

REVUE DE PRESSE



2023

REVUE DE PRESSE

2023

JANVIER 4

05/01 // Les Méchants Raisins Carvalho Martins // Pacto	5
06/01 // Les Méchants Raisins Enologica Del Oleana // Calabuig	6
12/01 // Nadia Fournier Montinore Estate // Pinot Noir	7
12/01 // Nadia Fournier Radford Dale // Thirst	8
13/01 // Les Méchants Raisins Azul y Garanza // Altamente	9
13/01 // L'Actualité Enologica Del Oleana // Calabuig	10
27/01 // Les Méchants Raisins Castelo Rodrigo // Branco	11

FÉVRIER 12

02/02 // IHeart Radio Meinklang // Prosa	13
10/02 // Les Méchants Raisins Montinore Estate // Pinot Noir	14
10/02 // Le Devoir Montinore Estate // Pinot Noir	15
11/02 // Salut Bonjour Domaine des Huards // Pure	16
16/02 // Nadia Fournier Azul y Garanza // Natureza	17
24/02 // Le Devoir Meinklang // Zweigelt	18

MARS 19

02/03 // Nadia Fournier Domaine Fouassier // Les Chasseignes	20
10/03 // Les Méchants Raisins Nicolas Maillet // Macôn Verzé	21
16/03 // Nadia Fournier Domaine des Huards // Romo	22
16/03 // SAQ Domaine Saint Germain // Crac Boum Bu	23

17/03 // L'Actualité Azul y Granaza // Oniric Brisat	24
17/03 // Les Méchants Raisins Azul y Garanza // Natureza	25
17/03 // Le Devoir Azul y Garanza // Natureza	26
18/03 // La Presse Damien Coquelet // Fou du Beaujo	27
25/03 // La Presse Nicolas Grosbois // La cuisine de ma mère	28
25/03 // Vinformateur Damien Coquelet // Fou du Beaujo	29
25/03 // Salut Bonjour Rémi Pouzin // Les Pious Rouge	30
31/03 // Le Devoir Champalou // Vouvray Brut	31

AVRIL 32

01/04 // La Presse Celler Credo // Miranuis	33
07/04 // Les Méchants Raisins Damien Coquelet // Fou du Beaujo	34
11/04 // La Presse Meinklang // Konkret	35
14/04 // L'Actualité Nicolas Grosbois // La cuisine de ma mère	36
15/04 // Radio Canada Les nouvelles règles de la SAQ	37
15/04 // La Presse Champalou // Vouvray Brut	38
20/04 // SAQ Hauts Baigneux // Spontané Rosé	39
20/04 // SAQ Les Équilibristes // Zestos	40
24/04 // SAQ Le Domaine des Salamandres	41
28/04 // Les Méchants Raisins Rémi Pouzin // Les Pious Blanc	42

MAI 43

05/05 // Le Devoir Rijckaert // Les Sarres	44
05/05 // Les Méchants Raisins Nicolas Grosbois // La cuisine de ma mère	45
06/05 // La Presse Wine Brewers	46
19/05 // Radio Canada Desrochers // Beezz Viticole	47
25/05 // Nadia Fournier Château La Martinette // Rollier	48
25/05 // Nadia Fournier Les Béates // Béatines Rosé	49

25/05 // Nadia Fournier Champagne Fleury // Blanc de noirs	50
26/05 // Les Méchants Raisins Les Équilibristes // Zestos	51
26/05 // Les Méchants Raisins Croix de Sénaillet // Saint Véran	52
26/05 // L'Actualité Clos Cibonne // Tentations	53

JUIN 54

01/06 // Le Soleil Clos Cibonne // Tentations	55
01/06 // Nadia Fournier Château de la Martinette // Première Côte	56
01/06 // Nadia Fournier Sébastien David // Hurluberlu	57
03/06 // La Presse Château de la Martinette // Rollier	58
03/06 // Le Devoir Ferme du Mont // Première Côte	59
09/06 // L'Actualité Les Équilibristes // Zestos	60
09/06 // Le Devoir Meinklang // Graupert	61
10/06 // Salut Bonjour Les Têtes // Tête Blanche	62
15/06 // Nadia Fournier Nicolas Grosbois // Gabare	63
15/06 // Nadia Fournier Domaine des Huards // Prose	64
15/06 // SAQ Domaine des Huards // Prose	65
15/06 // SAQ Nicolas Grosbois // Gabare	66
15/06 // SAQ Azul y Garanza // Volalto	67
16/06 // L'Actualité Sébastien David // Hurluberlu	68
22/06 // Le Devoir Damien Coquelet // Fou du Beaujo	69
23/06 // L'Actualité Cidre Sauvageon // Margoulette	70
26/06 // La Presse Desrochers	71
28/06 // L'Actualité Nicolas Grosbois // Les Jardins de mon père	72

JUILLET 73

07 // ExtraBrut Les Béates // Béatines Rosé	74
08/07 // La Presse Meinklang // Grüner Veltliner	75

08/07 // La Presse Les Béates // Béatines Rosé	76
11/07 // La Presse Nicolas Grosbois	77
18/07 // Montréal Blog Les Têtes // Tête Blanche	78
21/07 // Les Méchants Raisins Kristinus // Siller	79
24/07 // Urbaine City Nicolas Grosbois // La cuisine de ma mère	80

AOÛT 81

10/08 // La Presse Château La Martinette	82
14/08 // La Presse Clos Cibonne // Tibouren	83
17/08 // Les Méchants Raisins Domaine de la Tour du Bon // Bandol Rosé	84
26/08 // La Presse Meyer-Fonné // Riesling Réserve	85

SEPTEMBRE 86

09/09 // Les Méchants Raisins Djuce // Kontext	87
14/09 // La Tribune Les Béates // Béatines Rosé	88
14/09 // La Tribune Château La Martinette // Rollier	89
22/09 // CIBL Recaredo	90
23/09 // La Presse Landron Chartier // Esprit Détente	91
23/09 // La Presse Les vins nordiques	92

OCTOBRE 93

14/10 // Les Méchants Raisins Meyer-Fonné // Kaefferkopf Riesling	94
14/10 // Les Méchants Raisins Meyer-Fonné // Furstentum	95
17/10 // La Presse Redtail // FieldHand	96
26/10 // Les Méchants Raisins Nicolas Grosbois // Gabare	97
26/10 // SAQ Nicolas Grosbois // Gabare	98
28/10 // Le Devoir Meyer-Fonné // Kaefferkopf Riesling	99
30/10 // La Presse Quinta do Montalto // Filas	100

NOVEMBRE 101

04/11 // Le Devoir Meyer-Fonné // Furstentum	102
10/11 // Les Méchants Raisins Nicolas Grosbois // La cuisine de ma mère	103
11/11 // Salut Bonjour Isabelle et Pierre Clément // Menetou Salon	104
11/11 // Le Devoir Nicolas Grosbois // La cuisine de ma mère	105
11/11 // Le Devoir Les Têtes // Tête Red	106
18/11 // Le Devoir Quinta do Montalto // Filas	107
18/11 // Le Devoir Tenuta la Novella // Casa di Colombo	108
25/11 // La Presse Recaredo // Terrers	109
25/11 // Le Devoir Domaine Bourdy // Crémant du Jura	110
25/11 // Le Devoir Isabelle et Pierre Clément // Menetou Salon	111
25/11 // Le Devoir Domaine Bedouet // Muscadet	112

DÉCEMBRE 113

01/12 // Les Méchants Raisins Roger Groult // Calvados 3 ans	114
01/12 // Les Méchants Raisins Nicolas Grosbois // Gabare	115
02/12 // Le Devoir Les Têtes // Tête Nat'	116
07/12 // I Heart Radio Rémi Pouizin // Les Pious Blanc	117
08/12 // Les Méchants Raisins Adega de Penalva // Dao Blanc	118
08/12 // Les Méchants Raisins Enologica Del Oleana // Calabuig	119
08/12 // Les Méchants Raisins Azul y Garanza // Altamente	120
08/12 // Les Méchants Raisins Quinta do Montalto // Filas	121
09/12 // La Presse Josetta Saffirio // Langhe Nebbiolo	122
14/12 // SAQ Meinklang // Prosa	123
14/12 // SAQ Les Têtes // Tête Nat	124
14/12 // La Tribune Domaine Fouassier // Les Grous	125
15/12 // Les Méchants Raisins Domaine Bourdy // Crémant du Jura	126
15/12 // Les Méchants Raisins Champagne Fleury // Fleur de l'Europe	127
15/12 // Les Méchants Raisins Les Têtes // Tête Nat	128
16/12 // Le Devoir Rémi Pouizin // Les Pious Blanc	129
21/12 // Redlips Damien Coquelet // Fou du Beaujo	130
30/12 // La Presse Les Têtes // Tête Nat	131



Janvier



DIFFUSÉ LE 5 JANVIER 2023

Carvalho Martins

PACTO



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

NADIA FOURNIER
JOURNALISTE

Quatre bons vins blancs secs et frais

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. Juteux, à la fois affriolant et tout en nuances ; franchement savoureux et bien campé dans son terroir.



DIFFUSÉ LE 6 JANVIER 2023

Bodega de Levante

CALABUIG



<https://bit.ly/3jkL5mN>

NADIA FOURNIER
JOURNALISTE

Tour d'Europe en classe économique

Il n'y a pas si longtemps, le bobal était considéré comme un cépage roturier dont on ne pouvait tirer des vins sérieux. Changement climatique oblige, plusieurs vignerons espagnols trouvent un nouvel allié en cette variété qui conserve une importante acidité naturelle, même à pleine maturité. L'altitude (900 m), l'âge des vignes et la nature calcaire des sols permettent à Sebastián Mancebo de produire un bobal charnu, vigoureux et croquant, bourré de saveurs de fruits noirs et de nuances poivrées. À 12,95 \$, ce rouge bio en offre bien plus que le client en demande.



DIFFUSÉ LE 12 JANVIER 2023

Montinore Estate

PINOT NOIR



**NADIA
FOURNIER**

<https://bit.ly/3jgl73Y>

**NADIA FOURNIER
JOURNALISTE**

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 charmée 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 !



DIFFUSÉ LE 12 JANVIER 2023

Radford Dale

THIRST



**NADIA
FOURNIER**

<https://bit.ly/3jgl73Y>

**NADIA FOURNIER
JOURNALISTE**

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. Leurs deux vignerons entretiennent des liens étroits avec une poignée de viticulteurs de Stellenbosch, en plus de cultiver leurs propres vignes. J'ai eu un gros coup de cœur pour leur cinsault l'an dernier. Un rouge souple et léger, aussi affriolant et bourré de fruit qu'un gamay. Faites-en provision; il partira vite.



DIFFUSÉ LE 13 JANVIER 2023

Azul y Garanza

ALTAMENTE



<https://bit.ly/3jilCt0>

NADIA FOURNIER ET PATRICK DÉSY
JOURNALISTES

Voici les 10 meilleurs vins à moins de 15\$

Un rouge espagnol qui ne cesse d'impressionner et qui est revenu sous la barre des 15 \$. De la monastrell, cépage qui porte le nom de mourvèdre en France, cultivée sans pesticides ni désherbants dans la région désertique de Bardenas Reales, dans le sud-est de la Navarre. Profitant d'une altitude élevée, ce qui permet aux raisins de faire le plein de soleil et de gagner en concentration tout en restant les pieds au frais. Il en ressort un vin à la matière généreuse, aux tanins souples, le tout étant doté d'une étonnante acidité. Ça sent bon les fruits noirs, la résine et des notes de balsamique. Il ne manque que l'onglet de boeuf grillé et quelques frites.



DIFFUSÉ LE 13 JANVIER 2023

Bodega de Levante

CALABUIG



L'actualité

<https://bit.ly/3RpGkF1>

**NADIA FOURNIER
JOURNALISTE**

Le vin de la semaine : un rouge espagnol bio à moins de 13 \$

Le cépage bobal connaît un nouvel essor dans le Levant espagnol, où il est aussi de plus en plus respecté. Longtemps relégué à la production (massive) de vin en vrac, le bobal traînait une réputation de « cépage roturier », inapte à donner des vins attrayants. Depuis une dizaine d'années cependant, il suscite un intérêt sans précédent dans les zones d'altitude de la région espagnole du Levant, près de la côte méditerranéenne, autour de Valence.

Face aux changements climatiques, de nombreux vignerons ont vu un nouvel allié dans cette variété extrêmement résistante à la sécheresse et capable de conserver une importante acidité naturelle, même à pleine maturité. Sebastián Mancebo est de ceux qui prennent désormais le bobal au sérieux et qui lui donnent l'attention qu'il mérite.

Les effets conjugués de l'âge des vignes, d'une altitude à 900 m et des sols calcaires donnent ici un bobal charnu, assez solide et vigoureux, mais aussi juteux, riche en saveurs de fruits rouges et noirs, avec une finale délicatement épicée. Si vous avez une quinzaine de minutes devant vous, n'hésitez pas à l'aérer en carafe ; il n'en sera que meilleur.

Franchement, à 12,95 \$, ce rouge bio offre un rapport qualité-prix quasi imbattable.

Santé et bonne année !



DIFFUSÉ LE 27 JANVIER 2023

Castelo Rodrigo

BRANCO



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

**NADIA FOURNIER
JOURNALISTE**

Le goût oublié de Madère

La coopérative Adega de Figueira est située à Castelo Rodrigo, tout au nord de la région montagneuse du Beira Interior, à un jet de pierre du Douro. La cave, qui poursuit sa transition vers l'agriculture biologique, signe ici un délicieux vin blanc bio, composé d'un assemblage de siria, de fonte cal, de rabigato et de malvasia fina. À la fois frais, sapide et gourmand, avec juste ce qu'il faut de volume en bouche, le vin révèle des saveurs précises de fruits blancs et d'amande guara. Un petit régal à prix d'aubaine.



Février



DIFFUSÉ LE 2 FÉVRIER 2023

Meinklang

PROSA



 **iHeart**RADIO

<https://bit.ly/41ytGs4>

PHILIPPE LAPEYRIE
JOURNALISTE

Des tapas à base de tomate, d'olives, de poivrons marinés, de charcuteries...

Ce fort réussi mousseux d'Europe de l'est confirme une fois de plus la constance et la fiabilité de la gamme entière du domaine autrichien Meinklang. C'est bio, c'est frais, c'est croquant et d'une efficacité exemplaire. Le candidat parfait à l'apéro mais également avec de nombreuses entrées en passant à table. Buvez la bouteille au courant des 6 à 12 mois suivant son achat pour pleinement en profiter.



DIFFUSÉ LE 10 FÉVRIER 2023

Montinore Estate

PINOT NOIR



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

**NADIA FOURNIER ET PATRICK DÉSY
JOURNALISTES**

10 jolis vins pour la Saint-Valentin

On est vite charmé par le grain mûr et plein de vitalité qu'offre le vin de Rudy Marchesi, leader de la viticulture biodynamique sur la côte ouest américaine. Marchesi 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 et donnent un pinot noir franchement délicieux en 2019. Les notes de fruits rouges et de fruits noirs se rencontrent sur un fond d'épices et de thé noir. La texture est souple, mais aussi dotée d'une certaine vigueur tannique qui fera un malheur à table, avec un magret de canard aux cerises noires. Miam !



DIFFUSÉ LE 10 FÉVRIER 2023

Montinore Estate

PINOT NOIR



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3me0Gph>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

À GRAPPILLER PENDANT QU'IL EN RESTE !

Introverti. C'est l'attitude adoptée par ce pinot noir encore dans son adolescence dorée. Mais c'est surtout l'une des nombreuses cuvées de pinots entièrement conçues sous l'approche d'une biodynamie qui révèle déjà ici un réel potentiel d'intégrité aromatique. L'ensemble est étoffé, un rien musclé, avec un relief fruité et épicé bien senti derrière un élevage tout ce qu'il y a d'approprié. Pigeon, canard et petits gibiers apprécieront.



DIFFUSÉ LE 11 FÉVRIER 2023

Domaine des Huards

PURE



<https://bit.ly/3KIRt2n>

**PHILIPPE LAPEYRIE
CHRONIQUEUR**

Un blanc ligérien caressant et invitant

À déguster avec : une bisque de homard, un ceviche de pétoncles ou un cocktail de crevettes.

