

# REVUE DE PRESSE



**2024**



**Avril**



DIFFUSÉ LE 5 AVRIL 2024

Rémi Pouizin

# L'ESSENTIEL GRENACHE



<https://bit.ly/49YK6Nd>

**NADIA FOURNIER**  
**JOURNALISTE**

À son meilleur, le grenache (garnacha en Espagne) peut donner des vins rouges irrésistiblement plantureux, sans toutefois verser dans la démesure et dans la confiture. Celui de Rémi Pouizin en est un très bel exemple : le nez embaume le kirsch, la cerise gorgée de soleil et le chocolat noir; l'attaque en bouche pleine et enrobante fait bien sentir ses 14 % d'alcool, mais, au final, le vin étonne par son équilibre, sa vitalité et sa forme presque éthérée. Il vaut bien des cuvées d'appellation prestigieuses du sud du Rhône, vendues deux fois plus cher.



**DIFFUSÉ LE 11 AVRIL 2024**

---

Stéphane Murat

# ALIGOTÉ



---

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

---

Tout récemment acquéreur de la terre familiale, Stéphane Murat poursuit le projet de son frère Henri et agrandit la superficie du domaine. Ce vin mettant en vedette le cépage aligoté tire très bien son épingle du jeu! Attaque tout en fraîcheur sur des parfums de pomme verte, de fleur blanche et de melon miel, le tout agréablement bien accompagné d'une touche de minéralité. Un complice parfait pour l'apéro, les huîtres ou la fondue au fromage! Fait à noter, c'est à notre collègue et artiste Carl Campeau, de la SAQ Angus, que l'on doit le design de l'étiquette.

---



**DIFFUSÉ LE 11 AVRIL 2024**

Biokult

# PETNAT



**JULIE PERREULT**  
**RÉDACTION SAQ.COM**

Association de vigneronns ayant à cœur la santé de leur sol et de leur environnement, BioKult propose ici un « pétillant naturel » mettant en vedette les cépages noirs classiques de l'Autriche. Une réussite totale, tant par la fraîcheur, la légèreté, l'aspect digeste du vin, et on craque pour ses bulles fines et son kick poivré. Magnifique servi frais avec les charcuteries.



**DIFFUSÉ LE 13 AVRIL 2024**

Tenuta La Novella

# SAMBRENA



<https://bit.ly/3UnaOt7>

**NADIA FOURNIER  
JOURNALISTE**

Le vignoble de Tenuta Novella est certifié biologique et biodynamique. Les 13,5 hectares de vignes sont morcellés en 15 parcelles, situées entre 350 et 650 mètres d'altitude à San Polo in Chianti, au cœur de la zone du Chianti Classico. Les jeunes vignes de sangiovese qui composent le Sambrena ont trouvé dans les hauteurs de la propriété (500 m) une fraîcheur salubre en 2022 – millésime marqué par un été torride et très sec. Les raisins ont été vendangés vers la fin de septembre et Simone Zemella les a vinifiés sans ajout de levure, avec 30 % de grappes entières, dans des cuves de béton et de grès. Dans le verre: une expression juvénile, pimpante et non moins typée du sangiovese, dans laquelle la cerise rencontre les notes classiques de cuir; la trame est à la fois juteuse et dotée d'une certaine vigueur tannique. Bel accord avec une pizza margherita.



**DIFFUSÉ LE 13 AVRIL 2024**

Tenuta La Novella

# SAMBRENA BIANCO



<https://bit.ly/3UnaOt7>

**NADIA FOURNIER  
JOURNALISTE**

Une curiosité, ne serait-ce que pour son assemblage: 50 % sangiovese vinifié en blanc (sans les peaux), complété de trois cépages blancs, trebbiano, malvasia et moscato, fermentés avec les peaux. Le résultat est original, un peu déconcertant, mais drôlement réussi. Un vin blanc nature tout en nuances et taillé sur mesure pour des plats d'inspiration japonaise, riches en umami. Et comme il gagne en profondeur au contact de l'oxygène, n'hésitez pas à l'ouvrir un peu d'avance et à vous servir un petit verre en cuisinant.



