

LUNDI 14 OCTOBRE 2013

# LE DEVOIR

Libre de penser

## AVD: le merlot à gogo

11 octobre 2013 | Jean Aubry | Vin



Photo : Jean Aubry

C'est pour mieux me rouler dans la farine (ou le couscous, selon les allégeances) que Champlain Charest, du bistrot du même nom, me servait à l'aveugle le plus récent merlot mis en bouche : Petrus 1983. Je n'ai pas tourné autour du pot (d'argile) trop longtemps. Magnificence de textures, « feuilleté » aromatique et gustatif déroutant amassé sous 30 ans de dictature temporelle conciliante, allonge digne des vins de race, bref, ce Petrus était à point.

Au-delà de l'étiquette, je buvais bien un merlot, un merlot de la rive droite fiché dans cette « terre amoureuse » de Pomerol qui lui confère justement à la fois cette épaisseur et cette

inimitable caresse de textures.

Sept merlots et un pirate étaient au menu cette semaine aux Amis du vin du Devoir. Le merlot ? Depuis la sortie cinématographique de Sideways d'Alexander Payne, nul doute que ce dernier a pris du plomb dans l'aile au profit du pinot noir, sur le plan de l'intérêt du moins.

Rarement vinifié seul, il se plaît à parfumer ici, à arrondir là, à donner du coeur au ventre aux cabernets, syrahs, petits verdots et autres malbecs bien souvent mieux habillés par la présence du célèbre tailleur. Le gaillard ne s'est tout de même pas mal sorti d'affaire pour l'occasion.

### **À l'aveugle**

Les voici servis à l'aveugle, dans l'ordre de dégustation, avec ma note personnelle suivie de la moyenne du groupe.

**Merlot 2009, Christian Moueix, Bordeaux, France** (17 \$ - 00369405) : un classique. Pas des plus larges ni des plus musculeux, des plus complexes ni des plus profonds, seulement un vin « juste », mûr et parfumé, souple et harmonieux. De toute façon, chez Moueix, l'esbroufe n'est jamais au programme. Le vin typique du lundi soir. (5)★★1/2. Moyenne du groupe : ★★1/2

**Château le Puy 2007, Côtes de Francs, Bordeaux, France** (27,35 \$ - 00709469) : je tenais à présenter ce 2007 même si le 2008, un peu plus resserré, lui succède actuellement en tablettes. ((10+)★★★). Un merlot qui rejoint celui de la famille Moro au Château Puy-Landry (15,60 \$ - 00852129 -(5)★★1/2), à la fois dépouillé mais tenace et parfumé, qui n'arrive jamais à lasser mais invite plutôt, en raison de sa sapidité, de sa fraîcheur, de sa trame sphérique attirante, de sa remarquable digestibilité, à le déguster comme ça, simplement, pour réjouir le palais à l'apéro.

Malgré son apparente fragilité, un vin de garde à ne pas sous-estimer. (5 +)★★★. Moyenne du groupe : ★★★

**Vistorta 2007, Conte Brandolini d'Adda, Friuli, Italie** (25,20 \$ - 10272763) : il reste encore un peu de 2007 en tablettes, le 2009 lui succède avec succès. La classe, oui, immédiate, avec ce charisme qui émane d'un personnage important qui entre dans une pièce et en impose. Surtout, une trame fondue, ronde, serrée, fraîche et fine, d'un équilibre parfait. Paupiettes de veau ? (5)★★★. Moyenne du groupe : ★★★

**Merlot Reserve 2009, Mission Hill, Vallée de l'Okanagan, Canada** (25,75 \$ - 11593551) : si la maison remportait la semaine dernière le trophée du meilleur pinot noir, reste que ce merlot est aussi de calibre international.

Il y a le fruit, net, abondant, s'étoffant sur une trame ferme mais ne manquant pas non plus de galbe. Un chouïa capiteux, mais l'équilibre y est. Très bon ! (5)★★★ ©. Moyenne du groupe : ★★★

**Crozes-Hermitage Cuvée 2010, Domaine Belle, Rhône, France** (27,95 \$ - 00917484) : les AVD ne se sont pas fait avoir avec le pirate, bien que la merveilleuse texture de cette syrah la rapprochait d'un grand merlot.

Une merveille ici ! Robe profonde, arômes fleurant bon violette et anis étoilé, fruité juteux, abondant, d'une grande clarté, trame vivante se resserrant en finale sur des tanins exquis.

Bref, à ce prix, trois bouteilles en cave pour les années qui viennent. (10 +)★★★1/2 ©. Moyenne du groupe : ★★★

**Château Corbin 2010, Saint-Émilion Grand Cru Classé, Bordeaux, France** (49,75 \$ - 11609217) : à l'est de Cheval Blanc, un domaine qui met tout en oeuvre pour concentrer le merlot sous un élevage des plus sophistiqués. Trop ? Certains y ont perçu cette recette « à l'aéricaine », d'autres, l'expression d'un merlot racé dans un millésime bien sanglé dans ses tanins et d'un fruité de belle définition. Actuellement fort discret, au nez com me en bouche, alliant puissance, structure et sève. Attendre. (10 +)★★★ ©. Moyenne du groupe : ★★★1/2 à ★★★

**Merlot 2010, Jack London, Kenwood, Sonoma Mountain, Californie, États-Unis** (25,60 \$ - 00720979) : c'est la grande fraîcheur qui marque le vin au départ, ces flaveurs de poivrons rouges grillés en compotés ensuite, puis ce mouvement fruité qui s'arrime au passage aux tanins, comme un noyé qui cherche la berge la plus proche.

Corps, vigueur, expression : du bon merlot. (5)★★★. Moyenne du groupe : ★★★

**Montes Alpha Merlot 2010, Vallée de Colchagua, Chili** (22,20 \$ - 00564617) : pousser au-delà de ses goûts demande un certain courage. En un mot, ce n'est pas parce qu'on n'aime pas que ce n'est pas bon. Le vin chilien a cette réputation de diviser les camps. Latex, torrification, bleuet, eucalyptus, pétrole, et même, tenez-vous bien... Château Enbridge pour les amateurs de pipelines qui fuient !

Au final, pourtant, un rouge bien dans sa peau, structuré, de première fraîcheur et qui ne manque pas d'allonge. (5)★★1/2. Moyenne du groupe : ★★

### **D'autres beaux merlots à laisser filer du goulot**

Château de Parsac 2009, Montagne Saint-Émilion, Bordeaux, France. (19,15 \$ - 00892307 - (5)★★★)

Château de Maison Neuve 2010, Montagne Saint-Émilion, Bordeaux, France. (22,20 \$ - 00899906 - (5)★★★ ©)

La Petite Chardonne 2010, Côtes de Bourg, Bordeaux. (23,85 \$ - 00919068 - (5)★★★ ©)

Château La Croix des Moines 2011, Lalande-de-Pomerol, Bordeaux, France. (25,95 \$ - 00973057 - (5 +)★★★ ©)

Merlot Sito Dell'Almo 2008, Planeta, Sicile, Italie. (38,50 \$ - 00705962 - (5+)★★★1/2 ©)