Cet assemblage est majoritairement composé de sauvignon blanc qui est complété par un petit 15% de chardonnay. La cuvée se nomme Pure et je vous assure qu'elle porte très bien son nom car c'est fin, digeste, élégant, raffiné et très... PUR! C'est bio et diablement bon comme produit. Aucun souci à l'oublier 3-4 ans dans le noir.



DIFFUSÉ LE 16 FÉVRIER 2023

Azul y Garanza

NATURALEZA



**NADIA
FOURNIER**

<https://bit.ly/3YbqW0V>

**NADIA FOURNIER
JOURNALISTE**

Le Natureza Salvaje est l'un de mes coups de cœur des dernières années. Une délicieuse garnacha de Navarre, issue de vignes cultivées en bio dans des terroirs d'altitude (550 m) argilo-calcaires; parfait exemple des rouges frais et gouleyants que produit aujourd'hui l'Espagne. Le vin fermente sans ajout de levure, puis est élevé pendant six mois (en amphore et en fûts neutres) et mis en bouteille sans filtration. Le 2020 offre un vaste éventail aromatique, avec juste ce qu'il faut de mâche et d'intensité pour un soir d'hiver. En somme, un vin nature pur, net et rassasiant de vitalité.

Pour la petite histoire: les trois associés d'Azul y Garanza produisent du vin à Montsant et dans Jumilla, mais le berceau de l'entreprise est situé en Navarre, juste au nord du Bardenas Reales, l'une des plus vastes zones désertiques de la péninsule ibérique.



DIFFUSÉ LE 24 FÉVRIER 2023

Meinklang

ZWEIGELT



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3xXLC1P>

JEAN AUBRY
CRITIQUE

Le cépage zweigelt s'époumone ici à nous annoncer les beaux jours à venir, pour autant que sa cage thoracique tienne le coup. Car le souffle fruité y est large et rassurant, généreux et particulièrement attentif à nourrir la soif qu'il génère en raison de sa sapidité, de sa légèreté et de la souplesse articulée de ses tanins bien vivants.



Mars



DIFFUSÉ LE 2 MARS 2023

Domaine Fouassier

LES CHASSEIGNES



**NADIA
FOURNIER**

<https://bit.ly/3K8WSOB>

**NADIA FOURNIER
JOURNALISTE**

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. Les vignes du lieu-dit Les Chasseignes s'enracinent dans les calcaires du Buzançais et donnent souvent des vins plus timides et austères en jeunesse. Chaque année, c'est l'un de mes préférés de la gamme.



DIFFUSÉ LE 10 MARS 2023

Nicolas Maillet

MÂCON VERZÉ



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

PATRICK DÉSY
JOURNALISTE

Quatre vins à mettre dans ses valises lorsqu'on va dans le Sud

Petite propriété de 7 hectares de la famille Maillet, sous la direction inspirée de Nicolas, qui nous offre une pure merveille. Il faut savoir que Verzé s'étend sur des coteaux crayeux et calcaires souvent orientés à l'est, ce qui apporte des acidités plus tendues et une impression « rocheuse » plus marquée. Même avec le dérèglement climatique, les vins restent frais et précis. Des notes de lys, d'agrumes, de pierre à fusil et de beurre frais. Un fruité à la fois enrobant et bien ciselé. Ample et aérien. Long et salin. De la belle Bourgogne à prix encore accessible.



DIFFUSÉ LE 16 MARS 2023

Domaine des Huards

ROMO



**NADIA
FOURNIER**

<https://bit.ly/40SW5b6>

NADIA FOURNIER JOURNALISTE

Jocelyne et Michel Gendrier pratiquent la biodynamie dans leur vignoble de Cheverny, une appellation peu connue située près de Chambord, à cheval sur les régions du Val de Loire et de la Sologne. 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. Le 2019 affiche une couleur soutenue et présente des arômes intenses de fruits blancs et de noix. En bouche, le vin déploie la même intensité sans être gras ni doux; le milieu de bouche est même étonnamment frais et tendu. Une douce amertume rehausse sa finale saline et tire les saveurs en longueur. Servi autour de 10-12 °C; un vrai régal avec une salade hivernale – courge delicata, kale et roquette.



DIFFUSÉ LE 16 MARS 2023

Domaine Saint-Germain

CRAC BOUM BU



JULIE PERREAU
RÉDACTION SAQ.COM



CELLIER

Domaine Saint-Germain Vin de Savoie Crac Boum Bu 2021

Vin rouge | 750 ml
France, Savoie et Bugey

★★★★★ (2)

26,45 \$

En ligne En succursale

Ajouter au panier

Petite entreprise familiale savoyarde d'à peine 10 d'hectares et convertie au bio depuis 2009, le domaine est aujourd'hui dirigé par les frères Étienne et Raphaël Saint-Germain. Facteur « glouglou » au rendez-vous, ses parfums de framboise et de cerise s'accompagnent d'une délicate touche épicée dans une bouche aux tannins tendres et souples. À déguster légèrement rafraîchi pour lui-même ou avec des charcuteries !



DIFFUSÉ LE 17 MARS 2023

Azul y Garanza

ONIRIC BRISAT



L'actualité

<https://bit.ly/3Gc3sT2>

NADIA FOURNIER
JOURNALISTE

Le vin de la semaine : un catalan haut en couleur

Ce vin orange abordable, bien typé et plutôt léger en alcool fera un malheur avec un sauté de légumes au gingembre et au cari.

En français, on définit les vins issus d'une macération pelliculaire par leur couleur orange — plus ou moins soutenue selon les cépages et la durée de la macération. Les Espagnols, eux, préfèrent désigner le vin selon sa méthode de production, laquelle implique la brisa — c'est-à-dire la partie solide du raisin, en d'autres mots, le marc. Ainsi, vin orange devient vino brisado en espagnol et vi brisat en catalan.

Bien qu'ils produisent du vin en Navarre et dans la région de Jumilla, c'est en Catalogne, au cœur du Bas Penedès, au sud de Barcelone, que les trois associés du vignoble Azul y Garanza élaborent ce vin orange bien typé dans l'ancien vignoble familial des Pep que María Barrena Belzunegui a restauré. Les vignes de xarel·lo et de parellada, âgées en moyenne de 60 ans, sont plantées dans l'espace naturel protégé du Foix, au milieu de forêts de chênes et de pins. Le climat méditerranéen, les sols calcaires pauvres et peu profonds ainsi que l'écosystème, très diversifié, aident à maintenir l'équilibre naturel dans le vignoble.

Dans le verre, ce vin de macération pelliculaire aura de quoi plaire aux amateurs de vins bien secs (1,4 g/L de sucre), structurés et forts en caractère. Au nez, il surprend par son absence de fruit et par ses notes intenses de poivre long, de thé vert et de scone fraîchement sorti du four. L'extraction phénolique apporte une sensation presque tannique en bouche, à peine enrobée par le contact des lies. En d'autres mots : pour un vin gras et racoleur, il faudra chercher ailleurs. Par contre, si vous avez envie de goûter un vin orange plutôt léger en alcool, vous serez servis pour pas cher. Une curiosité catalane à apprécier à table, avec un sauté de légumes au gingembre et au cari vert.

Santé !



DIFFUSÉ LE 17 MARS 2023

Azul y Garanza

NATURALEZA



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

PATRICK DÉSY
JOURNALISTE

Le plan du week-end

La bombe! Du grenache (50% de noir et 50% de blanc) qui explose avec ses parfums de cerise, de réglisse et d'épices. C'est juteux, vif et gouleyant. Un pur bonheur. On fait des provisions pour l'été. À servir assez frais (45 min au frigo).



DIFFUSÉ LE 17 MARS 2023

Azul y Garanza

NATURALEZA



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3M8FdsH>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

Une merveille ! Vraiment. Qui vous illumine l'intérieur avec son fruité jeune, violacé, fougueux, bien frais, d'une impeccable intégrité. Après quelques lampées, le contact se fait mieux sentir, comme si le cépage vous intégrait à son environnement naturel pour mieux faire corps avec vous. Texture, puissance, mais aussi style et élégance.



DIFFUSÉ LE 18 MARS 2023

Damien Coquelet

FOU DU BEAUJO



**LA
PRESSE**

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

**VÉRONIQUE RIVEST
SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE**

**QUEL PLAISIR QUE CE VIN QUI OFFRE TOUT LE BONHEUR D'UN BON
BEAUJOLAIS À PRIX TRÈS RAISONNABLE !**

Le nez est plutôt retenu, fin et délicat, mais très charmeur avec ses arômes affriolants de petits fruits rouges sucrés, ponctués de notes florales. Léger, sec, frais et pimpant, le Damien Coquelet Fou du Beaujo Beaujolais-Villages 2020 offre une bouche croquante, tout en fruits, avec de légers tanins dont les aspérités ajoutent encore plus à sa fraîcheur. Pas super complexe, mais très bien fait, harmonieux et d'une immense buvabilité.

Servi rafraîchi, ce sera le compagnon idéal d'un apéro, des charcuteries et de la cuisine de bistro. Et comme le précédent, il saura vous rafraîchir le palais à la cabane à sucre !



DIFFUSÉ LE 25 MARS 2023

Nicolas Grosbois

LA CUISINE DE MA MÈRE



LA PRESSE

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

VÉRONIQUE RIVEST
SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE

CLASSIQUE FRUITÉ ÉCLATANT

Voilà un bel exemple d'un Chinon tout en fruit et en fraîcheur, qui est en plus d'un très bon rapport qualité-prix.

C'est indéniablement du cabernet franc, avec sa couleur violacée et son nez parfumé qui combine harmonieusement des notes fruitées, florales, végétales et minérales. Ce Nicolas Grosbois La Cuisine de ma Mère Chinon 2021 possède des arômes de fraise et de framboise, de rose, de violette, de cèdre et de mine de crayon qui s'entremêlent au nez. La bouche fait preuve d'éclat, tout en fraîcheur, avec un fruité croquant. Des tanins modérés, mûrs et fermes, contribuent de la mâche.

Un vin très sec et savoureux qui appelle la table : charcuteries, rôti de porc au chou rouge, poulet rôti et légumes racines, risotto aux légumes verts ou aux champignons. Servir légèrement rafraîchi.



DIFFUSÉ LE 25 MARS 2023

Damien Coquelet

FOU DU BEAUJO



VINFORMATEUR.com

<https://bit.ly/3zqn3er>

CLAUDE LALONDE
JOURNALISTE

On sent dans ce vin l'influence de son beau-père Georges Descombes une figure emblématique du Beaujolais.

Ce vin a été vinifié en macération carbonique, en cuve béton. La fermentation a été effectuée avec des levures indigènes en cuve béton.

Bien content de revoir un Beaujolais-Villages à 11.5% d'alcool surtout avec un millésime assez chaud qu'a été le 2020. Au nez c'est l'éclat des arômes d'une belle fraîcheur qui étonne! De belles notes de fruits rouges (framboises, fraises) ainsi qu'un soupçon de groseilles.

Et ça continue en bouche qui est d'une fraîcheur remarquable et d'une texture veloutée soulignée par une acidité bien fraîche. Du fruit, encore du fruit!! De jolis tannins équilibrés et tissés serré apporte ce qu'il faut de structure. On achète à la caisse!



DIFFUSÉ LE 25 MARS 2023

Rémi Pouizin

LES PIOUS ROUGE



<https://bit.ly/3GcUmW2>

**PHILIPPE LAPEYRIE
CHRONIQUEUR**

Un rouge rhodanien aussi digeste que rassasiant

Côtes du Rhône 2021
Les Pious - Rémy Pouizin
Rhône - France
Code : 13994930
Prix : 16,05 \$

Disponibilités : 100 succursales en province
Sucre résiduel par litre : 2.2 grammes
Servir à 16 degrés Celsius

À déguster avec : des côtelettes d'agneau marinées, des brochettes de bœuf ou une bavette de bison.

Du grenache et de la syrah sont ici présents dans cet assemblage rhodanien. Un rouge bio d'une fraîcheur et d'une gourmandise exquises. Rien de grandiose ni de grande complexité mais efficace et « glouglou » au plus haut point. En blanc comme en rouge, la gamme Les Pious du vigneron Rémy Pouizin, c'est un gros OUI! Une sieste allant jusqu'à 3 ans en cave sera tout à fait possible.



DIFFUSÉ LE 31 MARS 2023

Champalou

VOUVRAY BRUT



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3M8FdsH>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

À grappiller pendant qu'il en reste !

Nous avons là un équilibre qui se satisfait de lui-même, comme si la balançoire sucrée-acide alimentait déjà un fruité plus que juteux de texture. On s'y maintient surtout sur l'étoffe d'un blanc ayant séjourné sur lattes pour mieux dérouler en bouche un discours nuancé qui se distingue. Une bulle à servir avec feuilletés au fromage et salade en entrée.



Avril



DIFFUSÉ LE 1^{ER} AVRIL 2023

Celler Credo

MIRANIUS



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

VÉRONIQUE RIVEST
SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE

LES VINS DE LA SEMAINE

La couleur ne dit rien sur la qualité d'un vin, pas plus que son taux d'alcool. Il y a une nette différence entre un vin léger et un vin aqueux qui manque de matière. Voici trois vins au taux d'alcool plutôt faible, qui font pourtant preuve de tenue, de matière et d'une certaine profondeur. Plus que tout, ce sont des vins harmonieux, qui donnent envie d'un deuxième verre. Et qui sont tout indiqués pour accompagner du poisson !

Abordable : minéralité et salinité

L'excellente maison Recaredo, dans le Penedès en Catalogne, produit uniquement des vins effervescents, parmi les meilleurs d'Espagne. Celler Credo est l'étiquette créée par la famille pour des vins blancs tranquilles, élaborés avec le même engagement à produire des vins de terroir : cépages locaux, viticulture en bio et biodynamie, vinifications très naturelles. Le Miranius est élaboré à 100 % avec du xarel-lo, cépage qui donne des vins peu fruités et qui laisse place ici à une expression minérale et saline. Le nez est discret, avec quelques notes d'agrumes et de poire, mais surtout de coquillages et d'embruns, avec cette impression minérale. Sec, très frais et léger, il a néanmoins de la présence et de la mâche en bouche. La finale s'égrène sur des notes d'agrumes et salines. Tout indiqué pour un plateau de fruits de mer, des poissons grillés ou l'omble chevalier confit !

Celler Credo Miranius Penedès 2021, 19,95 \$ (12866557), 11 %, bio

Garde : 3 ou 4 ans



DIFFUSÉ LE 7 AVRIL 2023

Damien Coquelet

FOU DU BEAUJO



<https://bit.ly/42bleyj>

PATRICK DÉSY
JOURNALISTE

CÉLÉBRER PÂQUES EN FAMILLE

Un style « champ gauche », dans la lignée des vins produits par son beau-père, Georges Descombes, mais avec un trait de personnalité qui lui est propre, Damien Coquelet signe des vins bien ficelés. Le côté perlant en attaque disparaît rapidement pour laisser place à une matière ronde et fruitée. Pas le plus complexe, certes, mais flatteur avec ses saveurs de cerise et de zeste d'orange. Servir frais et aérer de 15 à 20 minutes en carafe.



DIFFUSÉ LE 11 AVRIL 2023

Meinklang

KONKRET



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

**KARYNE DUPLESSIS PICHÉ
COLLABORATION SPÉCIALE**

VINIFIER DANS UN « ŒUF »

Orange d'Autriche

Comme le laisse deviner l'étiquette, la cuvée Konkret, du domaine autrichien Meinklang, est vinifiée dans une cuve ovoïde. Elle réunit deux cépages aromatiques, le gewurztraminer et le traminer. Les peaux de ce dernier sont restées un mois en contact avec le jus. Résultat : le nez est absolument magnifique. Il s'ouvre sur des parfums printaniers de lilas, de rose et d'orange. En bouche, de subtils amers amènent de la longueur et de la finesse. Il donnera une touche chic au classique jambon de Pâques.