DIFFUSÉ LE 13 AVRIL 2024

Rémi Pouizin

## L'ESSENTIEL MARSANNE



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

**PATRICK DÉSY**  
**JOURNALISTE**

### Les Grosses quilles du samedi

Cuvée un peu plus haut de gamme de la famille Pouizin qui produit des vins de cœur et d'esprit. On met ici en lumière la marsanne, cépage rhodanien par excellence. Un profil certes gras et à l'acidité basse, mais explosif au nez (poire, lavande, fleur blanche, miel) et porté par des amers de qualité. Un vin de gastronomie qui fera malheur avec un poisson blanc en sauce, les fruits de mer ou un fromage affiné. Ne pas servir trop froid.






DIFFUSÉ LE 18 AVRIL 2024

Nicolas Grosbois

# EXTRABALL



**JULIE PERREULT**  
**RÉDACTION SAQ.COM**



**CELLIER**  
Nicolas Grosbois Chinon Extra Ball 2022  
Vin rouge | 750 ml  
France, Vallée de la Loire  
★★★★☆ (10)  
24,60 \$

En ligne  En succursale

Ajouter au panier

**♥ Pourquoi on l'aime?**  
« L'extra ball » pour les amateurs de machine à boule (pinball), c'est la chance supplémentaire qui est offerte lorsque vous faites beaucoup de points. Et dans le jargon des vigneronns Sylvain et Nicolas Grosbois, cela correspond à la première cuvée de l'année, la plus fruitée et la plus fraîche. Une vraie bombe de fruits à savourer pour le plaisir, après l'avoir rafraîchie de quelques degrés.

« L'extra ball » pour les amateurs de machine à boule (pinball), c'est la chance supplémentaire qui est offerte lorsque vous faites beaucoup de points. Et dans le jargon des vigneronns Sylvain et Nicolas Grosbois, cela correspond à la première cuvée de l'année, la plus fruitée et la plus fraîche. Une vraie bombe de fruits à savourer pour le plaisir, après l'avoir rafraîchie de quelques degrés.



DIFFUSÉ LE 18 AVRIL 2024

Jean-Marc Burgaud  
**BEAUJOLAIS VILLAGES  
LANTIGNIÉ**



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



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

**CELLIER**

**Jean-Marc Burgaud Beaujolais Villages Lantignié 2022**

Vin rouge | 750 ml  
France, Beaujolais

★★★★★ (4)

23,55 \$

En ligne  En succursale

Ajouter au panier

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



DIFFUSÉ LE 19 AVRIL 2024

Sébastien David

# HURLUBERLU



L'actualité

<https://bit.ly/3UF0KNx>

**NADIA FOURNIER**  
**JOURNALISTE**

## Le vin de la semaine : un jeune hurluberlu de la Loire

Quoi que suggère son nom, la cuvée Hurluberlu de Sébastien David n'a rien de brouillon ni de farfelu. C'est plutôt un cabernet franc pimpant de jeunesse (2023 !) et de pureté. Bio, en plus.

La famille de Sébastien David cultive la vigne depuis 1634, soit depuis 15 générations, à Saint-Nicolas-de-Bourgueil, entre Tours et Angers. Il a pris la relève du domaine ancestral en 1999 tout en pratiquant une activité de consultation à l'international, notamment en Arménie et en Géorgie.

Dans sa Touraine natale, il cultive en bio une quinzaine d'hectares de cabernet franc, répartis sur 59 parcelles, la plupart plantées par ses grands-parents peu après la fin de la Seconde Guerre mondiale. Sa façon de vinifier se rapproche d'ailleurs de celle qu'appliquait son grand-père : les raisins sont soumis à une macération carbonique\* de 25 jours ; le vin est mis en bouteille sans filtration ni collage, avec une dose nulle, ou négligeable, de sulfites.

La structure tannique de son Hurluberlu 2023 est fine et délicate, mais on y sent bien l'empreinte du cabernet franc, lequel révèle, au nez comme en bouche, des notes bien typées de feuille morte, de crayon de plomb et de coulis de framboises. Un rouge irrésistiblement pur, fruité et croquant, à servir autour de 15 degrés Celsius avec une salade de betteraves ou une ratatouille.

Santé !



