouassier Sancerre Les Grous et Les Têtes Tête Blanche. En Autriche, Meinkland Kontakt ; Meinklang Burgenland et Biokult Gruner Veltliner Niederösterreich... sinon tous les vins importés par La QV, ce sont des valeurs sûres selon Perle. On cherche des vins rafraîchissants avec une belle minéralité. Cette dernière propose d'oser le profil empyreumatique, ou goût de brûlé, goudron ou encore pierre à fusil.

Cueillette de la semaine : les herbes aromatiques en permaculture début juin : oseille, cerfeuil, livèche et ciboulette. Du côté sauvage : les épinards de mer.

Suggestion recette : la planche apéritive à l'esturgeon fumé, rillettes, caviar, crème fraîche, garniture aux herbes et des blinis.



**PUBLIÉ LE 24 SEPTEMBRE 2022**



**ÈVE DUMAS  
JOURNALISTE**

## Le Californien qui veut sauver le vin... et la planète



(Fulton, Californie) L'heure est (très) grave en Californie, entre les sécheresses, les incendies de forêt, les canicules, la terre qui tremble, etc. Un homme, Darek Trowbridge, tente de contrer les effets des dérèglements climatiques, un hectare à la fois, tout en continuant de produire les meilleurs vins qui soient. Nous lui avons rendu visite, avec la vigneronne-chercheuse québécoise Véronique Lemieux, très curieuse du travail de ce pionnier.

Avec son chapeau de paille, sa chemise de denim et sa silhouette allongée, Darek Trowbridge serait autant à sa place dans un ranch que dans un vignoble. Mais il n'a pas les manières d'un rustre cowboy de western spaghetti. C'est un homme affable, généreux, engagé. En plein début de vendanges — elles commencent à la mi-août sous le soleil ardent de la Californie —, il nous a réservé toute sa matinée.

Nous le retrouvons à l'adresse principale d'Old World Winery, à Fulton, dans le comté de Sonoma, à une heure au nord de San Francisco. Rapidement, il nous fait monter dans son camion pour commencer la visite des vignes avec une parcelle assez nouvelle pour lui, voisine de quelques rangs de raisins du géant Gallo. C'est à l'invitation de sa propriétaire, une certaine Greta, que le vigneron s'est mis à cultiver ces quatre acres de zinfandel et de pommiers variés.

« J'en prends soin comme si ça m'appartenait », dit-il, alors que nous sommes réfugiés dans le petit bois au fond du champ, pour une dégustation façon fête d'avant-match (tailgate). Il faut savoir qu'en Californie, peu de vigneron artisans possèdent leurs vignes. C'est beaucoup trop cher. Ils louent donc des parcelles ou achètent du raisin. Puisque Darek se considère comme un fermier et veut voir des sols et des plantes en santé, il les loue et les cultive.

À notre demande, le « vigneron pastoral », comme il aime s'appeler, nous verse d'abord quelques cuvées du millésime 2020, vendangées hâtivement tandis que des incendies de forêt menaçaient de brûler les vignes ou, à tout le moins, de donner une vilaine odeur ou un vilain goût de fumée aux vins (smoke taint). Nous étions trop curieuses de savoir, par les papilles, comment il s'en était sorti. Plusieurs domaines ont décidé de ne tout simplement pas faire de vin cette année-là, tant les conditions étaient difficiles. Single Cloud 2020 (une cofermentation/comacération de cépages blancs et rouges) émerge du gros nuage de fumée comme s'il n'y avait jamais eu de feu. C'est frais et fruité.

Nous enchaînons avec des millésimes plus anciens : Abundance 2015, un autre assemblage de blancs et de rouges (muscadelle, chasselas, trousseau gris, mondeuse noire, abouriou et zinfandel) ; Four Horsemen 2011, un assemblage de cépages portugais (touriga nacional, tinta mader, tinta cao et sauzao) qui poussent dans un vignoble avec des chevaux ; Zinfandel 2010, Merlot 2009...

Il y a quelques cidres à travers qui aident à remettre le palais en place. Même sans ces beaux jus de pomme fermentés, la dégustation aurait été digeste tellement les rouges ont conservé leur fraîcheur, malgré la densité et l'évolution. On sent la vie qui continue de grouiller dans ces vins.

Un précurseur

La journée est chaude, mais ça n'a rien à voir avec les 45 °C que la région a connus il y a trois semaines. Nous finissons néanmoins par nous réfugier sous le feuillage étonnamment luxuriant des vieux pieds d'abouriou (variété basque très ancienne) de presque 100 ans, dans le deuxième vignoble où le camion nous a déposés. (...)

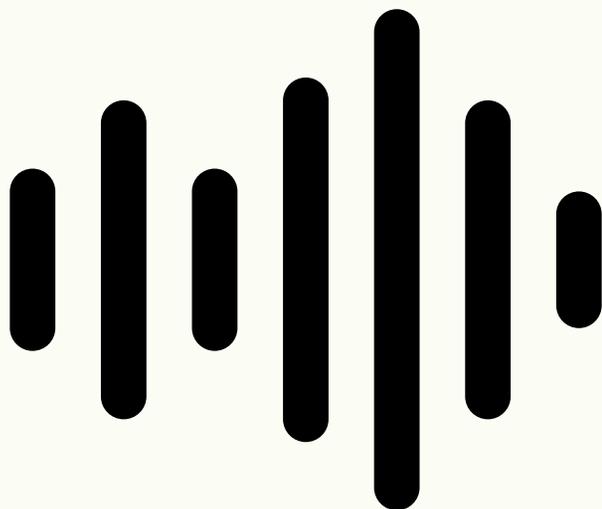


**PUBLIÉ LE 22 NOVEMBRE 2022**

	<b>BARON</b> <i>mag</i>	<a href="https://bit.ly/3gP4oU6">https://bit.ly/3gP4oU6</a>
---	-------------------------	---

**NELSON ROBERGE**  
**JOURNALISTE**

## **Cidre Sauvageon, Ferme Apicole Desrochers et Les Pervenches au Raw Wine 2022**



L'événement Raw Wine est un rassemblement de plus d'une centaine d'artisans de vin naturel, bio ou biodynamique d'ici et de partout dans le monde. Une occasion vraiment unique pour les amateurs et les restaurateurs. Je suis arrivé dès l'ouverture pour être sûr d'avoir quelques échanges avec les artisans et les autres entreprises, avant que la foule ne débarque en début d'après-midi. Se tenant au Vieux-Port de Montréal sur le Quai King Edward, c'est dans un décor assez simple que les vignobles et cidreries, côte-à-côte, présentaient leurs gammes de produits.

En y allant, mon intention était de rencontrer des entreprises québécoises telles Cassine, Chemin des Sept, Cidre Choinière, Cidre Sauvageon, Domaine Oak Hill, Ferme Apicole Desrochers D., Les Pervenches, Les cidres Aurea Mediocritas, et Maison agricole Joy Hill.

J'ai réussi à m'entretenir avec trois d'entre elles afin d'en savoir plus sur leur démarche et façon de faire.



**À la SAQ, en importation privée,  
petits et grands producteurs nous font confiance  
depuis 15 ans.**

**MERCI DE PARTAGER  
NOTRE PHILOSOPHIE!**