DIFFUSÉ LE 14 AVRIL 2023

Nicolas Grosbois

LA CUISINE DE MA MÈRE



L'actualité

<https://bit.ly/3Nsv1vT>

**NADIA FOURNIER
JOURNALISTE**

LE VIN DE LA SEMAINE : UN ROUGE FRANÇAIS À MOINS DE 20 \$

Avec les températures plus clémentes que nous connaissons, ce vin de Chinon sera parfait pour accompagner un plateau de charcuteries lors de votre première terrasse de l'année.

Sur leur propriété de Panzoult, au sein de l'appellation Chinon en France, les frères Grosbois se sont mis en 2018 à la polyculture. « Ce n'est cependant pas une innovation, mais un retour en arrière », précisait Nicolas Grosbois lors d'une visite à Montréal, puisque ses ancêtres — dont ses parents, Jacques et Jocelyne — souscrivaient à ce modèle de culture dès le XVe siècle.


Parallèlement aux vins du domaine, Nicolas Grosbois a aussi mis sur pied un petit commerce de négoce bio, dont les vins sont vendus sous les étiquettes La cuisine de ma mère et Les jardins de mon père. Les raisins biologiques de cabernet franc qui composent le chinon 2021 ont été achetés chez des vignerons voisins des commune de Panzoult et Cravant-les-Coteaux, le village voisin.

Le vin issu de cette cuvée est frais comme un matin de printemps. Léger, mais loin de manquer de matière, il est construit autour de tanins fins qui soutiennent le fruit jusqu'en fin de bouche. Un vin rouge tonique et énergique, taillé pour un plateau de charcuteries du Québec ou un plat d'aubergines et de poivrons rouges grillés.

Santé !



PUBLIÉ LE 15 AVRIL 2023

	 RADIO-CANADA	https://bit.ly/3LktUvy https://bit.ly/44jXLwG
---	--	--

MAUD CUCCHI
JOURNALISTE

Les nouvelles règles de la SAQ laissent un goût amer aux importateurs d'alcool privés

Les agents et entreprises spécialisés dans la vente de boissons alcooliques que la Société des alcools du Québec (SAQ) ne commercialise pas dans son réseau de distribution ont vu rouge, à la mi-mars, quand la société d'État a soudainement changé la réglementation à leur sujet.

Dans un document confidentiel dont Radio-Canada a obtenu copie, on apprend que la SAQ, seul intermédiaire possible pour les importateurs privés, leur a imposé en mars un nouveau mode de calcul pour encadrer la gestion des stocks.

Les nouveaux règlements favorisent la rotation des produits à une période où le centre de distribution d'importations privées, où on peut entreposer 225 000 caisses, est plein. En somme, la SAQ incite désormais les importateurs à écouler leurs stocks avant de commander d'autres produits.

Certains dénoncent le manque de préavis qui compromet leur chiffre d'affaires et leurs relations commerciales, a fortiori à une période où se préparent déjà les salons d'automne et les achats de Noël.

Établie sur les ventes de la dernière année, la nouvelle capacité d'achat prend en compte le nombre de caisses commandées, celles en entrepôt et la capacité de l'importateur à vendre ses produits rapidement.

Denis Marcil, propriétaire de l'Agence du Château, évoque une réglementation massue qui pénalise les importateurs qui, comme lui, ont réduit leurs ventes pendant la pandémie à un moment où la SAQ peinait à répondre à la demande et à effectuer les livraisons promises.

Ils ont sorti un nouveau calcul qui fait que nous, ayant respecté leur capacité de stockage très très limitée, on a réduit nos ventes pour aider la SAQ, et là, [...] on ne peut plus commander parce que nos ventes ont été trop basses, se désolent l'entrepreneur. Selon le nouveau mode de calcul, Denis Marcil doit vendre 54 caisses de six bouteilles avant de passer une nouvelle commande.

De petites agences d'importation ont confié à Radio-Canada leurs doutes quant à la croissance de leur entreprise si elles ne peuvent pas commander plus de vin que ce que la SAQ leur impose en fonction des possibilités commerciales.

Draconiens mais nécessaires

En outre, de nouveaux frais font leur apparition pour éviter que les bouteilles ne restent entreposées trop longtemps. Par exemple, il en coûtera désormais 2 \$ par caisse pour les produits toujours en réserve après quatre mois, alors que des frais ne s'appliquaient qu'au cinquième mois d'entreposage.

Cyril Kérébel, importateur privé avec l'agence La QV, reconnaît que les changements de réglementation un petit peu draconiens étaient nécessaires pour faire disparaître un certain goulot d'étranglement dans nos entrepôts.

Il y a beaucoup de produits en importation privée, beaucoup de micro-quantités, de micro-commandes, explique-t-il. C'est beaucoup de gestion pour la SAQ.

On a eu peur de manquer de vin, donc on en a commandé beaucoup. [...] C'est peut-être un petit peu le problème, donc il y a une régulation à refaire. »

— Une citation de Cyril Kérébel, importateur privé avec l'agence La QV

Aux yeux de Catherine Lessard, directrice-générale de A3 Québec, une association québécoise qui regroupe les agences de vins et spiritueux, la nouvelle politique de la SAQ s'avère plus équitable entre des entreprises de calibres financiers différents.

Les nouveaux critères privilégient la performance et non pas juste la capacité financière, fait-elle valoir.

Nous, on trouve ça beaucoup plus équitable que juste fonctionner avec l'argent [...], ajoute Mme Lessard. Petits et grands moyens sont sur la même évaluation, qui est une évaluation de la performance, de la vitesse à laquelle les commandes arrivent au centre de distribution et sont directement vendues aux consommateurs ou à l'établissement.

La SAQ justifie l'instauration des nouveaux critères par le rééquilibrage des inventaires des ventes d'alcool. Quant à la rapidité de la mise en vigueur des changements, la société d'État répond les avoir élaborés en collaboration avec l'industrie, dont A3 Québec, qui précise en avoir informé ses membres en amont.

Quant aux répercussions économiques sur certains importateurs pris au dépourvu, la SAQ répète qu'il n'y a pas de moment idéal pour procéder à un tel changement et [que] nous comprenons que cette situation ait pu créer certains inconvénients.



DIFFUSÉ LE 15 AVRIL 2023

Champalou

VOUVRAY BRUT



<https://bit.ly/41TISzB>

VÉRONIQUE RIVEST
SOMMÈLIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE

LE VOUVRAY À L'HONNEUR

La famille Champalou, issue d'une longue lignée de vignerons, cultive 25 hectares de chenin blanc à Vouvray. Ils y produisent des vins blancs secs, demi-secs et moelleux et, bien sûr, des effervescents, dont la popularité est montée en flèche. Ils représentent aujourd'hui près de 60 % de la production de Vouvray ! Le Brut de la maison met de l'avant toute la fraîcheur du chenin, et combine harmonieusement son caractère floral, fruité, végétal et minéral. Les arômes sont modérés et rappellent un champ en fleurs, le foin, la camomille. La bouche offre une matière et un fruit mûrs (coing, poire), avec une certaine ampleur, mais portée par une acidité très fraîche. Très sec, avec une bulle fine, le vin est riche et tendu à la fois, avec une légère impression minérale. À essayer avec des bouchées chèvre et pomme, des gougères et un poisson avec une sauce aux agrumes.

Champalou Vouvray Brut, 29,40 \$ (13031973), 13 %

Garde : de 4 à 6 ans



DIFFUSÉ LE 20 AVRIL 2023

Hauts Baigneux

SPONTANÉ ROSÉ



JULIE PERREault
RÉDACTION SAQ.COM



CELLIER

HB Spontané 2018

Vin mousseux rosé | 750 ml
France

23,85 \$

En ligne En succursale

Ajouter au panier

Pétillant naturel des ligériens Nicolas Grosbois et Philippe Mesnier, ce mousseux démarre sa fermentation à partir de ses levures indigènes pour ensuite être élevé sur lies jusqu'à son dégorgement. Un savoir-faire spontané à l'image de ce rosé aux saveurs d'amande, de fraise, de calcaire et de fruits blancs. La bulle parfaite des rassemblements de dernière minute en mode relax.



DIFFUSÉ LE 20 AVRIL 2023

Les équilibristes

ZESTOS



JULIE PERREault
RÉDACTION SAQ.COM



Menés par le désir d'unir leurs expériences, idées et savoir, Les Équilibristes sont un collectif de vignerons fondés par François de Monval et Florent Girou, respectivement restaurateur et œnologue. Sous ses bulles fines, leur mousseux transmet de beaux arômes de bergamote, de mandarine, de pêche et de poivre blanc. Une belle façon de s'initier à l'univers des « pet nat ».

CELLIER

Les Équilibristes Zestos 2021

Vin mousseux | 750 ml
 France

26,00 \$

En ligne En succursale

Ajouter au panier

Le Domaine des Salamandres

L'AUTHENTICITÉ EN BOUTEILLE !



La petite histoire

Sylvain et Denise se sont installés à Hemmingford au début des années 2000, sur la terre voisine du vignoble actuel. Ils avaient comme projet d'avoir un bœuf ou deux et quelques autres animaux, en plus de vouloir planter quelques vignes, mais sans plus. Après quelques discussions avec leur voisin, celui-ci leur a permis d'utiliser une partie de sa terre pour y cultiver la vigne en échange de quelques bouteilles de vin. Les années passent, les vignes poussent et finalement, le couple se voit offrir la chance d'acheter la terre voisine et d'ainsi pouvoir amener son projet de vignoble plus loin. Aujourd'hui, en plus des 8 000 cepes de vidal, geisenheim, seyval blanc, frontenac rouge et frontenac gris, quatre variétés de poires peuplent le verger, soit la Beauté flamande, la Bosc, la D'Anjou et la Bartlett. Dès notre arrivée, les vignes à perte de vue et la petite promenade à travers les poiriers nous donnent envie de continuer la visite, direction dégustation !



SAQ

<https://bit.ly/41VGJna>

ZACHARIE BEAUDOIN JOURNALISTE

De la passion pure

En échangeant avec Sylvain, je constate assez rapidement toute l'attention et le soin qu'il investit dans le processus complet, de la vigne à la bouteille. Lors de la dégustation des différents produits, je découvre des goûts francs, authentiques et peu « travaillés » afin de préserver l'essence du raisin et de la poire.

Lors de mes discussions avec Sylvain et Denise, qui pratiquent une agriculture raisonnée et une vinification naturelle sans surextraction, il m'apparaît clairement que le respect de l'environnement et le souci d'offrir un produit qui soit le plus pur possible font partie de leurs priorités.

J'apprends aussi que le double penchant du couple pour la vigne et la poire a été bénéfique pour eux. En effet, s'ils connaissent une mauvaise saison pour les vignes en raison du climat, la poire et les produits qui en découlent prennent le relais et vice versa. Pour les propriétaires du Domaine des Salamandres, c'est le meilleur des deux mondes de pouvoir cultiver leur passion pour le vin tout en se distinguant par leurs produits uniques issus de la poire.

La poire et plus encore

Avec leurs arômes sucrés et fruités, l'ensemble des produits de la poire – de la mistelle au poiré plat – sont très agréables à déguster à l'apéro avec un plateau de fromages, mais ils se marieraient aussi à merveille avec une variété de desserts.

La dégustation se poursuit avec les différents vins de macération et les blancs vidal et geisenheim. Des vins de premier choix pour accompagner des sushis, un bon poisson ou autre plat léger.

Ma visite au Domaine des Salamandres fut non seulement une expérience gastronomique des plus agréables, elle fut aussi riche en discussions et en moments de contemplation, gracieuseté du site féérique. Je recommande l'ensemble de leurs produits, avec un petit coup de cœur pour leurs vins de macération. Le détour en vaut définitivement la chandelle !



DIFFUSÉ LE 28 AVRIL 2023

Rémi Pouzin

PIOUS BLANC



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

PATRICK DÉSY
JOURNALISTE

FASCINANTS VINS DU RHÔNE: LE SUD (PARTIE 1)

Appartenant à la famille Pouzin depuis 1922, le vignoble fait aujourd'hui une soixantaine d'hectares cultivés en bio depuis le début des années 1960 avec quelques éléments empruntés à la biodynamie. Géraldine et Rémi Pouzin y produisent des vins sans aucun intrant chimique. Les Pious, cuvée d'entrée en matière issue de clairette, grenache blanc et viognier, offre un bel éventail de parfums de fleur d'oranger, de pêche et de lavande. En bouche, c'est savoureux à souhait avec un joli gras, de la tenue, des amers délicats et une finale saline.



Mai



DIFFUSÉ LE 5 MAI 2023

Rijckaert

LES SARRES



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3C4Im6J>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

En raison de son élevage intégré, mais aussi par ce contact heureux des lies fines où se prélassent ici le savagnin, on a rapidement l'impression de fréquenter un chardonnay du côté de Pouilly-Fuissé tant il affine le palais avec éclat et précision. Il en va de même de la finale, vibrante, à peine amère, finement minérale. (5+)



DIFFUSÉ LE 5 MAI 2023

Nicolas Grosbois

LA CUISINE DE MA MÈRE



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

NADIA FOURNIER
JOURNALISTE

LOIRE, DE TOUTES LES COULEURS

Nicolas Grosbois veille avec son frère sur une terre agricole à vocations multiples dans la commune de Panzoult, près de Chinon. En parallèle, il a aussi développé un petit commerce de négoce, pour lequel il achète des raisins bio chez des vignerons locaux. Son 2021 est frais comme un matin de printemps, sans manquer de matière ; construit autour de tanins fins qui soutiennent le fruit jusqu'en fin de bouche. Un très bon cabernet franc tonique et vibrant.



PUBLIÉ LE 6 MAI 2023



**KARYNE DUPLESSIS PICHÉ
COLLABORATION SPÉCIALE**

BRASSEUR DE VIN

Pendant 17 ans, André Trudel a produit de la bière. Beaucoup de bière. Mais entre deux brassins, le cofondateur de la microbrasserie Le Trou du diable à Shawinigan rêvait de vin. Son rêve prend forme aujourd'hui en Italie, où il s'est associé avec un autre ex-brasseur, Giovanni Campari. La première cuvée nommée *Is This It* est offerte en importation privée.

Dans sa maison en banlieue de Shawinigan, André Trudel boucle ses valises. L'ancien brasseur du Trou du diable se prépare pour un séjour de cinq semaines en Italie, avec comme objectif de goûter et d'embouteiller ses vins.

Car après avoir vendu Le Trou du diable à Molson en 2017, André Trudel devait se réinventer loin de l'univers de la bière. Le monde du vin est alors devenu une évidence.

Il y a plusieurs années, André Trudel s'était lié d'amitié avec le brasseur italien Giovanni Campari. Ensemble, ils ont créé plusieurs brassins. Tantôt au Québec, tantôt en Italie.

« Chaque fois qu'on se retrouvait, on buvait et on parlait de vin, se souvient-il. Ce sont les prémices de notre projet. »

Coup du hasard, Giovanni Campari a vendu son entreprise au même moment que M. Trudel. Les deux ex-brasseurs se sont retrouvés au bord de la mer, dans les vignes de la Ligurie.

TOUT EST DANS TOUT

André Trudel l'avoue sans détour : il ne connaît pas la vigne et il ne veut pas travailler dans le champ.

« Je vois les efforts herculéens que font les vignerons partout dans le monde,

raconte-t-il. Être vigneron, c'est d'abord être fermier. J'ai travaillé vraiment fort dans les 18 dernières années, et devenir vigneron, ce serait m'offrir une deuxième vie aussi occupée que la première. »

André Trudel et Giovanni Campari agissent à titre de négociants : ils achètent des raisins, puis les vinifient sous leur nom de marque Wine Brewers. Puisqu'ils ne possèdent ni cuve ni chai, ils se sont installés au domaine Cantina San Steva, qui fournit déjà les fruits.

Le duo a deux vendanges à son actif. Et selon la récente expérience de l'ancien brasseur, il semble moins complexe de produire du vin que de la bière.

« Dans le vin, il y a un seul ingrédient, le raisin, alors que dans la bière, il y en a plusieurs, observe M. Trudel. La bière est plus fragile. Elle a peu de tannins et moins d'alcool. Il faut être hyper prudent. »

PAS ÉVIDENT

Si la vinification est un processus à la base simple, faire du bon vin n'est pas toujours évident, convient l'ex-brasseur. Surtout quand on travaille naturellement, sans levure ajoutée et avec très peu de sulfites.

