



Un bon vin pour un «p'tit vingt»!

Au Québec, nombreux sont les consommateurs de vin qui ont l'espèce de «barre psychologique» du 20 \$.

Ils ne veulent pas dépasser ce montant pour acheter un flacon de vin, mais ils ne veulent pas non plus se diriger vers une fiole à moins de 15-16 \$ en croyant se rincer le nez sur un «douteux pinard» manquant de «punch». Car, oui, les préjugés sur les cuvées peu dispendieuses sont encore bien présents au Québec.

Depuis la fin janvier, Mathieu et moi avons dégusté des centaines de produits et plusieurs dans cette gamme de prix nous ont mis le sourire au visage. Je vous propose donc aujourd'hui de faire plaisir aux gens qui mettent toujours un «p'tit 20» pile poil pour l'achat d'une bouteille! À un huard près disons...

Nous avons succombé au charme, à la droiture et à l'énergie du Crémant de Loire de Vincent Girault à 19,50 \$ (12486108). La cuvée est baptisée Pureté de Silex. Une bulle vigoureuse, sans sucre, nette et d'une fraîcheur épatante. Huîtres, crabes des neiges et canapés de saumon fumé lui iront à ravir.

Vins blancs

En matière de vin blanc tranquille (non mousseux), allez-y sans hésiter vers les deux produits suivants. Votre romantique soirée en tête à tête autour d'une belle assiette de sushis pourrait être accompagnée du parfumé, aguicheur et fort agréable Trilogie du Domaine Barmès Buecher à 20,20 \$ (12254420) en sol alsacien.

Il y a aussi le gracieux, rond, caressant et huileux blanc du Château Rouquette du Mer de la famille Boscary dans le Languedoc nommé Cuvée Arpège à 20,25 \$ (11864613) qui est impeccable. Poissons à chair blanche, fondue au fromage, feuilleté d'escargot ou vol-au-vent au poulet l'accompagneront à merveille. Visez 10-11 degrés Celsius pour le service de ces vins.

Les rouges

Votre «20 douilles» sera fort «bien placé», si vous choisissez une des bouteilles de rouge suivantes. Celui qui est, selon moi, le plus réussi et le plus satisfaisant des vins rouges tous pays confondus sous la barre des 20 \$ à la SAQ, c'est sans aucun doute cet assemblage rhodanien que l'on nomme Les Cranilles des Vins de Vienne à 19,65 \$ (722991).

Très peu de produits de cet ordre de prix vous en offriront autant! Couleur violacée hyper invitante, nez ouvert et expressif, bouche juteuse et pleine de vie... Bref, c'est juste trop bon pour le prix. Votre choix pourra aussi s'arrêter sur le Greppicante de la famille Greppi en terroir toscan à 20,55 \$ (11191826). Un vin idéal pour des pastas en sauce tomate ou une pizza garnie. Le coloré et musclé Malbec de la maison Catena d'Argentine à 20,45 \$ (478727) est toujours aussi fourni et généreux qu'auparavant.

Les viandes saignantes cuites sur votre barbecue lui conviendront parfaitement. En terminant, essayez de dénicher une bouteille de 500 ml du fort bon Château Le Puy à 20,75 \$ (896399). Un rouge bordelais tout simplement exquis qui est issu d'une culture bio.

Vin de la semaine

Une salade, des bruschettas, des fruits de mer, des fromages...



[Visualiser l'article](#)

Votre terrasse est maintenant ouverte et vous cherchez un bon vin rosé pour accueillir famille et amis pour la baptiser? Versez-leur un verre de ce très bon assemblage provençal et ils seront aux petits oiseaux! Délicatement parfumé, fin, gracieux, élégant, gras et tout en fraîcheur. Vous pourriez l'oublier encore 18 mois en cave, mais je vous suggère de l'ouvrir dès maintenant, car le printemps est finalement arrivé!



Côtes de Provence 2016
Domaine Houchart - Famille Quiot
Provence - France
Code: 11686503 - Prix: 17,45 \$
Servir à 10-11 °C