DIFFUSÉ LE 20 AVRIL 2024

Hydromels Desrochers

# BEEZZ POMME



LE DEVOIR

<https://bit.ly/49TVzOg>

**JEAN AUBRY**  
**CRITIQUE**

Imaginez : le sympathique Anicet Desrochers doit remplir une fiche de paie à un million d'abeilles butineuses pour élaborer une seule cannette de Beezz ! Une réduction de profits, certes, mais une augmentation vertigineuse d'un petit bonheur fruité / miellé pas piqué des hannetons. Tout est bon dans ce bio peu sucré, vivace et éclatant, subtil et hautement rafraîchissant.



**DIFFUSÉ LE 20 AVRIL 2024**

Tenuta la Novella

# SAMBRENA



**LE DEVOIR**

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

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

Ce joli vin bio est tout en fraîcheur et en délicatesse, avec un pointillé fruité particulièrement charmeur de cerise et de violette. Le tout est rehaussé de légers tanins de belle vivacité. C'est souple, parfumé, croquant, tout ce qu'il y a de vivant. Mieux vaut le servir frais.



DIFFUSÉ LE 27 AVRIL 2024

Domaine Billard et Fils

## HAUTES-CÔTES DE BEAUNE



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3JGnK8D>

**JEAN AUBRY**  
**CRITIQUE**

Ils ont un petit côté canaille, les pinots noirs nichés dans les Hautes-Côtes, qui les rapprochent de ces beaux gamays aux sourires fendus jusqu'aux oreilles. Ils s'en apparentent par leur robe, leurs expressions aromatiques fines et florales que l'on croque en bouche pour leur fraîcheur et leur irrésistible éclat. Celui-ci est de cette étoffe, avec un grain fruité, un équilibre d'ensemble et une longueur qui ne lasse pas. On se régale !



# Mars



DIFFUSÉ LE 1<sup>ER</sup> MARS 2024

Meinklang

# PROSA



Cuisinez

<https://bit.ly/3PKp1it>

**HUGO DUCHESNE**  
**SOMMELIER**







**DIFFUSÉ LE 2 MARS 2024**

Nicolas Grosbois

# LITRON



**LE DEVOIR**

<https://bit.ly/3U0ojQu>

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

Le grand retour du pochtron et de son litron de bistrouille éclusé jusqu'à plus soif ? Vous n'y êtes pas ! Si le volume du contenant est directement proportionnel à la joie dégagée en le sifflant gaiement, la qualité, elle, s'avère être à la hauteur de ce format en tout point optimiste. Un cabernet franc au fruité framboisé, gourmand et bien vivant, léger, souple et rieur à souhait. Mieux vaut le rafraîchir avant de le servir avec votre BLT.



DIFFUSÉ LE 2 MARS 2024

Rémi Pouizin

# L'ESSENTIEL



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3U0ojQu>

**JEAN AUBRY**  
**CRITIQUE**

Vous aurez remarqué la hausse lente mais constante des prix dans un contexte où, cependant, la qualité des vins n'a jamais été aussi heureuse. Une caractéristique qui se vérifie en fonction du style développé par la maison Pouizin. Des macérations qui, quoique spectaculaires mais simples sur l'expression fruitée, semblent gommer ce discours de terroir si prisé par l'amateur. À servir frais pour sa gourmandise.



**DIFFUSÉ LE 2 MARS 2024**

Meinklang

# KONTAKT ROUGE



**LE DEVOIR**

<https://bit.ly/4cE1JEK>

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

Cela apparaîtra sans doute bizarre, mais j'avais un nez houblonné bien frais en dégustant ce rouge bio élaboré pour part égale de saint-laurent et de zweigelt. Des notes herbacées rapidement rejointes par un fruité croquant à vous faire mordre dans la vie à belles dents. Un rouge bio léger en couleurs, en alcool et en tanins, une infusion courte mais intime de la pellicule des baies et des jus qu'elles contiennent. Et, surtout, une belle leçon de vin et de vie ! J'en mettrais dans mes céréales le matin, tant c'est bon... et digeste ! Hautement recommandable, surtout servi frais.



DIFFUSÉ LE 8 MARS 2024

Meinklang

# KONTAKT ROUGE



<https://bit.ly/49kdY6G>

**PATRICK DÉSY**  
**JOURNALISTE**

Le domaine chouchou des amateurs de vins naturels nous propose un rouge tout glouglou à base de saint-laurent et de zweigelt. La courte macération permet l'obtention d'une couleur pâle tout en restant brillante. C'est joliment parfumé avec des notes de cerise, de fraise, de fleur et une touche de levure. En bouche, on sent un fruité croquant, peu de tanins et une acidité énergique. Ça demeure simple, mais fort agréable. On sert assez frais (un peu comme un vin blanc) à l'apéro, avec une planche de charcuterie ou des enchiladas épicées. Prenez soin d'en faire réserve pour l'été !