« Dans la bière, on contrôle presque tout, même la composition de l'eau. Tandis que dans le vin, on s'en remet complètement à la nature. On doit avoir l'humilité de la laisser faire sa job. »

— André Trudel

André Trudel refuse toutefois que ses vins nature possèdent des notes d'écurie, associées à la brett, les levures brettanomyces, ou des odeurs de vernis à ongles provenant de l'acide volatile. Bien que ces caractéristiques soient acceptées dans la bière, le néo-vigneron n'en veut pas dans son vin.

« Dans certains vins nature, le terroir ne parle plus, ce sont les bactéries qui prennent la place, dit-il. Je préfère boire une Cantillon qu'un vin nature qui goûte comme un lambic. »

La production des Wine Brewers est encore petite. La cuvée *Is This It* a donné environ 2500 bouteilles. Mais l'ex-brasseur voit grand. Le tandem planifie de vinifier dans différentes régions d'Italie et, pourquoi pas un jour, au Québec.

À BOIRE

IS THIS IT

Ce vin de macération, vin orange, est beaucoup plus classique que les bières autrefois produites par André Trudel. Sa robe ambrée n'est pas trouble. Dans le verre, un parfum salin rappelle qu'au domaine Cantina San Steva, les vignes de vermentino regardent la Méditerranée. Des notes d'herbes fraîches et d'abricot frais complètent le bouquet. Bien que les peaux de raisin aient été en contact avec le jus pendant 30 jours, l'amertume est modérée. Les arômes de pelure d'orange se mêlent à ceux des fruits jaunes. À servir avec des antipastos. En importation privée par La QV.

Is This It, vin de macération, 2021, 40,75 \$ l'unité, en caisse de 6



DIFFUSÉ LE 19 MAI 2023

Desrochers D

BEEZZ VITICOLE



RADIO-CANADA

<https://bit.ly/3N5m7UI>

KARYNE DUPLESSIS PICHÉ
CHRONIQUEUSE

Mielleux rosé

Qui aurait cru qu'hydromel et raisins feraient un aussi bon mélange? Dans les Hautes-Laurentides, la ferme apicole Desrochers y a cru. Naline Dupuis Desrochers et Géraud Bonnet élaborent depuis 15 ans des hydromels hors du commun. Ils nous offrent une nouvelle série inusitée en partenariat avec des vignerons québécois. Cet hydromel rosé est produit avec des peaux de raisins de Gamaret provenant du domaine Nival. Le résultat est à la fois frais et savoureux. Les notes de miel et de fleurs sont bonifiées par celles de petits fruits rouges. Subtilement pétillant, sec et épicé, vous ne verrez plus jamais l'hydromel comme avant!



DIFFUSÉ LE 25 MAI 2023

Château la Martinette

ROLLIER



**NADIA
FOURNIER**

<https://bit.ly/3WHMSS4>

**NADIA FOURNIER
JOURNALISTE**

Le Château La Martinette a été fondé en 1620, ce qui en fait l'un des domaines viticoles les plus anciens de la Provence. Le domaine est géré par une jeune équipe, composée notamment du Franco-Québécois Jean-Denis Aurouze, qui veille sur un vignoble de 50 hectares en agriculture biologique, entouré de 350 hectares de forêts, d'oliveraies et d'un verger. Les vignes de grenache, tibouren, cinsault, syrah et rolle qui composent le Rollier puisent une fraîcheur notable dans des sols argilo-calcaire. Le 2022 offre exactement ce que l'on attend (et souhaite!) d'un rosé de Provence en mode léger, sans prétention et en même temps salin et délicieux; juste assez fruité, sapide et hyper digeste.



DIFFUSÉ LE 25 MAI 2023

Les Béates

BÉATINES ROSÉ



**NADIA
FOURNIER**

<https://bit.ly/3WHMSS4>

**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 désormais un classique, profilé dans un style un peu plus vineux, structuré et concentré que la moyenne des rosés de Provence, ce qui en fait aussi un vin parfait pour la table, spécialement avec un poisson grillé ou même des côtelettes d'agneau.



DIFFUSÉ LE 25 MAI 2023

Champagne Fleury

BLANC DE NOIRS



**NADIA
FOURNIER**

<https://bit.ly/3WHMSS4>

**NADIA FOURNIER
JOURNALISTE**

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. Leur blanc de noirs est l'un des rapports qualité-prix-plaisir les plus avantageux au rayon des champagnes. Toujours aussi typé et expressif, avec 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... pour la Champagne.



DIFFUSÉ LE 26 MAI 2023

Les Équilibristes

ZESTOS



<https://bit.ly/42hpEDm>

PATRICK DÉSY
JOURNALISTE

LE PLAN DU WEEK-END (PREMIÈRE CANICULE)

On commence avec un pet nat ligérien. Un assemblage de pineau d'Aunis et de grolleau vinifié sans intrants chimiques. Bulles abondantes. D'abord levuré au nez, il gagne en précision sur des notes d'agrumes et d'épices. Bonne amplitude, acidité vive. Longueur agréable. Bon petit vin de piscine.



DIFFUSÉ LE 26 MAI 2023

Domaine de la Croix Senaillet

SAINT-VÉРАН



<https://bit.ly/3PIh6mt>

PATRICK DÉSY
JOURNALISTE

MÂCONNAIS

Issu d'une sélection de vignes cultivées en agriculture biologique et réparties sur 40 parcelles au pied des rochers de Solutré et Vergisson, ce vin de Richard et Stéphane Martin est vinifié puis élevé pendant 10 mois en cuves inox. Pas de bois, mais des saveurs nettes et transparentes de poire et de zeste de citron, avec une pointe de beurre (les malos); un volume appréciable en milieu de bouche et une finale saline. Un très bon saint-véran!



DIFFUSÉ LE 26 MAI 2023

Clos Cibonne

TENTATIONS



L'actualité

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

NADIA FOURNIER
JOURNALISTE

Le vin de la semaine : une curiosité provençale

Ce rosé bio de Provence vous donnera un bon aperçu des magnifiques saveurs du cépage tibouren. À déguster avec un poisson grillé ou une salade de légumes et de fromage féta.

Cibonne est un cas de figure unique en Provence. Son vignoble, en particulier, est presque une anomalie avec ses 15 hectares consacrés au tibouren, un cépage également connu sous le nom de rossese di dolceacqua dans la région italienne de la Ligurie. Le tibouren a été introduit au Château Cibonne par Marius Roux au début du siècle dernier. Puis, vers 1930, son fils André a arraché les vignes de mourvèdre pour doubler la surface réservée à cette variété à peau fine, plus souvent utilisée dans les assemblages qu'en cuvée monocépage.

Près d'un siècle plus tard, les descendants de Marius et André Roux honorent toujours leurs décisions en bichonnant les vignes du domaine, certifiées biologiques depuis 2019, et en incluant une part de tibouren dans tous leurs vins rouges et rosés.

Et si rien ne vaut les cuvées de la gamme Tradition (en importation privée par l'agence La QV) pour goûter le tibouren dans son expression la plus pure, le rosé Tentations, issu en partie d'achat de raisins, en offre un délicieux aperçu. Le tibouren (15 %) est assemblé avec les grenache, cinsault et syrah et se décline avec finesse et légèreté, mais aucune minceur. Un rosé lesté, frais et guilleret, de bonne longueur, à apprécier à l'apéritif ou à table, avec un poisson grillé ou une salade de légumes et de fromage féta.

Santé !



Juin



DIFFUSÉ LE 1^{ER} JUIN 2023

Clos Cibonne

TENTATIONS



leSoleil

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

NATALIE RICHARD
JOURNALISTE

Planète rosés

Un grand coup de cœur pour les vins de la famille Deforges que j'ai eu le grand bonheur de rencontrer lors du salon des vins rosés. Leur domaine Clos Cibonne est situé au bord de la Méditerranée, entre Toulon et Hyères, à Le Pradet. Un vignoble centenaire qui a la particularité d'avoir 15 hectares de tibouren, un ancien cépage autochtone qui compte aujourd'hui pour seulement 2 % de l'ensemble du vignoble provençal. Clos Cibonne en est le meilleur ambassadeur et l'intègre à toutes ces cuvées, comme celle-ci, où il s'harmonise avec du grenache, du cinsault et de la syrah. Un rosé d'apéro certes, mais aussi parfait pour accompagner les poissons grillés et les bonnes salades de saison.



DIFFUSÉ LE 1^{ER} JUIN 2023

Château La Martinette

CÔTES DE PROVENCE



**NADIA
FOURNIER**

<http://bit.ly/3PGD9tK>

**NADIA FOURNIER
JOURNALISTE**

La semaine dernière, la SAQ mettait en vente le Rollier de La Martinette, l'un des domaines viticoles les plus anciens de la Provence, dont le vignoble de 50 hectares est entouré de forêts, d'oliveraies et d'un verger, dans le département du Var. Le rosé de la gamme Château est tout aussi frais et salin que le Rollier, avec un supplément de structure et de longueur en bouche. Pêche, melon, camomille sont mis en relief par des amers nobles et se mêlent dans une texture ronde et pleine d'énergie. Sortez les coquillages et laissez-vous porter par les vacances. Biologique.



DIFFUSÉ LE 1^{ER} JUIN 2023

Sébastien David

HURLUBERLU



**NADIA
FOURNIER**

<http://bit.ly/3PGD9tK>

**NADIA FOURNIER
JOURNALISTE**

La famille de Sébastien David est enracinée dans le terroir de Saint-Nicolas-de-Bourgueil depuis le XVII^e 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. 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. Plaisir garanti à table. Biologique.



DIFFUSÉ LE 3 JUIN 2023

Château La Martinette

ROLLIER



LA
PRESSE

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

VÉRONIQUE RIVEST
SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE

DÉCOUVERTE : TRÈS PASSE-PARTOUT

La couleur ne dit rien sur la qualité d'un vin, pas plus que son taux d'alcool. Du soleil et un pique-nique? Un rosé s'impose! Pour célébrer les premiers repas al fresco, pourquoi ne pas se faire plaisir avec un vin de Provence? Ça reste une référence, lorsqu'il est bien fait, pour les rosés pâles et délicats. Dans ce charmant rosé, ce sont grenache, tibouren (vieux cépage provençal), cinsault, syrah et rolle, cultivés au milieu d'oliviers, de lavande et de forêts, qui sont assemblés. La couleur est pâle et le nez délicat. Des notes de pêche blanche, de garrigue, de lilas se pointent. Un tout petit peu de gaz rehausse la grande fraîcheur en bouche et de très légers amers ajoutent du relief en finale. Ce Château la Martinette Rollier Rosé Côtes de Provence 2022 offre de la vitalité et de la tenue. Il sera sûrement délicieux avec une truite grillée et de la mayo, une salade de crevettes aux agrumes, une salade de courgettes à la feta et aux herbes. En succursale à partir du 5 juin.



DIFFUSÉ LE 3 JUIN 2023

La Ferme du Mont

PREMIÈRE CÔTE



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3Jl3FiC>

JEAN AUBRY
CRITIQUE

Oui, un côtes-du-rhône dans ce qu'il a de conquérant et de rayonnant, véritable ambassadeur de ces terroirs du sud où le soleil conte fleurette aux syrahs, grenaches et mourvèdres depuis plus de 2000 ans. Le voilà bien pourvu, en fruit, en mâche, en structure et en sève, mais surtout en fraîcheur. C'est bon, simplement. (5)



DIFFUSÉ LE 9 JUIN 2023

Les Équilibristes

ZESTOS



L'actualité

<https://bit.ly/3NAkBc5>

**NADIA FOURNIER
JOURNALISTE**

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

Un cabernet franc biologique de la Loire qui accompagnera merveilleusement bien du Ce vin pétillant naturel de la Loire qui met en valeur deux cépages méconnus fera un malheur à table avec les salades, les asperges et les fleurs de courgette frites.

François de Monval est restaurateur et caviste à Paris. Son associé, Florent Girou, est œnologue-conseil. Ensemble, dans un projet fou qu'ils ont baptisé Les Équilibristes, ils accompagnent une poignée de vignerons qui souhaitent changer leurs méthodes sans trop savoir comment s'y prendre ni par où commencer. Leurs règles d'or : mettre en valeur des cépages autochtones, pratiquer une agriculture biologique, favoriser des sols vivants et aérés, vinifier sans ajouts de produits correctifs, avec un apport minimal (ou nul) en sulfites.

Girou et de Monval épaulent leurs partenaires tout au long de l'année, parcourant des milliers de kilomètres sur les routes des vignobles de France, entre le Languedoc, la Provence, la Savoie, le Périgord et la Loire, où ils produisent ce très bon pétillant naturel (pét' nat' pour les intimes), issu de jeunes vignes de pineau d'aunis et de grolleau gris et noir, qui complète sa fermentation en bouteille.

La couleur dorée montre de jolis reflets rosés ; le nez sent la pêche, la purée de fraises, le poivre et la mie de pain. En bouche, des saveurs précises sont portées par une mousse fine et abondante ; il y a du volume, une matière assez rassasiante et une fraîcheur revigorante. J'ai appris à me méfier des pét' nat' (parfois brouillons, souvent quelconques et presque toujours trop chers), mais celui-ci est vraiment impeccable ! Beaucoup de plaisir en perspective à table avec les salades, les asperges et les fleurs de courgette frites.

Santé !



DIFFUSÉ LE 9 JUIN 2023

Meinklang

GRAUPERT



LE DEVOIR

<https://bit.ly/44wEGqm>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

Bio ? Nature ? Orange ? Faites vos jeux ! Vrai que la pellicule du pinot gris fait ici gris de gris avec une touche orange, vrai aussi que les sulfites se font rares et que cette belle maison fusionne avec la biodiversité locale. Nous sommes ici hors normes, avec une palette aromatique soutenue et un léger frisant de bouche pourvu d'une vivacité de rêve. (5)



DIFFUSÉ LE 10 JUIN 2023

Les Têtes

TÊTE BLANCHE



<https://bit.ly/3D0TOAG>

**PHILIPPE LAPEYRIE
CHRONIQUEUR**

Un très bon blanc nature issu d'une culture biologique !

Tête Blanche

Les Têtes

France

Code : 14019790

Prix : 18,35 \$

Disponibilités : + 500 bouteilles en ligne et 275 succursales en province

Sucre résiduel par litre : 1.6 gramme

Servir à 10-11 degrés Celsius

À déguster avec : Une salade d'asperges et de fromage de chèvre ou une guédille de homard.

Cet original et pour le moins éclectique assemblage de chenin blanc, de roussanne et de sauvignon est signé par un collectif de 4 jeunes et dynamiques vignerons. C'est bio, bien sec et très peu sulfité. Bref, il s'agit d'un blanc fait à échelle humaine avec un très grand soin. Ses saveurs d'agrumes et de fruits à chair blanche sont tout simplement irrésistibles. Une bouteille à déguster au courant des 2 années à venir.



DIFFUSÉ LE 15 JUIN 2023

Nicolas Grosbois

GABARE



**NADIA
FOURNIER**

<https://bit.ly/3NEIpg1>

**NADIA FOURNIER
JOURNALISTE**

Nicolas Grosbois a passé 10 ans sur la route – entre le Minervois, le Chili, l’Oregon et la Nouvelle-Zélande – avant rentrer pour de bon à Panzoult, en 2008. Depuis, il a reconstruit l’exploitation agricole familiale autour de la polyculture, modèle jadis répandu dans la région, mais qui s’est perdu au courant du 20e siècle. Une quarantaine d’hectares est consacrée aux céréales, le reste au maraîchage, à l’élevage de bœuf Angus et de cochon de Longuet et à la viticulture, évidemment. Le cabernet franc est peut-être l’un de mes cépages favoris; le grain tannique quasi irrésistible et les saveurs pénétrantes du Gabare 2020 me le confirment. L’assemblage de 12 parcelles situées dans les hauteurs du domaine livre un vin mûr, suave, gourmand et pourtant hyper digeste grâce, entre autres, à des amers qui font saliver, mettent le fruit en relief et accentuent la sensation de salinité en fin de bouche. Top qualité et excellent rapport qualité-prix-plaisir.



