

REVUE DE PRESSE



2024



Mars



DIFFUSÉ LE 1^{ER} 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 Pouzin

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 Pouzin. 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 16 MARS 2024

Rémi Pouizin

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 Pouizin, 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 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 30 MARS 2024

Domaine des Huards

ENVOL

		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.



LA QV



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 distribués 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



LA
PRESSE

<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

Adega de Penalva

DÃO ROUGE



LA PRESSE

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

VÉRONIQUE RIVEST
SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE

Abordable : fructueuse collaboration

Adega de 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 chinoise, 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!**