DIFFUSÉ LE 9 MARS 2024

Clos de la Roilette

# FLEURIE



LE DEVOIR

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

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

J'aime la sincérité de ce cru et la simplicité de son auteur, Alain Coudert. Une visite sur place m'a fait remonter le temps, hors du cadre hostile de la société des hommes. Le gamay de ce Fleurie est aussi attachant que le vigneron qui le dorlote et l'élève, sans le bousculer ni lui imposer une personnalité qu'il n'a pas. Le contact est direct et tactile, axé sur un fruité net, intègre et consistant, avec cette mâche appétente qu'une rilette et une terrine comblent haut la main. Bel équilibre, avec ça !



**DIFFUSÉ LE 9 MARS 2024**

---

Carvalho Martins

# PACTO



**LE DEVOIR**

<https://bit.ly/49jNlcr>

---

**JEAN AUBRY  
CRITIQUE**

---

J'adore la vigueur des cépages blancs locaux que sont les gouveio, viosinho, rabigato et malvasia fina. Dès le premier nez, ils nous donnent l'impression de saisir le contexte quasi inhospitalier dont ils sont issus. Un environnement rigoureux où l'enfer de l'été côtoie l'austérité de l'hiver, infusant aux vins un tonus doublé d'une épaisseur. Le tout métissé d'une pointe d'amertume qui ajoute à la détermination de l'ensemble.

---



**DIFFUSÉ LE 14 MARS 2024**

---

Celler Credo

# MIRANIUS



 **iHeart**RADIO

<https://ihr.fm/43HR0VD>

---

**PHILIPPE LAPEYRIE**  
**JOURNALISTE**

---





**DIFFUSÉ LE 15 MARS 2024**

Rémi Pouizin

# LES PIOUS



**L'actualité**

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

**NADIA FOURNIER  
JOURNALISTE**

## **Le vin de la semaine : un rouge solaire du sud du Rhône**

Ce vin rouge donne l'impression de croquer à pleines dents dans une poignée de fruits gorgés de soleil.

Les cuvées de Géraldine et Rémi Pouizin sont autant de rendez-vous avec le caractère authentique des vins, rouges et blancs, du sud de la longue vallée du Rhône. Leur vin d'entrée de gamme, toujours abordable malgré les hausses de prix récentes à la SAQ, est un incontournable pour les amateurs de grenache.

Un rouge gourmand et juste assez charnu, qui donne l'impression de croquer à pleines dents dans une poignée de fruits gorgés du soleil de la Méditerranée. Le grenache révèle son exquise rondeur et ses saveurs habituelles de cerise mûre, de cacao et de kirsch, tandis que la syrah apporte une certaine fraîcheur tannique et des notes florales. À table, les tannins veloutés et l'enrobage juteux de ce vin feront un heureux mariage avec une viande braisée ou avec des burgers, classiques ou végétariens.

Santé !





**DIFFUSÉ LE 16 MARS 2024**

Rémi Pouzin

# L'ESSENTIEL



<https://bit.ly/3J0IDee>

**PHILIPPE LAPEYRIE  
CHRONIQUEUR**

**Un 100 % grenache d'une fraîcheur et d'une gourmandise  
tout simplement exquise !**

À déguster avec : des viandes (bœuf, porc, agneau) et des légumes racines grillés.

Voici une autre bouteille, signée du jeune et talentueux vigneron Rémi Pouzin, qui brille de tous ses feux! Aucune quille de celui-ci ne m'a laissé sur ma « soif » à ce jour.

C'est toujours frais, précis, net, pur, droit et sans esbroufe techno. Cette juteuse, aguicheuse et pulpeuse cuvée, ne laissera personne indifférent. Un rouge de culture organique qui est énergique et plein de vie! N'ayez pas peur de l'allonger encore 4 voir 5 ans dans la noirceur de votre cachette secrète.