DIFFUSÉ LE 15 JUIN 2023

Domaine des Huards

PROSE



**NADIA
FOURNIER**

<https://bit.ly/3NEIpg1>

**NADIA FOURNIER
JOURNALISTE**

Le talent de la famille Gendrier s'exprime avec poésie et éclat à travers ce rosé de pinot noir et de gamay. Un vin sobre et discret qui peut vite passer inaperçu au milieu d'une série de rosés plus exubérants. Ce serait dommage, car sous son apparente légèreté, le Prose révèle un éventail de saveurs complexes et très fines, qui perdurent en bouche. La texture est élégante, juste assez soutenue pour accompagner une sole meunière ou une tarte salée aux asperges. Excellent !



DIFFUSÉ LE 15 JUIN 2023

Domaine des Huards

PROSE

--	--	--

JULIE PERREault
RÉDACTION SAQ.COM



CELLIER
Domaine des Huards Prose 2022
Vin rosé | 750 ml
France, Vallée de la Loire
★★★★★ (3)
24,95 \$
✓ En ligne ✓ En succursale
Ajouter au panier

Vigneron de septième génération, Alexandre Gendrier a rencontré Paulina lors d'un voyage au Québec en 2007. Depuis, elle travaille avec lui au Domaine des Huards, propriété de la famille depuis 1846. Aucun produit issu de la chimie de synthèse n'est utilisé et les fermentations sont conduites avec les levures naturelles. Prose est un rosé avec du mordant et de belles tonalités fruitées et épicées, parfaites sur les grillades de poisson et de poulet.



DIFFUSÉ LE 15 JUIN 2023

Nicolas Grosbois

GABARE



JULIE PERREULT
RÉDACTION SAQ.COM



CELLIER

**Nicolas Grosbois Gabare
Chinon 2020**

Vin rouge | 750 ml
France, Vallée de la Loire

★★★★★ (3)

29,25 \$

✓ En ligne

✓ En succursale

Ajouter au panier

Nicolas Grosbois a repris le flambeau de ce petit domaine familial de 9 hectares en 2008. La vigne est conduite en agriculture biologique afin de révéler au maximum cette partie du terroir de Chinon. Élaboré à partir de ceps dont l'âge moyen est d'une quarantaine d'années, ce cabernet franc souple, frais et digeste offre une belle expression fruitée, florale et végétale. Un accord particulièrement réussi avec une bavette à l'échalotte ou une pizza aux légumes grillés.



DIFFUSÉ LE 15 JUIN 2023

Azul y Garanza

VOLALTO



JULIE PERREULT
RÉDACTION SAQ.COM



CELLIER

Altamente Vinos Volalto Jumilla 2021

Vin rouge | 750 ml
Espagne, Côte Méditerranéenne

★★★★★ (10)

18,40 \$

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 16 JUIN 2023

Sébastien David

HURLUBERLU



L'actualité

<https://bit.ly/3pD6zhR>

NADIA FOURNIER
JOURNALISTE

Le vin de la semaine : un rouge frais et croquant pour les barbecues

Un cabernet franc biologique de la Loire qui accompagnera merveilleusement bien du poulet piri-piri, des poivrons grillés et autres grillades.

Sébastien David et sa famille sont enracinés dans le terroir de Saint-Nicolas-de-Bourgueil depuis le XVII^e siècle. Et le fait que toutes les cuvées du domaine soient maintenant vendues sous la dénomination « Vin de France » n'enlève rien à leur empreinte purement ligérienne.

La cuvée Hurluberlu provient de vignes âgées de 60 à 80 ans, certifiées biodynamiques. Les raisins sont vinifiés en macération carbonique, ce qui exacerbe le fruit et contribue à diminuer quelque peu l'acidité, un atout dans une année fraîche et pluvieuse comme 2021.

Ce vin est souple et gourmand, un brin 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 au premier abord. Un excellent vin de table, au meilleur sens du terme, et un accord parfait pour le repas de la fête des Pères. À servir avec du poulet piri-piri, des poivrons grillés et autres grillades.

Santé !



DIFFUSÉ LE 22 JUIN 2023

Damien Coquelet

FOU DU BEAUJO



LE DEVOIR

<https://bit.ly/43edKLb>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

24 juin ? Festivités ? Bonne humeur ? Vous ne pouvez pas boire n'importe quoi par tous les Jean le Baptiste de ce monde ! Les Coquelet vous tendent cette perche estivale pour se joindre follement à la fête avec vous avec ce « jus du beaujo » aux sonorités fruitées pures, cristallines, friandes, fraîches et croquantes. Servir frais, cela va de soi. (5)

Cidre Sauvageon

MARGOULETTE



L'actualité

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

**NADIA FOURNIER
JOURNALISTE**

Le vin de la semaine : un cidre urbain du Québec

Si vous êtes un amateur de cidre, attendez de goûter celui-ci ! Il est un régal à l'apéro, avec des charcuteries du Québec, ou même à table, avec des tacos et des salades.

Il y a quelques semaines, un ami français établi au Québec depuis une vingtaine d'années me disait que l'amateur de vin en lui ne s'était jamais réellement senti en reste en vivant ici. « La seule chose qui me manque encore parfois, a-t-il cru bon d'ajouter, ce sont les vrais cidres. » Je comprenais tout à fait son point pour avoir, moi aussi, goûté beaucoup trop de cidres-sodas, issus de pommes à croquer (McIntosh, Cortland, Spartan, etc.) et gazéifiés. Par « vrais cidres », mon ami voulait dire ceux produits traditionnellement en Normandie ou en Bretagne. Sauf qu'il y a bien le Margoulette, fabriqué au Québec, qui est pour lui et pour tous les amateurs un « vrai cidre ».



Plutôt que d'être élaboré à même l'exploitation agricole où poussent les pommes (définition d'un cidre fermier), celui de Cidre Sauvageon est issu de pommes de la Ferme Ruban Bleu, en Montérégie, qui sont ensuite pressées, puis qui fermentent à la cidrerie située à la Centrale agricole de Montréal, la plus grande coopérative d'agriculture urbaine au Québec. Ce cidre urbain que signent Pauline Macera et Raphaël Lefort est le fruit d'un assemblage complexe d'une trentaine de variétés de pommes (French Russet, Blushing Golden et Swayzie Russet, entre autres), et son effervescence ne repose pas sur une adjonction de gaz carbonique (moins coûteuse), mais sur une seconde fermentation en bouteille, comme un champagne... ou comme un « vrai » cidre.

Si vous êtes familier avec les cidres traditionnels, vous reconnaîtrez tout de suite les odeurs caractéristiques de pomme blette et de foin en plongeant le nez dans un verre de Margoulette (quel joli nom, d'ailleurs). L'attaque est vive, tendue, avec un volume appréciable en milieu de bouche et une certaine structure, peut-être attribuable à l'élevage partiel de six mois en fûts de chêne. Un régal à l'apéro, avec des charcuteries du Québec, ou même à table, avec des tacos et des salades.

Santé, bonne Fête nationale !

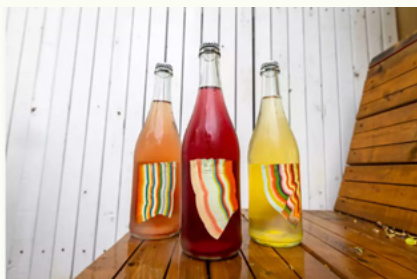


PUBLIÉ LE 26 JUIN 2023

		https://bit.ly/43aPnhm
---	---	---

**KARYNE DUPLESSIS PICHÉ
COLLABORATION SPÉCIALE**

Le vin s'invite dans l'hydromel



La ferme apicole Desrochers D. s'est toujours inspirée du vin pour élaborer ses hydromels. Cette inspiration prend un nouveau sens avec sa série Beezz viticole : des hydromels aromatisés avec des peaux de raisin du Québec.

Lorsque Naline Desrochers et Géraud Bonnet ont repris la ferme familiale en 2008, l'entreprise produisait des alcools de miel depuis 20 ans. Les parents de Naline utilisaient du miel biologique et aucun sulfite. Mais les jeunes apiculteurs souhaitent mettre de l'avant le côté vineux de l'hydromel, apporter plus de fraîcheur et enlever complètement le sucre résiduel des cuvées.

Pour ce faire, ils ont fait appel au vigneron et œnologue français Florent Girou. Ensemble, ils ont réalisé plus de 400 tests. Ils ont misé sur les miels récoltés à différents moments de l'année, communément appelés les miels de saison.

«Les miels de saison, ça nous rapproche des vigneron. Ce sont nos cépages. Ils sont uniques et on tente de montrer leurs différences avec nos vins de miel.»

Géraud Bonnet, de la ferme apicole Desrochers D.

Le couple d'apiculteurs est un pionnier, et encore un des seuls producteurs d'hydromels à fermenter avec des levures naturelles. Encore là, la motivation est venue d'un vigneron, Olivier Cousin de la Loire, car cette pratique est plus largement répandue dans le monde viticole.

« On venait de faire les premiers tests nature et on avait besoin d'un coup de pied pour nous plonger définitivement dans cette aventure », se rappelle M. Bonnet.

Puis, en 2016, la ferme apicole Desrochers D. s'est fait connaître grâce à sa série Beezz, composée d'hydromels moins forts en alcool et finement pétillants. Cette fois, les apiculteurs se sont inspirés des bugey-cerdon, des vins effervescents de la région de Savoie, en France.

Véritable vin de miel

Cette inspiration du monde viticole est devenue une collaboration il y a deux ans. De la même manière que les brasseurs et les cidriculteurs aromatisent de plus en plus de cuvées avec des peaux de raisin, Naline Desrochers et Géraud Bonnet ont créé de nouveaux hydromels avec des producteurs de vin du Québec.

« On voulait collaborer avec nos amis vigneron, mais on ne pouvait pas en choisir juste un, raconte l'apiculteur. On a décidé de faire une série avec les trois vigneron dont on est le plus proches. »

Le couple a d'abord fait appel à Matthieu Beauchemin au domaine du Nival. Il souhaitait utiliser les peaux du cépage vidal en souvenir du premier vin que les vigneron et les apiculteurs avaient bu ensemble. Les arômes de fruits exotiques du vidal ressemblent beaucoup à ceux du miel de printemps. C'est ainsi qu'est né le premier vin de miel de la série Beezz viticole.

Ensuite, pour s'associer aux arômes de vanille, de cardamome et de noisette du miel d'automne, les apiculteurs ont choisi le chardonnay des Pervenches. *« Quand on pense aux Pervenches, on pense au chardonnay, c'est une évidence, et avec le miel d'automne subtilement épicé, ça marche trop bien »,* remarque M. Bonnet.

Le troisième hydromel de la série est préparé avec le marc de raisin du vignoble Pinard et Filles. La couleur subtilement rosée de la boisson provient du frontenac gris, dont les parfums d'agrumes, de framboise et de fraise vont à merveille avec le miel d'été.

Près de 1000 bouteilles de chaque cuvée ont été produites en 2021. Les apiculteurs songent à reproduire le concept lors de la vendange 2023.

Changer la perception

Géraud Bonnet ne s'en cache pas : l'hydromel est une boisson méconnue. Sa commercialisation a longtemps été difficile. Comme la majorité des producteurs n'avaient pas assez de bouteilles, ils ne pouvaient pas accéder au réseau de la Société des alcools du Québec (SAQ). La loi leur interdisait également de vendre dans les épiceries fines jusqu'en 2016. Ce changement a donné un coup de pouce à l'industrie, mais il reste du travail.

L'hydromel est l'un des plus vieux alcools du monde, mais c'est pourtant l'un des moins connus. Selon un sondage réalisé par la firme Léger l'an dernier pour le compte des apiculteurs, 40 % des personnes interrogées ne connaissaient pas l'hydromel et 26 % n'y avaient jamais goûté.

«On se fait toujours demander comment boire l'hydromel. C'est comme si on demandait comment ça se boit, le vin. Il y a tellement de styles différents. Ça dépend de chaque produit.»

Géraud Bonnet, de la ferme apicole Desrochers D.

L'apiculteur a cofondé il y a trois ans l'Association des producteurs d'hydromels et d'alcools de miel du Québec (APHAMQ). Le regroupement est passé de cinq à plus d'une douzaine de membres. Les apiculteurs travaillent pour qu'une indication géographique protégée (IGP) Hydromels du Québec voie bientôt le jour.

Grâce à cette collaboration avec des vignobles, la ferme apicole Desrochers D. espère changer la perception de l'hydromel. *« Cette série viticole est l'aboutissement d'un cheminement pour faire accepter les hydromels comme étant de véritables vins... de miel ! »,* lance-t-il.

Deux exemplaires de chaque cuvée de Beezz viticole composent la caisse mixte de six bouteilles vendue au coût de 132 \$ (plus taxes) sur le site de la ferme apicole Desrochers D. Les bouteilles, à un prix variant de 22 \$ à 24 \$, seront aussi offertes dans les épiceries fines partout au Québec à la fin de juin.



DIFFUSÉ LE 28 JUIN 2023

Nicolas Grosbois

LES JARDINS DE MON PÈRE



L'actualité

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

NADIA FOURNIER
JOURNALISTE

10 vins bios à moins de 20 \$

Nicolas Grosbois veille sur ses propres vignes dans l'appellation Chinon, mais il s'est également fait connaître au Québec par ses cuvées d'entrée de gamme, issues d'achat de raisins biologiques. Ce vin blanc joliment nommé est un clin d'œil à la gamme La Cuisine de ma Mère. Les cépages mauzac et colombard se donnent la réplique et livrent un vin blanc sec fort original, dont les saveurs sont aussi près du salé que du fruit, avec des notes végétales qui évoquent la livèche et autres herbes du potager et une acidité fraîche qui vous ravive les papilles. Un accord parfait avec une salade de pois mange-tout et de menthe.



Juillet



DIFFUSÉ EN JUILLET 2023

Les Béates

BÉATINES ROSÉ



ExtraBrut

SÉLECTION DE VINS ROSÉS

PAR

Les collaboratrices d'ExtraBrut

Situé sur les contreforts de la chaîne des Côtes, où les vignes sont balayées par le mistral, ce domaine certifié bio élabore toujours des vins typés. C'est encore le cas avec le millésime 2022. Ce vin est sec et vif, et sa bouche aux accents de pamplemousse rose, d'écorce d'orange et de melon se termine sur des notes salines qui donnent soif. Tout aussi approprié en apéro qu'avec un tartare de saumon ou une salade niçoise.



Les Béates
Les Beates 2022
Coteaux d'Aix
en Provence
Code SAQ : 11232261
21,00 \$ (MB)



DIFFUSÉ LE 8 JUILLET 2023

Meinklang

GRÜNER VELTLINER



<https://bit.ly/3Yd9db2>

VÉRONIQUE RIVEST
SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE

LES VINS DE LA SEMAINE

DÉCOUVERTE : PASSE-PARTOUT POUR L'APÉRO

Ce ne devrait plus être une découverte : les vins d'Autriche sont maintenant bien établis au Québec. Mais beaucoup de gens hésitent encore à s'aventurer hors des sentiers battus. Si vous êtes amateur de vins blancs secs, légers, frais et pimpants, celui-ci est à découvrir. Le grüner veltliner est le cépage le plus cultivé d'Autriche. Il peut aussi donner des vins riches et puissants, mais les vins plus abordables sont habituellement simples, réjouissants et très passe-partout. Celui de la famille Meinklang en est l'exemple parfait. Très frais déjà au nez, il offre une trame de fond de fruit mûr, aux notes de poire et d'agrumes, agrémentée de notes végétales et épicées. Sec, léger et tonique, il réveille les papilles ! Idéal pour l'apéro, un pique-nique ou pour accompagner des crudités, un grand aïoli, du poisson frit, des légumes en tempura avec trempette aux herbes.