**DIFFUSÉ LE 30 MARS 2024**

Domaine des Huards

# ENVOL



**LA  
PRESSE**

<https://bit.ly/3U2sOZZ>

**VÉRONIQUE RIVEST  
SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE**

## Découverte : impressionnante cuvée

Cheverny est une petite appellation tourangelle, d'environ 660 hectares, au sud et à l'est de Blois. La famille Gendrier au Domaine des Huards y cultive la vigne depuis 1846 – et depuis 1998 en bio et en biodynamie. Son travail minutieux se reflète dans les vins qui font preuve de pureté, d'éclat et de fraîcheur. Les vins rouges de l'appellation sont des assemblages de pinot noir surtout et de gamay. Comme cette cuvée Envolution, qui impressionne vraiment en 2022. Quel beau nez ! Fin et fruité, il rappelle la cerise et la framboise avec une touche de sous-bois et de rose. Léger et pimpant, il fait aussi preuve de matière et de tenue, avec beaucoup de fraîcheur et des tanins fins, serrés. Tout le parfum du pinot, avec le caractère pimpant du gamay. Délicieux, il est tout indiqué pour accompagner jambon, lapin à la moutarde, poulet rôti ou croque-monsieur.

Garde : 2 ou 3 ans



**Février**



DIFFUSÉ LE 8 FÉVRIER 2024

---

Jean Bourdy

# CRÉMANT DU JURA



 **iHeart**RADIO

<https://ihr.fm/436SRDm>

---

**PHILIPPE LAPEYRIE**  
**JOURNALISTE**

---





DIFFUSÉ LE 11 FÉVRIER 2024

Jean Bourdy

# CRÉMANT DU JURA



<https://bit.ly/3P3AcT1>

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

## Pétillant amuse-bouche

Pour célébrer l'amour, rien de tel qu'un vin effervescent. Cette bouteille n'est pas un champagne, mais son goût (et son prix) séduira à coup sûr. Elle est produite dans le Jura, une région viticole moins connue, lovée près de la Suisse. C'est dans cet endroit reculé et charmant que la famille Bourdy élabore du vin depuis 1579. Convertie à la philosophie de la biodynamie depuis une quinzaine d'années, elle utilise le chardonnay, la variété de raisin typique des grands champagnes, pour produire ses bulles. Le vin s'ouvre sur des parfums invitants d'agrumes, de pomme verte et de fleurs. L'effervescence vive accentue la fraîcheur en bouche. L'accord avec le ceviche de pétoncles, pommes-fenouil-agrumes sera divin.



**DIFFUSÉ LE 11 FÉVRIER 2024**

Bodega de Levante

# CALABUIG



<https://bit.ly/48BZO07>

**NADIA FOURNIER**  
**JOURNALISTE**

Vin rouge par excellence pour les soirs de semaine, le Calabuig est toujours en tête dans mon palmarès des meilleurs rapports qualité-prix à la SAQ. Un très bel exemple de ce que le cépage bobal peut livrer quand il est planté au bon endroit et qu'il est cultivé et vinifié avec soin. Gourmand, bourré de saveurs de fruits rouges et noirs, d'épices et d'herbes séchées et bien assez charnu.



**DIFFUSÉ LE 16 FÉVRIER 2024**

Meinklang

# KONTAKT ROUGE



**L'actualité**

<https://bit.ly/3P26IF0>

**NADIA FOURNIER  
JOURNALISTE**

Pour les amateurs de vins nature, Meinklang fait presque partie des meubles. Les vins de ce domaine du Burgenland connaissent un succès fou depuis leur arrivée au Québec et ils représentent plus de la moitié des ventes de vins autrichiens à la SAQ. Ultrapopulaires et souvent distribuées en bonne quantité partout dans la province, ces cuvées sont aussi le fruit de pratiques écoresponsables.

La famille Michlits gère sa ferme en polyculture et selon les principes de la biodynamie ; ses terres se partagent entre l'élevage de bovins, la culture céréalière et la viticulture. Ses vins sont élaborés avec un minimum d'intrants œnologiques. En goûtant le Kontakt rouge, on a véritablement l'impression de boire du jus de raisin fermenté dans sa forme la plus pure.

Un petit régal de légèreté (11 % d'alcool), éclatant de fruit et de fraîcheur, comme un air de printemps en plein février. Même si vous n'êtes pas friand de vin rouge, vous pourriez vous laisser séduire par sa souplesse et par son profil gouleyant et aérien. Un très bel exemple de rouge d'apéro, à servir autour de 14 °C.