DIFFUSÉ LE 8 JUILLET 2023

Les Béates

BÉATINES ROSÉ



LA
PRESSE

<https://bit.ly/3Yd9db2>

VÉRONIQUE RIVEST
SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE

LES VINS DE LA SEMAINE

ABORDABLE : ROSÉ PROVENÇAL POUR LA TABLE

Le Domaine Les Béates, situé à Lambresc, dans le nord-ouest d'Aix-en-Provence, est un des pionniers de l'agriculture biologique de la région. La famille Terrat y bichonne 40 hectares de vignes sur des coteaux à dominante calcaire. Sa cuvée Les Béatines est issue de grenache surtout, avec syrah et cinsault. Elle arbore la couleur pâle typique des rosés provençaux, et en bouche elle se campe assurément du côté de la table. Les arômes sont discrets, avec un fruit mûr qui se pare de notes végétales, orange, herbes, thé darjeeling. La bouche, elle, s'impose par son caractère vineux et sa structure. Elle fait preuve de tenue, de mâche et de relief ; le vin est tout indiqué pour la table. À essayer avec tarte aux tomates, petits farcis, ratatouille, voire avec des aubergines alla parmigiana, des saucisses grillées ou des côtelettes d'agneau aux herbes.

PUBLIÉ LE 11 JUILLET 2023

		https://bit.ly/43X7eZO
---	---	---

**ÈVE DUMAS
JOURNALISTE**

Retour aux sources



Il y a de ces vins qui transcendent les allégeances et permettent aux œnophiles plus classiques de partager une bouteille avec les inconditionnels de « nature ». Lorsqu'on rencontre le vigneron Nicolas Grosbois, on comprend pourquoi.

M. Grosbois, que nous avons vu à Montréal pour la deuxième fois en moins de cinq ans, au printemps, est un homme dans la quarantaine, à la dégaine intellectuelle plus que paysanne.

Il écoute les idées nouvelles, mais les filtre à travers son esprit scientifique. Il aime que les choses soient droites. On sent chez lui cette volonté de respecter les règles de l'art – il défend les appellations d'origine contrôlée, parce que « c'est viser l'excellence » –, mais tout en étant de son temps.

Le retour de la biodiversité

Et ce « temps » d'aujourd'hui, c'est un peu un retour à celui d'hier, celui des ancêtres qui cultivaient la terre en polyculture pour se nourrir et pour nourrir leur communauté. « On a grandi dans les pommes et les poires. Pépère et mémère [Jacques et Jocelyne, ses parents, aussi présents à Montréal cette fois-ci], qui se sont connus en 1973, avaient des arbres fruitiers. Ils ont arrêté à la fin des années 1990 parce que le marché s'est écroulé. Aujourd'hui, la polyculture qu'on est en train de mettre en place est une continuité. »

La biodiversité est donc de retour chez les Grosbois, avec des hectares en maraîchage, des vaches, des cochons et bien sûr des vignes, pour créer un environnement sain et harmonieux.

Contrairement à bien d'autres enfants d'agriculteurs qui vont étudier et vivre une vie urbaine pour revenir au vignoble bien plus tard, les deux fils Grosbois ont tout de suite étudié la viticulture et l'œnologie. « Le soir, je prenais 25 centimes pour appeler pépère et mémère et je leur contais tout ce que j'avais appris pendant ma journée en classe », se rappelle Nicolas Grosbois.

Les frères sont tout de même allés poursuivre leur apprentissage ailleurs.

Nicolas Grosbois a travaillé dans le sud de la France. Il a fait une vendange dans l'Oregon, où l'approche plus humaine, moins hiérarchique, lui a plu. En Nouvelle-Zélande, il a constaté qu'il était possible de rêver, d'innover, que la vinification n'était pas une chose figée.

Son frère Sylvain, lui, faisait du vin au Chili pendant ce temps-là.

De retour à Chinon, Nicolas Grosbois a tranquillement commencé à pousser ses parents à la retraite, entre 2005 et 2008. En 2007, le domaine a commencé sa conversion en culture biologique. La certification biodynamique a été considérée, mais parce que son cahier de charges était inadapté à la réalité du vignoble et aux croyances de la famille, c'est la polyculture qui a prévalu.

Nouveau maître à bord, Nicolas Grosbois s'est permis d'expérimenter avec le cépage roi de la région, le cabernet franc. « Pendant 15 ans, on a tout essayé », déclare-t-il. Il y a eu de très longues macérations (45 jours en 2015), des moyennes (trentaine de jours), puis des courtes (20 jours). Quelques tests de contenants ont été faits. « On a tenté le soufre volcanique à la place du soufre pétrochimique, avec des résultats mitigés. Mais je reste convaincu qu'il faudra y revenir et qu'on apprendra à l'utiliser parce que du pétrochimique, il n'y en aura plus », explique le vigneron.

Le vin « de mon beau-père »

Mais le vin n'est pas tout, chez les Grosbois. C'est même plutôt l'humain et le vivant en général qui priment. « De ce paysage où il y avait juste de la vigne, il y a quelques années, on produit maintenant tout ce qu'il faut pour manger et boire. Aujourd'hui on est 30 personnes à travailler au domaine et à bien en vivre. On a repeuplé le village, il y a une vie qui apparaît, il y a un marché où on vend nos légumes.

« Si on veut changer le monde, c'est à nous de le faire. C'est à nous de construire notre tissu rural et social. Le plus difficile à gérer dans tout ça, c'est l'humain, parce qu'il faut tout réapprendre. Avant tout le monde savait amener une vache, s'occuper des animaux, faire du pâté, etc. La population doit reprendre en main ce savoir, ce bon sens paysan. »

Et la planète en dépend un peu. Les Grosbois l'ont appris au fil du temps, avec des gels de plus en plus destructeurs. Aussi une gamme de vins de négoce est-elle née de ces difficultés. Vous les avez sûrement vus à la SAQ. Ils ont des noms évocateurs comme La cuisine de ma mère, Les jardins de mon père, Extra Ball, Litron et Tête Nat' (ce pétillant naturel étant le produit d'un collectif auquel participe Nicolas Grosbois). Ce sont des vins simples et ludiques.

Quant à la cuvée Gabare, du domaine « maison » : « C'est le vin que j'apporterais chez mon beau-père », nous ont confié non pas une, mais deux sommelières. Loin d'être une insulte, ce commentaire laisse plutôt entendre que ce vin a le potentiel de plaire à un grand nombre de buveurs.



DIFFUSÉ LE 18 JUILLET 2023

Les Têtes

TÊTE BLANCHE



<https://bit.ly/3O8bu2o>

**WILLA HOLT
JOURNALISTE**

Price: \$19.50

Rating: 4.3/5

Pairing Notes: This blended white wine is dry with a present but not intense acidity, lending it to pair well with ceviche and other light, raw seafood dishes. It's a mix of Sauvignon Blanc, Roussanne and Chenin wines, with notes of pear, clementine and white flowers.



DIFFUSÉ LE 21 JUILLET 2023

Kristinus

SILLER



<https://bit.ly/3Yh49T1>

PATRICK DÉSY
JOURNALISTE



CINQ VINS POUR LES VACANCES DE LA CONSTRUCTION

Si vous souhaitez sortir des sentiers battus et épater la galerie (à bon prix), voici votre chance ! Un rouge qui ressemble, par sa couleur, plus à un rosé foncé. Le zweigelt, cépage que l'on retrouve surtout en Autriche, est cultivé en biodynamie et vinifié naturellement, sans intrant chimique. Nez surprenant de fraise, de cerise et d'épices. C'est léger, vif et savoureux. Le parfait plan sur le bord de la piscine ou pour l'apéro. Servir bien frais, comme un rosé.



DIFFUSÉ LE 24 JUILLET 2023

Nicolas Grosbois

LA CUISINE DE MA MÈRE



Urbaine City

<https://bit.ly/44LVQ3T>

MARIE-NOËL OUMET
JOURNALISTE

Un autre vin, sur la fraîcheur et le fruit, avec des notes de fraise, de framboise et de rose. Ce cabernet franc de la vallée de la Loire, bio et nature, possède des tannins qui lui donnent une belle structure, parfaite pour accompagner des plateaux de charcuteries, du poulet rôti ou des grillades de porc. Disponible à la SAQ



Août

CHÂTEAU LA MARTINETTE



<https://bit.ly/3Z8bSTF>

KARYNE DUPLESSIS PICHÉ
JOURNALISTE

REGARD QUÉBÉCOIS EN PROVENCE

Il faut beaucoup de volonté pour se rendre à Château La Martinette. Sur plusieurs kilomètres, la route de campagne étroite et sinueuse ne semble mener nulle part. Jusqu'à ce qu'enfin les terrasses en pierre sèche parsemées d'oliviers se dévoilent aux visiteurs.

Château La Martinette a célébré ses 400 ans en 2020. Pourtant, l'architecture moderne du bâtiment principal est digne des plus beaux domaines viticoles.

« Les gens font un effort pour se rendre jusqu'à nous, convient le responsable du domaine, le Québécois Jean-Denis Aurouze. On veut les accueillir comme il le faut. Quand on a fait les rénovations, on a créé une salle de dégustation et un restaurant. »

TOUT UN DÉFI



Jean-Denis Aurouze n'avait pas planifié de travailler dans le monde du vin lorsqu'il a traversé l'Atlantique en 2001. Il s'est installé dans la Ville Lumière pour poursuivre ses études de gestion. Originaire de Québec, il était toutefois passionné par le vin. Le hasard a bien fait les choses. Il s'est lié d'amitié avec Guillaume Harant, ingénieur agronome et œnologue de formation. Lorsque ce dernier a pris la direction de Château La Martinette, il a proposé à Jean-Denis de se joindre à lui pour prendre en charge la gestion. Il n'a pas hésité, mais surtout, il est rapidement sorti du bureau pour s'impliquer dans les vignes et dans le chai. À l'époque, tout était à faire. (...)



DIFFUSÉ LE 14 AOÛT 2023

Clos Cibonne

TIBOUREN

		https://bit.ly/47XyMBr
---	---	---

KARYNE DUPLESSIS PICHÉ
JOURNALISTE

LE RETOUR DU TIBOUREN

À trois kilomètres de la mer, sur la Côte d'Azur en banlieue de Toulon, le Clos Cibonne apparaît comme une oasis. Entouré de palmiers et de résidences huppées, le vignoble de 22 hectares survit à l'étalement urbain. Et il cultive un autre survivant : le tibouren.

« Il s'appelait autrefois le plant d'Antibes, raconte Olivier Deforges. C'est un vieux cépage provençal qui avait presque disparu après la Première Guerre mondiale et la crise du phylloxéra. » M. Deforges représente la cinquième génération du Clos Cibonne. C'est grâce à son grand-père, André Roux, que le tibouren subsiste toujours en Provence. Le vigneron l'a découvert dans son champ dans les années 1930. Il l'a tout de suite adopté et multiplié en arrachant entre autres des vignes de mourvèdre. (...)

L'assemblage de plusieurs variétés de raisin est obligatoire dans l'appellation Côtes de Provence. C'est pourquoi 10 % de grenache s'ajoutent à cette cuvée tradition où le tibouren est à l'honneur. Atypique, ce rosé est élevé 12 mois en fûts de chêne. Cet élevage apporte une profondeur au vin et permet de mettre en valeur les notes épicées du cépage. Les parfums de zeste d'orange et de fruits rouges se mêlent à la finale saline persistante. À revoir dans 10 ans ou à déguster maintenant avec des côtelettes d'agneau. Bon à savoir : le Clos Cibonne élabore aussi un vin rouge à base de tibouren qui n'est pas offert à la SAQ.



DIFFUSÉ LE 17 AOÛT 2023

Domaine de la Tour du Bon

BANDOL ROSÉ



<https://bit.ly/45UwAsk>

NADIA FOURNIER
JOURNALISTE

Mes collègues et moi vous avons déjà recommandé cet excellent rosé de Bandol dans notre cahier spécial rosé de l'été 2023, mais comme il est arrivé un peu tard sur le marché et qu'il en reste encore dans une quarantaine de succursales, un rappel s'impose. D'autant plus que le 2022 est vraiment impeccable. Agnès Hocquard-Henry cultive son vignoble en biodynamie sur des terrasses qui bordent la Méditerranée et produit un rosé très typé de Bandol : à la fois vineux, élégant et salin à souhait. Plus cher que la moyenne, mais plus complexe aussi. À servir autour de 12 °C avec un carpaccio de bar rayé ou un plateau de légumes et aïoli.



DIFFUSÉ LE 26 AOÛT 2023

Meyer-Fonné

RIESLING RÉSERVE



<https://bit.ly/483B2He>

VÉRONIQUE RIVEST
SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE

CLASSIQUE : FINESSE ET FRAÎCHEUR

Le domaine familial, fondé à la fin du XIXe siècle dans le village de Katzenthal, près de Colmar, cultive 17 hectares dans le village et quelques autres autour. Le vignoble est en cours de conversion bio, et Félix Meyer pratique de longues fermentations indigènes et des élevages sur lies en vieux foudres. Les vins font preuve de pureté et d'éclat, et restent très abordables, comme ce délicieux riesling tout en finesse et en fraîcheur. Le nez s'ouvre sur des notes de fleurs blanches, d'agrumes et de pomme verte. Très sec, avec une acidité tonique, il fait preuve d'une matière mûre qui lui confère une texture enveloppante. Avec l'aération se développent des notes de poire, de zestes confits, d'épices. Fin, élégant et goûteux, il est tout indiqué pour la table : choucroute, poisson au beurre blanc ou aux agrumes, ravioli de courge ou poulet au romarin.



Septembre

Djuce

KONTEXT



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

NADIA FOURNIER
JOURNALISTE

Surveillez de près l'arrivée de ce vin en succursales dans les prochaines semaines: une nouveauté co-signée par l'agence québécoise La QV, le domaine autrichien Meinklang et l'entreprise berlinoise Djuce, spécialisée dans la mise en marché de vins en canette. L'idée est ici de réduire les émissions de CO2 liées au transport en divisant par 20 le poids de l'emballage, tout en commercialisant un vin de qualité, issu d'une viticulture durable. Et comme le vin goûte bon, je dirais: pari réussi! Une expression juteuse, croquante et affriolante des cépages welschriesling (50%), pinot gris et traminer. Bien nature dans l'esprit, mais net, frais et relevé de saveurs de fruits tropicaux, de thé et d'épices douces. Plateau de légumes, guacamole et tortilla seront en bonne compagnie.



DIFFUSÉ LE 14 SEPTEMBRE 2023

Domaine les Béates

BÉATINES ROSÉ



laTribune

<https://bit.ly/46vgmX9>

NATALIE RICHARD
JOURNALISTE

Vive le rosé à l'année

Pierre-François Terrat est un des pionniers de l'agriculture biologique au sein de l'appellation Coteaux d'Aix en Provence. Le domaine des Béates est situé au nord-ouest d'Aix-en-Provence et ses vignes sont plantées en coteaux sur les contreforts de la Chaîne des Côtes, balayée par le mistral. Des conditions idéales pour un rosé structuré et gastronomique, d'une grande finesse aromatique et d'une fraîcheur acidulée qui offre longueur et persistance.



DIFFUSÉ LE 14 SEPTEMBRE 2023

Château La Martinette

ROLLIER



laTribune

<https://bit.ly/46vgmX9>


**NATALIE RICHARD
JOURNALISTE**

Vive le rosé à l'année

En plein cœur de la Provence, sur des terroirs calcaires, les parcelles du Château La Martinette s'épanouissent entre les rives de l'Argens et une forêt d'oliviers et de chênes. Le rosé Rollier est un généreux assemblage de cinsault, grenache, syrah, tibouren et rolle qui offre un nez délicat et élégant sur une fraîcheur fruitée, complétée de notes de garrigue légèrement anisées en finale.

RECAREDO



	CIBL 101.5	https://bit.ly/3ZGJxEc
---	-------------------	---

GUÉNAËL REVEL ET PASCAL PATRON
JOURNALISTE ET SOMMELIER





DIFFUSÉ LE 23 SEPTEMBRE 2023

Landron Chartier

ESPRIT DÉTENTE



**LA
PRESSE**

<https://bit.ly/3REM1zN>

**VÉRONIQUE RIVEST
SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE**

ABORDABLE : UN GAMAY ENCHANTEUR

Chaque nouveau millésime de ce vin m'enchanté. Assemblage de plusieurs parcelles de la famille Landron dans les Coteaux d'Ancenis, au nord-est de Nantes, ce 100 % gamay est toujours élaboré dans un esprit de vin de soif. Le 2022 est plus charnu, à la suite d'un été très chaud et sec, mais conserve son caractère gourmand et gouleyant. Un nez charmeur ouvre le bal avec des arômes de petits fruits rouges bien mûrs et de délicates notes végétales qui ajoutent complexité et fraîcheur. Et quelle bouche : le vin est super frais et croquant, mûr et juteux, mais bien encadré par une structure solide, de la matière et de légers tanins. Il profite d'une aération, qui voit se développer des notes florales et minérales. Très harmonieux et savoureux. À déguster avec charcuteries, poulet rôti, steak tartare, chou farci...

PUBLIÉ LE 23 SEPTEMBRE 2023

		https://bit.ly/3LM84SJ
---	---	---

KARYNE DUPLESSIS-PICHÉ
JOURNALISTE

Faire du vin au nord du 48^e parallèle



Bernard Tremblay a toujours su que sa terre à Métabetchouan–Lac-à-la-Croix serait un bon endroit pour planter de la vigne. La proximité avec l'immense lac Saint-Jean protège la région des gels printaniers et prolonge la saison viticole jusqu'à la fin du mois d'octobre.

Le vétérinaire de formation a été l'un des premiers à planter de la vigne au nord du 48^e parallèle, en 1999. Or, la première plantation du vignoble Couchepagane a été un échec.

«J'ai tout perdu à cause du froid à l'hiver 2002. Ce sont des années de perdues. J'ai dû arracher et replanter. Ça a pris presque 10 ans pour tout reconstruire.»

Le producteur a appris de ses erreurs. Il se sert de la neige pour enterrer les vignes et les isoler au maximum du froid meurtrier. Des rangées de framboisiers installées dans le vignoble servent aussi à accumuler la neige aux bons endroits.

Si, depuis 10 ans, la viticulture nordique n'est plus un défi pour Bernard Tremblay, il avait un autre enjeu : vendre ses bouteilles. Le restaurateur d'Alma Olivier-Hugo Duchesne-Tremblay lui a donné un coup de pouce.

« Il est venu travailler au vignoble pendant la pandémie, se souvient-il. Il nous a dit qu'on essayait de faire des vins trop parfaits. Qu'on oubliait le terroir. »

Bernard Tremblay a changé ses façons de faire : il a mis de côté l'utilisation de levures commerciales, abandonné l'ajout de sucre pour augmenter le taux d'alcool et renouvelé les étiquettes. Les vins de Couchepagane ont changé de look et, surtout, de goût.

L'intérêt a monté d'un cran.

Depuis quelques années, le vignoble distille tous ses déchets viticoles (peaux de raisins et pépins) sur les conseils de l'ancien maître de chai du vignoble Charlevoyou à Baie-Saint-Paul. Quand est venu le temps de produire un gin, c'est à son ami Serge Bouchard qu'il a téléphoné.

Mais avant de pouvoir distiller, il faut récolter. Alors que l'été tire à sa fin, Bernard Tremblay sait que ses fruits n'ont pas encore atteint la pleine maturité. Il garde cependant espoir. Grâce au lac Saint-Jean, qui restitue sa chaleur jusque tard à l'automne, les premiers gels n'arriveront pas avant la fin d'octobre. Les raisins pourront ainsi mûrir davantage et produire des vins avec un potentiel de 10 % d'alcool, un taux dont rêvent bien des vigneron du monde.

En regardant son champ, il s'exclame avec fierté : « Je ne changerais pas mon terroir ! »



Octobre



DIFFUSÉ LE 14 OCTOBRE 2023

Meyer-Fonné

KAEFFERKOPF RIESLING



<https://bit.ly/47fEPaa>

PATRICK DÉSY
JOURNALISTE

Buvez moins. Buvez mieux.

Aaaaah l'Alsace! C'est un secret bien gardé. On y produit pourtant parmi les plus grands vins blancs de la planète. Le plus beau de l'affaire, c'est que les prix sont encore accessibles. Ce sont aussi de merveilleux compagnons de table, preuve supplémentaire de leur grandeur. Fondé à la fin du 19e siècle par Félix Meyer, le domaine Meyer-Fonné, situé pas très loin de Colmar, s'étend aujourd'hui sur un peu plus de 18 hectares de vignes cultivées en bio (certifié en 2021 avec l'arrière-petit-fils... Félix qui est aux commandes depuis 1992). Les sols argilo-calcaires du grand cru Kaefferkopf (0.32 hectare pour la famille) donnent un riesling (vignes plantées en 1978) racé et tout en finesse, aérien avec pourtant du poids dans le vin. La texture donne l'impression d'un vin moelleux, mais c'est parfaitement sec et vibrant, surtout en finale avec des amers de qualité et une longueur épurée. Tonalités de miel, de pétrole, de cerfeuil et de coquillage chaud. Bon dès aujourd'hui, tout en possédant la structure pour évoluer favorablement une bonne dizaine d'années. Encore meilleur avec les fruits de mer, un poisson blanc, ou un fromage de chèvre à point. Disponible en très petites quantités, il faudra surveiller l'arrivée du 2019.



DIFFUSÉ LE 14 OCTOBRE 2023

Meyer-Fonné

FURSTENTUM GRAND CRU GEWURZTRAMINER



<https://bit.ly/47fEPaa>

PATRICK DÉSY
JOURNALISTE

Buvez moins. Buvez mieux.

Le gewurztraminer est un cépage (trop) souvent mal compris. On lui reproche ses parfums exotiques de rose/litchis et on aime moins sa texture parfois pommadée. Il serait dommage d'en rester là. C'est l'un des cépages les plus fascinants, surtout quand il vieillit. Avec l'âge, le «gewurz» tend à s'effacer pour laisser place à la magie du terroir. À l'aveugle, autant il est facile de le repérer en jeunesse qu'on peut passer des heures à chercher après 10 ans d'âge. On comprend les anciens de l'avoir inclus au sein des quatre cépages (riesling, pinot gris, muscat et gewurztraminer) pouvant revendiquer la mention «grand cru». Situé à l'entrée de la vallée de Kaysersberg, le grand cru Furstentum se distingue par ses sols de marne/calcaire et ses coteaux très pentus exposés sud-ouest. Il livre habituellement des vins riches et puissants, mais l'approche des Meyer-Fonné permet d'en tirer un vin racé et complexe. Le 2020 est long, caressant, d'une grande pureté et tout en fraîcheur. Les sucres vont sans doute se fondre avec le temps et donner une complexité insoupçonnée. Superbe maintenant, mais meilleur dans cinq à dix ans.



DIFFUSÉ LE 17 OCTOBRE 2023

RedTail **FIELDHAND**



**LA
PRESSE**

<https://bit.ly/3u8XkYs>

**KARYNE DUPLESSIS PICHÉ
COLLABORATION SPÉCIALE**

NATUREL ET FRAIS

Peu d'alcool, une robe trouble et peu d'intervention dans le vignoble : cette cuvée du vignoble RedTail coche toutes les cases d'un vin nature. Thomas Stallinga a racheté le domaine en 2018 avec un ami d'enfance. Déjà à l'époque, le vignoble était connu pour ses méthodes différentes. Uniquement préparée avec du pinot noir récolté dans le comté, la cuvée FieldHand charme avec ses notes surettes de griotte. Il suffit de rafraîchir ce vin juteux et floral et de l'ouvrir quelques heures avant le service pour en profiter pleinement.



DIFFUSÉ LE 26 OCTOBRE 2023

Nicolas Grosbois

GABARE



<https://bit.ly/3Qq3I57>

NADIA FOURNIER
JOURNALISTE

Nouvel arrivage sur SAQ.com

Nicolas Grosbois est rentré pour de bon à Panzoult en 2008, après une dizaine d'années à parcourir les vignobles du monde. Il a depuis converti l'exploitation familiale à la polyculture, modèle agricole jadis répandu dans la région, mais qui s'est perdu au courant du 20e siècle. Une quarantaine d'hectares est consacrée aux céréales, le reste au maraîchage, à l'élevage de bœuf Angus et de cochon de Longuet et à la viticulture, évidemment. Le grain tannique suave et les saveurs pénétrantes du Gabare 2020 sont presque irrésistibles. Cet assemblage de 12 parcelles, situées dans les hauteurs du domaine, livre un vin mûr, gourmand et pourtant hyper digeste grâce, entre autres, à des amers qui donnent du relief au fruit, en plus de faire saliver et d'accroître la sensation de salinité en fin de bouche. Excellent rapport qualité-prix-plaisir.



DIFFUSÉ LE 26 OCTOBRE 2023

Nicolas Grosbois

GABARE



JULIE PERREULT
RÉDACTION SAQ.COM

Nicolas Grosbois a repris le flambeau de ce petit domaine familial de 9 hectares en 2008. La vigne est conduite en agriculture biologique afin de révéler au maximum cette partie du terroir de Chinon. Élaboré à partir de ceps dont l'âge moyen est d'une quarantaine d'années, ce cabernet franc souple, frais et digeste offre une belle expression fruitée, florale et végétale. Un accord particulièrement réussi avec une bavette à l'échalotte ou une pizza aux légumes grillés.



DIFFUSÉ LE 28 OCTOBRE 2023

Meyer-Fonné

KAEFFERKOPF RIESLING



LE DEVOIR

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

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

Derrière le village d'Ammerschwahr, la multiplicité de parcelles de ce grand cru aux sous-sols de granite et de calcaire exposés à l'est confère dans ce blanc sec bio non seulement une richesse de fruit soutenue en raison de ce beau millésime solaire, mais place subtilement le vin sous une tension qui lui procure beaucoup de salinité, de sapidité et de longueur. Nez de silex et de citron mûr sur fond de très légers hydrocarbures. Si vous en pincez pour les crustacés, la voie est libre !



DIFFUSÉ LE 30 OCTOBRE 2023

Quinta do Montalto

FILAS



**LA
PRESSE**

<https://bit.ly/45YVIOj>

**VÉRONIQUE RIVEST
SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE**

ABORDABLE : VIN DE TOUS LES JOURS

La Quinta do Montalto, fondée en 1880, est à mi-chemin entre Porto et Lisbonne. Tout au nord de la région viticole de Lisboa, le domaine possède 50 hectares entièrement cultivés en bio, dont une vingtaine d'hectares de vignes. Cette région viticole, moins connue à l'étranger, est une des plus importantes du pays. On y produit beaucoup de vins de tous les jours, consommés localement. Le Filas s'inscrit dans cet esprit. Élaboré avec plusieurs cépages locaux, fermentés ensemble (surtout de l'aragonez et du trincadeira), c'est un vin léger et sans prétention. Des arômes discrets tournent autour du fruit rouge. Une acidité fraîche donne du tonus et de très légers tanins ajoutent un tout petit peu de mâche. Simple, plutôt court, il est néanmoins sec, frais et bien fait. À servir bien rafraîchi pour l'apéro, avec des charcuteries, des croquettes de jamón ou de morue.



Novembre



DIFFUSÉ LE 4 NOVEMBRE 2023

Meyer-Fonné

FURSTENTUM



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3RaE8l4>

JEAN AUBRY CRITIQUE

Le gewurztraminer est un subtil envahisseur. Il vous pénètre par tous les sens, jouant de charme mais surtout de complexité, avec un sens du rythme qui est le sien, c'est-à-dire d'une langueur qui n'aurait pas déplu aux poètes romantiques français du XIXe siècle. Les Meyer-Fontaine rallongent la sauce avec ce cru moelleux, rond et profond dont les agrumes confits et les épices élèvent et prolongent longuement la finale. S'il se sirote seul à l'heure du thé, il demeure tout de même ravageur servi bien frais sur un munster aux graines de carvi, histoire de refaire le monde qui en a bien besoin par « l'étang qui somnole ».



DIFFUSÉ LE 10 NOVEMBRE 2023

Nicolas Grosbois

LA CUISINE DE MA MÈRE



<https://bit.ly/4a3E5jA>

PATRICK DÉSY
JOURNALISTE

Les 5 vins de la semaine à ne pas manquer!

À Panzoult, sur l'aire d'appellation Chinon, Nicolas Grosbois a repris en 2008 le flambeau de ce petit domaine familial de neuf hectares et propose parmi les meilleurs rapports qualité-prix de la région. Même s'il s'agit d'une cuvée issue de l'activité de négoce, on y retrouve le même esprit et niveau de qualité que dans les vins du domaine. Moins riche que le 2020 commenté l'an dernier, il montre une matière croquante, des tanins délicats et surtout beaucoup de fraîcheur. Un vin d'une grande buvabilité à servir frais avec une pizza aux légumes grillés ou une ratatouille.





DIFFUSÉ LE 11 NOVEMBRE 2023

Isabelle et Pierre Clément

MENETOU-SALON



<https://bit.ly/3t7rcEw>

**PHILIPPE LAPEYRIE
CHRONIQUEUR**

Un étincelant et lumineux sauvignon blanc de la vallée de la Loire !

À déguster avec : des huîtres fraîches, des crevettes en écaillés et des rouleaux de crabe ou de homard.

Vous désirez déguster un blanc de l'appellation voisine à la commune de Sancerre, sans déboursier 30 ou 40 \$ la quille? Mettez la main sur ce vivifiant et bien énergique sauvignon blanc du village de Menetou-Salon ! Droiture, mordant, tonicité et tension sont aussi au rendez-vous avec cet excitant blanc ligérien. Les fruits de mer en coquillage et autres plats aux tonalités salines et iodées lui iront à ravir. À boire lors des 3-4 années suivant son achat.



DIFFUSÉ LE 11 NOVEMBRE 2023

Nicolas Grosbois

LA CUISINE DE MA MÈRE



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3Gqq3Lq>

JEAN AUBRY
CRITIQUE

Nicolas Grosbois sait de quel bois il se chauffe quand il parle cabernet franc. Il lui reconnaît un lieu, un terroir de prédilection pour ensuite le « cuisiner » en lui laissant toute la liberté fruitée disponible. On le reconnaît à son étoffe particulière, à la fois charnue et brodée d'une trame tannique unique, à la fois souple et un rien endiablée. À ce prix, même ma mère en veut !



DIFFUSÉ LE 11 NOVEMBRE 2023

Les Têtes

TÊTE RED



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3Gqq3Lq>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

Et si l'essence du vin était d'en jouir sans se casser la tête et sans chercher midi à quatorze heures ? C'est le credo des Nicolas, Baptiste, Philippe et Vivien penchés sur cette cuvée et dont le désir manifeste est de vous en faire boire de toutes les couleurs. Simplement oui, mais avec sincérité, intégrité fruitée, fraîcheur et un indice très élevé de « coulabilité ». Servir frais, n'importe quand !



DIFFUSÉ LE 18 NOVEMBRE 2023

Quinta do Montalto

FILAS



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3Raz4xj>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

Voilà un rouge bio, léger, coulant, bien frais et agréablement calibré à servir sur tous ces plats simples du lundi soir qui a aussi le mérite de vous faire voyager dans votre verre pour mieux serrer la pince du sympathique vigneron portugais qui nous le propose. Cela, à prix correct. Servir à peine rafraîchi.



DIFFUSÉ LE 18 NOVEMBRE 2023

Tenuta la Novella

CASA DI COLOMBO



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3Raz4xj>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

Une belle découverte, que cette cuvée aux tanins frais, mûrs et bien juteux, parfaitement encadrés, judicieusement portée par le boisé. Un rouge de corps doté de vigueur et beaucoup d'expression, bref, un classique à coucher sur cette belle lasagne du lundi soir.