Santé !



**DIFFUSÉ LE 17 FÉVRIER 2024**

Meinklang

# PROSA



<https://bit.ly/3P56oWa>

**VÉRONIQUE RIVEST  
SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE**

**Abordable : tout ce qu'on aime d'un pet nat**

Voilà un pet nat (pétillant naturel) drôlement bien fait. Il a toute la légèreté et la simplicité de ces vins délicatement effervescents, mais sans les défauts qui les accablent parfois. Très frais et délicatement fruité, il offre un joli nez qui rappelle les fraises des champs et les framboises, sans fausse note. En bouche, le vin est très sec et très léger, mais il fait tout de même preuve de tenue, avec un fruit mûr et pimpant, porté par des bulles fines et évanescentes. L'étiquette spécifie d'ailleurs frizzante, ce qui signifie pétillant (moins de pression qu'un vin mousseux – spumante). Simple, mais réjouissant, c'est le vin à garder sous la main pour de la visite impromptue, quand un soir de semaine a besoin d'un peu de pimpant, ou pour un tête-à-tête en amoureux. Délicieux seul ou avec des bouchées : rillettes de saumon, popcorn au paprika, ailes de poulet.





**DIFFUSÉ LE 17 FÉVRIER 2024**

Rémi Pouizin

# L'ESSENTIEL



<https://bit.ly/4c0oIK2>

**PATRICK DÉSY**  
**JOURNALISTE**

J'adore les vins de Rémi Pouizin. On achète d'ailleurs les excellentes cuvées Les Pious offertes en blanc et en rouge les yeux fermés. Cette cuvée un peu plus haut de gamme met en lumière le grenache de façon magistrale. Des parfums aguicheurs de fruits noirs, de réglisse, de poivre blanc et de fumée. Large en attaque avec des tanins mûrs et bien intégrés. Finale capiteuse au fruité éclatant. C'est gourmand et sérieux à la fois. Énormément de réconfort. Pensez viandes braisées, côtes levées, ragoûts de lentilles à la tomate et lardons.



DIFFUSÉ LE 22 FÉVRIER 2024

Domaine Léon Boesch

# LES PIERRES ROUGES



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



Petit domaine familial réputé situé au sud de Colmar, c'est à partir d'une parcelle d'un hectare de vieilles vignes de sylvaner que les Boesch élaborent cette magnifique cuvée. Culture en biodynamie, vendanges manuelles, vinification à partir de levures indigènes, élevage sur lies jusqu'à la mise en bouteilles... Tout y est pour qu'on puisse se régaler! Une pure gourmandise avec un plateau de fromages fins ou encore vos fruits de mer favoris.

## CELLIER

**Domaine Léon Boesch Les  
Pierres Rouges Sylvaner 2021**

Vin blanc | 750 ml  
France, Alsace

★★★★★ (4)

24,65 \$

En ligne

En succursale

Ajouter au panier



**DIFFUSÉ LE 23 FÉVRIER 2024**

Celler Credo

# MIRANIUS



<https://bit.ly/3T2av6F>

**PATRICK DÉSY**  
**JOURNALISTE**

Le xarel-lo (prononcez « cha-rel-lo ») est un cépage surtout utilisé pour le cava, le vin effervescent de la Catalogne. Vinifiée en vin « tranquille » par la maison Recaredo (petit producteur qui élabore d'excellents cava), cette cuvée Miranius se distingue par son nez légèrement assez ouvert et d'une complexité enviable avec des tonalités de craie, miel, et d'abricot. Bien sec et porté par une acidité vibrante, d'assez bon volume et juste assez long, il laisse une impression saline. Plus délicat que par le passé, il accompagnera les huîtres ou les calmars frits.



**DIFFUSÉ LE 23 FÉVRIER 2024**

Domaine des Huards

# PURE



**L'actualité**

<https://bit.ly/3P59k58>

**NADIA FOURNIER  
JOURNALISTE**

Le sauvignon blanc a plusieurs visages, certains plus familiers que d'autres. Ce cépage brille tantôt par ses parfums exubérants de pamplemousse quand il est cultivé dans la région néo-zélandaise de Marlborough, tantôt par sa vivacité doublée d'une certaine richesse à Bordeaux, ou encore par sa structure et son élégance à Sancerre, dans la Loire.