DIFFUSÉ LE 25 NOVEMBRE 2023

Recaredo

TERRERS



LA
PRESSE

<https://bit.ly/47XEvGv>

VÉRONIQUE RIVEST
SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE

GARDE : DISCRET ET ÉLÉGANT

La maison Recaredo, une des plus réputées de Catalogne, est aussi une pionnière de la viticulture en biodynamie dans la région. Son approche est claire : élaborer des vins de méthode traditionnelle uniquement, à base de cépages locaux, que des bruts nature (aucun sucre ajouté), avec de longs vieillissements. Les vins font toujours preuve de profondeur et de complexité, mais avec beaucoup de retenue et d'élégance. Autant le cava de Juvé y Camps est exubérant, autant celui-ci est discret. Des arômes de pomme russet, de paille, d'amande se développent doucement, ainsi qu'une pointe de pain grillé (élevage de 38 mois sur lies). Une matière fruitée très mûre sous-tend le tout et la bouche, tonique, fait preuve de beaucoup d'éclat et de vitalité. Des amers nobles et une forte impression minérale se développent en finale et l'allongent, laissant présager un excellent potentiel de garde.



DIFFUSÉ LE 25 NOVEMBRE 2023

Domaine Jean Bourdy

CRÉMANT DU JURA



LE DEVOIR

<https://bit.ly/4a2xfuN>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

La famille Bourdy sait recevoir. Qui que vous soyez, il y a un verre pour vous. Avec, en prime, une visite de cave à vous faire remonter dans le temps. Dans ce temps ancien et écoulé, aux foudres patinés par un temps plus vieux encore. On boit ici un lieu, une présence. Celle de gens généreux qui racontent le chardonnay, le trousseau, le savagnin comme s'ils faisaient partis de leur ADN familial. Ici, le chardonnay se fait crémant, invitant ses nuances biscuitées et pralinées sur une trame moelleuse, toute en fraîcheur. Et ce goût de vieille France qui a retenu le meilleur de la tradition.



DIFFUSÉ LE 25 NOVEMBRE 2023

Isabelle et Pierre Clément

MENETOU-SALON



LE DEVOIR

<https://bit.ly/413nEzX>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

Mais c'est un vrai poème que cette cuvée portée par des sauvignons littéralement en état de grâce ! Un poème où l'iridescence des mots flirte avec les contours lumineux d'un fruité qui sans cesse s'incarne pour mieux révéler le sens intime des terroirs locaux. Ici, les nuances d'orange et de poire se doublent d'un irrésistible toucher de bouche. Le bonheur ? Pour pas cher avec ça !



DIFFUSÉ LE 25 NOVEMBRE 2023

Domaine de Bedouet

LE DOMAINE



LE DEVOIR

<https://bit.ly/4a2xfuN>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

Ce beau melon de bourgogne bio porte déjà toutes les promesses d'un blanc sec d'origine et de lieu mené à terme avec doigté et sincérité. Le fruité y est net et substantiel, nuancé d'une touche de pomme et de fumée, parfaitement équilibré. Vos moules vont adorer !



Décembre



DIFFUSÉ LE 1^{ER} DÉCEMBRE 2023

Roger Groult

CALVADOS 3 ANS



<https://bit.ly/3vsRG4t>

PATRICK DÉSY
JOURNALISTE

30 cadeaux inspirés pour combler les passionnés de vin et de spiritueux

Le goût du fruit se perd souvent à travers le processus de distillation. En préserver l'intégrité relève de l'art. Or, entre les mains expertes de Jean-Roger Groult, le goût du fruit originel – la pomme, sans égard au péché – ne se trouve pas occulté, mais plutôt magnifié. La pomme se révèle, confite au nez, blette en finale, mais omniprésente, enrobée d'une texture onctueuse et chaleureuse, sans aucun excès. Un voyage express en Normandie, en classe économique.



DIFFUSÉ LE 1^{ER} DÉCEMBRE 2023

Nicolas Grosbois

GABARE



<https://bit.ly/3vsRG4t>

PATRICK DÉSY
JOURNALISTE

30 cadeaux inspirés pour combler les passionnés de vin et de spiritueux

En 2008, après une dizaine d'années à parcourir les vignobles du monde, Nicolas Grosbois a converti l'exploitation familiale à la polyculture. La propriété se partage entre l'élevage de bœuf et de cochon et la culture de céréales, de légumes et de la vigne. Le grain tannique suave et les saveurs pénétrantes du Gabare 2020 sont irrésistibles. Cet assemblage de 12 parcelles, situées dans les hauteurs du domaine, livre un vin mûr, gourmand et pourtant hyperdigeste grâce, entre autres, à des amers qui donnent du relief au fruit, en plus d'accroître la sensation de salinité en fin de bouche. Excellent rapport qualité-prix-plaisir.



DIFFUSÉ LE 2 DÉCEMBRE 2023

Les Tête

TÊTE NAT'



LE DEVOIR

<https://bit.ly/41N8RJX>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

Cette belle bulle gaillacoise débulle et déboule aussi sincèrement qu'elle s'attache à vous séduire, affichant en parts égales un trio de cépages — sémillon, mauzac et l'en de lel — qui ajoute cette touche de personnalité aussi singulière qu'unique à l'ensemble. On batifole et moustille ici sans trop de pression, sous faible dosage, avec cette impression de vin fort digeste. Faire provision pour les Fêtes !





DIFFUSÉ LE 7 DÉCEMBRE 2023

Rémi Pouizin

LES PIOUS BLANC



 **iHeart**RADIO

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

PHILIPPE LAPEYRIE
JOURNALISTE

Des canapés en formule 5 à 7 ou des entrées froides à base de poisson, de fromage et/ou de fruits de mer.

En blanc comme en version vin rouge, cette cuvée rhodanienne est vraiment impeccable pour même pas 20 \$. C'est frais, c'est bio, c'est digeste... Bref, c'est bon et un verre en appelle aisément un autre ! Demandez simplement Les Pious en succursales ! Il s'agit d'une bouteille qui pourra aisément se conserver 2 ans dans la noirceur et la fraîcheur de votre réserve personnelle.



DIFFUSÉ LE 8 DÉCEMBRE 2023

Adega de Penalva

DÃO BLANC



<https://bit.ly/48rE2wO>

PATRICK DÉSY
JOURNALISTE

Les 50 meilleurs vins pour les petits budgets

En 2008, après une dizaine d'années à parcourir les vignobles du monde, Nicolas Grosbois a converti l'exploitation familiale à la polyculture. La propriété se partage entre l'élevage de bœuf et de cochon et la culture de céréales, de légumes et de la vigne. Le grain tannique suave et les saveurs pénétrantes du Gabare 2020 sont irrésistibles. Cet assemblage de 12 parcelles, situées dans les hauteurs du domaine, livre un vin mûr, gourmand et pourtant hyperdigeste grâce, entre autres, à des amers qui donnent du relief au fruit, en plus d'accentuer la sensation de salinité en fin de bouche. Excellent rapport qualité-prix-plaisir.



DIFFUSÉ LE 8 DÉCEMBRE 2023

Marsilea Vinos

CALABUIG



<https://bit.ly/48rE2wO>

PATRICK DÉSY
JOURNALISTE

Les 50 meilleurs vins pour les petits budgets

Fort de l'altitude (900 m) et de l'âge des vignes, mais aussi de la nature calcaire des sols et de l'agriculture bio, le cépage bobal livre ici un vin rouge particulièrement complet. Juteux, fruité et affriolant en attaque, puis gourmand et charnu, il laisse une impression d'ensemble très rassasiante. Tout un rapport qualité-prix-plaisir (et authenticité) !



DIFFUSÉ LE 8 DÉCEMBRE 2023

Azul y Garanza

ALTAMENTE



<https://bit.ly/48rE2wO>

PATRICK DÉSY
JOURNALISTE

Les 50 meilleurs vins pour les petits budgets

Un monastrell de Jumilla, sur la côte méditerranéenne, vinifié en cuves de béton, avec les levures naturelles. La bouche est ronde, veloutée, déployant des parfums de confiture de bleuets et de bonbon à la violette. Gourmand et facile à aimer.



DIFFUSÉ LE 8 DÉCEMBRE 2023

Quinta do Montalto

FILAS



<https://bit.ly/48rE2wO>

PATRICK DÉSY
JOURNALISTE

Les 50 meilleurs vins pour les petits budgets

Provenant de l'assemblage de plusieurs variétés autochtones, notamment l'aragonez et le trincaderia, ce rouge léger et axé sur le fruité. Son acidité apporte du tonus aux saveurs acidulées de petits fruits rouges, couronnées d'une pointe de torréfaction; tanins poussiéreux et légère amertume en finale. Servir bien frais, il plaira aux amateurs de vins digestes et ira parfaitement bien avec les mets viandoux du temps de Fêtes. Si vous aimez les vins costauds et concentrés, passez votre chemin.



DIFFUSÉ LE 9 DÉCEMBRE 2023

Josetta Saffirio

LANGHE NEBBIOLO



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

VÉRONIQUE RIVEST
SOMMÈLIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE

CLASSIQUE : ENVOÛTANT ET SUAVE

Nouveau millésime, même enchantement : quel beau vin ! Une des grandes qualités du nebbiolo, comme du pinot noir, est son parfum complexe et envoûtant. Et quel nez ici ! Parfumé, fin, riche, nuancé et complexe, il offre des notes de cerise séchée, de confiture de fraise, de rose, de tabac, de thé noir, de cuir. La bouche est suave, avec un fruit hyper mûr, portée par une très grande fraîcheur. Puis des tanins imposants, mais d'une grande finesse, s'imposent et resserrent la longue finale. Issu d'une culture en bio, et élevé 12 mois en foudres, c'est un vin puissant, mais tout en finesse, et d'une grande complexité. Déjà délicieux, il pourra aussi évoluer quelques années en cave. Passez-le en carafe une heure ou deux avant de le servir avec un osso buco, un bifeck fiorentina, un risotto aux champignons sauvages.

Garde : de 6 à 8 ans



DIFFUSÉ LE 14 DÉCEMBRE 2023

Meinklang

PROSA



JULIE PERREULT
RÉDACTION SAQ.COM



CELLIER

Meinklang Prosa 2022

Vin mousseux rosé | 750 ml

Autriche, Burgenland

★★★★★ (28)

19,50 \$

✓ En ligne

✓ En succursale

Ajouter au panier

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



DIFFUSÉ LE 14 DÉCEMBRE 2023

Les Tête
TÊTE NAT'



JULIE PERREULT
RÉDACTION SAQ.COM



Quatre amis, du bio, des levures indigènes, très peu de sulfites... et beaucoup de plaisir. Voici ce qui résume l'activité des fondateurs de la marque Les Têtes, qui proposent ici un « pétillant naturel », soit un vin mousseux obtenu via une vinification ancestrale, par fermentation spontanée. Moins effervescent qu'un mousseux classique mais pas pour autant dénué de vivacité et de fraîcheur, on adore ses arômes de fruits à chair blanche et de fleurs. Ses bulles élégantes et en finesse qui lui confère une texture soyeuse en font un candidat de choix pour lancer l'apéro!

CELLIER

Les Têtes Tête Nat' 2022

Vin mousseux | 750 ml
France

★★★★★ (70)

23,25 \$

✓ En ligne

✓ En succursale

Ajouter au panier



DIFFUSÉ LE 14 DÉCEMBRE 2023

Domaine Fouassier

LES GROUS



laTribune

<https://bit.ly/3vI5ptO>

**NATALIE RICHARD
JOURNALISTE**

Cinq idées de cadeaux à déguster

Le vin de Sancerre est un grand classique qui plaît à tous. Ses prestigieux sauvignons blancs se démarquent par des notes florales, sur une vivacité et une trame minérale exceptionnelles. Le terroir de calcaire, de silex et de terres blanches de Sancerre, permet de produire des vins droits et élégants, comme ceux du domaine familial Fouassier, vigneron depuis dix générations, et qui travaille en biodynamie depuis plus de 20 ans.



DIFFUSÉ LE 15 DÉCEMBRE 2023

Domaine Bourdy

CRÉMANT DU JURA



<https://bit.ly/4aNsMMU>

PATRICK DÉSY
JOURNALISTE

Nos 20 meilleures bouteilles de bulles à moins de 30 \$ (et nos 30 meilleures bulles pour vous gâter!)

Domaine jurassien familial converti à la biodynamie depuis 2006. Un crémant 100 % chardonnay, racé et engageant, avec de délicieuses notes de pomme, de poire, de figue et de levure. Il offre une bouche compacte, des bulles fines, et une tenue irréprochable. Finale soutenue et légèrement beurrée. Il a suffisamment de corps pour passer facilement à table.



DIFFUSÉ LE 15 DÉCEMBRE 2023

Champagne Fleury

FLEUR DE L'EUROPE



<https://bit.ly/4aNsMMU>

PATRICK DÉSY
JOURNALISTE

Nos 20 meilleures bouteilles de bulles à moins de 30 \$ (et nos 30 meilleures bulles pour vous gâter!)

La famille Fleury cultive son vignoble de la Côte des Bar en biodynamie depuis une trentaine d'années. Le Fleur de l'Europe, cuvée emblématique du domaine, est composé de pinot noir (85 %) et de chardonnay de la Côte des Bar. Dans le verre, les saveurs de fruits mûrs, mais encore acidulés font corps avec une certaine structure; l'effervescence est fine et le vin, quoiqu'aérien, laisse une impression générale de plénitude. Fraîcheur et élégance; grande constance.



DIFFUSÉ LE 15 DÉCEMBRE 2023

Les Tête

TÊTE NAT'



<https://bit.ly/4aNsmMU>

PATRICK DÉSY
JOURNALISTE

**Nos 20 meilleures bouteilles de bulles à moins de 30 \$
(et nos 30 meilleures bulles pour vous gâter!)**

Les pétillants naturels, aussi appelés « Pet'Nat », semblent toujours aussi populaires. Ce sont des vins élaborés selon une méthode ancestrale qui consiste simplement à couper la fermentation alcoolique d'un vin, puis de la reprendre en bouteille. Cuvée produite par le dynamique Nicolas Grosbois à partir d'un assemblage de sémillon, loin de l'œil, mauzac et sauvignon. C'est bien sec avec des bulles fines et persistantes. Les notes de levure laissent place à des parfums d'agrumes et de cire. Bouché avec une capsule de bière.



DIFFUSÉ LE 16 DÉCEMBRE 2023

Rémi Pouzin

LES PIOUS BLANC



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3TVQ0KL>

**JEAN AUBRY
CRITIQUE**

C'est à se demander pourquoi la célèbre appellation rhodanienne n'affiche pas plus de cuvées en blanc ! Vivement d'autres Rémi Pouzin pour assurer la relève pour ces blancs secs bourrés d'éclat et de vie, aux fruités fleurant bon l'abricotier en fleurs, la pomme Golden et l'amande mondée. Une véritable bouffée de liberté, mais surtout un bio précis porté avec passion et crédibilité.



DIFFUSÉ LE 21 DÉCEMBRE 2023

Damien Coquelet

FOU DU BEAUJO



<https://bit.ly/3tJM7Oj>

**SARAH
JOURNALISTE**

FÊTER AVEC ÉLÉGANCE: SUGGESTIONS DE VINS POUR TOUS LES GOÛTS

Voici un vin nature qui saura charmer par ses arômes de fruits noirs et sa fraîcheur! Ses tannins soyeux et sa légèreté en font un bon vin d'apéro pour débiter vos soirées festives.



DIFFUSÉ LE 30 DÉCEMBRE 2023

Les Tête

TÊTE NAT'



LA
PRESSE

<https://bit.ly/48HszJm>

VÉRONIQUE RIVEST
SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE

DÉCOUVERTE : INITIATION AU « PET NAT »

Si vous n'avez jamais goûté de pet nat, voici le vin parfait pour vous y initier. Élaboré de façon très naturelle par une joyeuse bande de vignerons ligériens, avec les cépages sémillon, len de l'el et mauzac, sans ajout de sulfites, il présente une robe légèrement trouble, signe d'une vinification peu interventionniste. Le nez est délicat et très frais, empreint de minéralité, avec des notes de zeste, de pomme russet et de fleurs blanches. La bouche, pleine d'éclat et de vitalité, dégage une impression de pureté. Sec, simple et léger, mais drôlement bien ficelé, il est tout en fraîcheur et animé par une délicate effervescence. Gourmand et d'une grande buvabilité, il sera parfait pour l'apéro ou avec des sushis, des acras de morue, des poissons fumés.

Garde : à boire



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

**MERCI DE PARTAGER
NOTRE PHILOSOPHIE!**