À Cheverny, une petite commune située près de Chambord, la famille Gendrier l'assemble à une pointe de chardonnay et en tire un vin blanc épuré et aérien, peu importe le millésime. Le 2022, quoiqu'un peu plus large en bouche, est aussi vif et pimpant que les derniers millésimes. Un vrai délice en lui seul à l'apéro ou en accord avec des pâtes crémeuses au citron, au parmesan et aux rapinis.

Santé !



**DIFFUSÉ LE 24 FÉVRIER 2024**

Damien Coquelet

# FOU DU BEAUJO



**LA  
PRESSE**

<https://bit.ly/3T28xmN>

**VÉRONIQUE RIVEST  
SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE**

## **Classique : un bon compagnon**

Une fois de plus, le talentueux Damien Coquelet nous livre un beaujolais tout ce qu'il y a de plus classique, cultivé et vinifié de façon très naturelle, dans l'esprit des vins de son beau-père, Georges Descombes. Le nez affriolant est tout en petits fruits rouges, avec des notes de fleurs et d'herbes. La bouche est super fraîche et tonique, avec un peu d'acidité volatile qui ajoute de l'éclat. Très sec, léger et gourmand, il s'étire sur de légers tannins qui apportent du grain et du relief, qui appellent un deuxième verre et qui en font un très bon compagnon pour la table. À servir rafraîchi avec des rillettes, des pâtés de campagne ou des terrines de gibier, du jambon, un croque-monsieur ou une salade de betteraves.



DIFFUSÉ LE 24 FÉVRIER 2024

Les Béates

# LOU «CH'NIN»



LE DEVOIR

<https://bit.ly/4bUaw55>

**JEAN AUBRY**  
**CRITIQUE**

« Tous les chemins mènent au vin ». C'est le credo de l'équipe de ce domaine bio penché sur 40 hectares de vigne au coeur de l'AOP Aix-en-Provence. Ici, « tous les ch'nins » trouvent leur singularité, loin de la plénitude épicée des confrères d'Afrique du Sud ou du panache teinté d'une pointe d'austérité des collègues ligériens. Le fruité est généreux, peu acide, texturé, très fin. (5)



**DIFFUSÉ LE 24 FÉVRIER 2024**

Sébastien David

# HURLUBERLU



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

**PHILIPPE LAPEYRIE  
CHRONIQUEUR**

**Un cabernet franc ligérien d'une fraîcheur et d'une digestibilité épatante !**

À déguster avec : des légumes grillés, du porc ou du poulet rôti...

Vous êtes nombreux à me demander des vins nature et des crus issus de cultures organiques. En voici un (un autre!) à essayer pour vous. Cet Hurluberlu est léger, frais, passe-partout, peu tannique, de bonne descente et fort digeste. Servez-le bien rafraîchi et il vous le rendra fort bien. À boire au courant des 18 à 24 mois suivant son achat.



# Janvier





DIFFUSÉ LE 6 JANVIER 2024

Bodega de Levante

# CALABUIG



<https://bit.ly/3Oq7nzP>

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

## L'éclat fruité du bobal

Issu de la même région que le Fuentesecca, ce vin rouge est entièrement élaboré avec du bobal, un très vieux cépage local, le plus cultivé dans ces contrées. Capable de produire des vins colorés et puissants, et beaucoup de vins ordinaires, il est parfois vinifié de façon à mettre de l'avant son éclat fruité. C'est le cas ici, et grâce entre autres à la fraîcheur des raisins cultivés en altitude, on se retrouve avec un vin léger et pimpant. Sa couleur est pâle et son nez, fruité, avec des arômes de framboise, de cerise, ainsi qu'une pointe de fleurs et de garrigue. Sec, léger, frais et peu tannique, c'est un vin simple mais réjouissant, à condition de le servir frais. Il accompagnera un poisson aux tomates et aux herbes, une salade de betteraves au chèvre, un tartare de bœuf.



DIFFUSÉ LE 13 JANVIER 2024

Adegade Penalva

# DÃO ROUGE



LA PRESSE

<https://bit.ly/49f7ITy>

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

## Abordable : fructueuse collaboration

Adegade Penalva est une importante cave coopérative. Elle regroupe environ 1000 membres, qui exploitent plus de 1200 hectares de vignes dans la région du Dão, dans le sud du Douro. La plupart sont de petits vigneron, mais leur collaboration leur permet de produire des vins très abordables. Celui-ci est élaboré avec trois cépages typiques de la région : touriga nacional, tinta roriz (le tempranillo espagnol) et jaen (le mencia espagnol). Le nez est expressif, avec des notes de fruits noirs très mûrs, de fraise, de terre noire. Très sec, souple, plutôt léger et simple, le vin fait néanmoins preuve de tenue en bouche. Des tannins modérés, mais avec de la poigne, appellent la table. Très passe-partout, à servir légèrement rafraîchi, il est tout indiqué pour une cuisine sans chichi : pâte chinois, steak frites, chili.



DIFFUSÉ LE 13 JANVIER 2024

Azul y Garanza

# ALTAMENTE



LA  
PRESSE

<https://bit.ly/49f7ITy>

**VÉRONIQUE RIVEST**  
**SOMMÈLIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE**

**Abordable : Abordable : pour les plats réconfortants d'hiver**

Le cépage monastrell, originaire de la région de Valence et connu sous le nom de mourvèdre en France, est très présent sur la côte méditerranéenne. On dit d'ailleurs qu'il est heureux la tête au soleil et les pieds dans l'eau. Mais ici, c'est en altitude qu'il est cultivé, avec grand soin, par de jeunes vigneronnes qui cherchent à mettre en valeur tout le caractère fruité du cépage, sans surmaturité ni maquillage. Et c'est réussi encore une fois dans cette cuvée. Vinifiée en cuve de béton avec levures indigènes, elle est plutôt discrète au nez, mais offre une bouche tout en fruit et en fraîcheur. Moyennement corsée, avec juste ce qu'il faut d'aspérités tanniques, et un petit côté rustique charmeur. Un vin tout indiqué pour des plats réconfortants d'hiver : viandes braisées, cassoulet et autres ragoûts de haricots, tourtières de gibier.



**DIFFUSÉ LE 19 JANVIER 2024**

Les Têtes

# TÊTE BLANCHE



<https://bit.ly/3SEIG6z>

**PATRICK DÉSY**  
**JOURNALISTE**

## 5 vins à déguster ce week-end

Les Têtes, c'est un projet réunissant quatre amis et mené par Nicolas Grobois, vigneron artisan dont le domaine familial est situé à Chinon. Un assemblage assez hétéroclite de sauvignon blanc et de chenin provenant de Panzoult, en Touraine, et de roussanne de la vallée du Rhône. Les raisins sont cultivés en agriculture biologique et vinifiés naturellement. Ça donne un nez bien parfumé avec des notes de miel, de tilleul, d'agrumes, de poire et de poivre blanc. On a l'impression que le vin sera gras, voire doux, mais c'est complètement sec, droit, savoureux et léger. N'hésitez pas à le passer en carafe et à le servir bien frais à l'apéro, avec du poisson ou un fromage de chèvre.



**DIFFUSÉ LE 20 JANVIER 2024**

Rémi Pouizin

# NATIVE



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

**PHILIPPE LAPEYRIE  
CHRONIQUEUR**

**Un rouge rhodanien alliant gourmandise et fraîcheur gustative !**

Grenache/Syrah 2021

Native - Rémi Pouizin

Côtes du Rhône Villages Visan - Rhône - France

Code : 12517832

Prix : 20,95 \$

Disponibilités : 80 bouteilles en ligne et 110 succursales en province

Sucre résiduel par litre : 2 grammes

Servir à 16 degrés Celsius

À déguster avec : une fondue bourguignonne de cubes d'original, de bœuf ou de cerf.

L'ensemble des cuvées du jeune vigneron Rémi Pouizin que j'ai eu le plaisir de déguster à ce jour m'ont accroché un sourire au visage. Celle que je salue ici se nomme Native et elle est faite à base de grenache et de syrah. Pureté, précision, justesse, fruité pur, net et bien croquant. On aime et l'on verra rapidement le fond de la bouteille à table avec quelques bons vivants. Certains oseront l'oublier jusqu'à 3 ans en cave.



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

**MERCI DE PARTAGER  
NOTRE PHILOSOPHIE!**