

10 VINS QUI FONT MON BONHEUR À L'ANNÉE

Notre chroniqueuse Nadia Fournier publie cet automne son incontournable *Guide du vin Phaneuf*. Pour l'occasion, nous lui avons demandé de proposer une sélection de 10 coups de cœur qu'elle a tirés de cet ouvrage de référence essentiel. Voici ses choix, dont plusieurs belles trouvailles, à très bon prix!

PAR NADIA FOURNIER



ARGYROS, ATLANTIS 2017, CYCLADES

Vin blanc
Grèce
Code SAQ : I1097477
19,15 \$

Mathios Argyros privilégie un style plus vif et nerveux pour ses vins blancs secs. Disponible dans l'ensemble du réseau de la SAQ, son Atlantis me semble un peu plus aromatique en 2017, avec des notes florales et citronnées, très invitantes au nez. On retrouve en bouche la tension et la tenue habituelles du cépage assyrtiko, dont il est composé à 90 % – le reste se partageant entre l'athiri et l'aidani. Savoureux, comme toujours, et offert à l'année.



BADENHORST, A.A. THE CURATOR 2017, SWARTLAND

Vin blanc
Afrique du Sud
Code SAQ : I2889126
13 \$

Bien connu des Québécois pour ses cuvées Sécateurs, Adi Badenhorst excelle dans l'art de façonner des vins à forte personnalité, dans toutes les gammes de prix. Son Curator blanc – assemblage de chenin, de chardonnay et de viognier – en est une autre preuve. Sec et original, avec des arômes de fruits blancs et jaunes, de pâte d'amande et de pomme, et une longueur impeccable pour le prix. Difficile de demander mieux. Un très bon vin de tous les jours.



600
CAISSES À
L'AUTOMNE

JURTSCHITSCH, GRÜNER VELTLINER 2017, GRÜVE, NIEDERÖSTERREICH

Vin blanc
Autriche
Code SAQ : I3679884
24,15 \$

Depuis qu'ils ont pris la relève de ce vignoble du Kamptal, en 2006, Alwin Jurtschitsch et sa conjointe, Stefanie, en ont fait l'un des domaines les plus dynamiques d'Autriche. Plutôt qu'une expression des terroirs du Kamptal, cette cuvée toute nouvelle à la SAQ offre une expression pure du cépage grüner veltliner. Sec, très aromatique et débordant de bons goûts de poire et de fruits tropicaux, de poivre, de fleurs blanches et de citron. Nerveux, vibrant et rassasiant de fraîcheur. Parfait pour les huîtres!



VINCENT CARÊME, VOUVRAY 2017, SPRING

Vin blanc
France
Code SAQ : I3594899
20,60 \$

Vincent Carême est maître dans l'art d'élaborer des vins d'une exquise pureté, et cette cuvée issue d'achats de raisins porte la même signature cristalline. Voilà un blanc sec dont l'acidité vive tranche dans les parfums de poire mûre et de fleurs blanches, tandis qu'une finale crayeuse apporte un supplément de relief et de complexité à l'ensemble. Laissez-le respirer en carafe une demi-heure avant de le servir avec une salade de choux de Bruxelles rôtis, de noix de pin et de pomme Russet.



CHÂTEAU LE PUY, FRANCS CÔTES DE BORDEAUX 2015

Vin rouge
France
Code SAQ : 709469
28,45 \$

Le vignoble de la famille Amoreau est l'un des rares de Gironde à être cultivé en biodynamie. Le vin courant de la propriété est vinifié avec les seules levures naturelles, sans chaptalisation ni filtration et avec un minimum de soufre. Le 2015 est un pur délice. Tissé de tanins mûrs et soyeux qui caressent le palais et soutenu par une acidité finement dosée, avec un cœur fruité pur et savoureux. Un vin qu'on pourra aisément coucher en cave pendant une bonne dizaine d'années.

10 VINS QUI FONT MON BONHEUR À L'ANNÉE

Notre chroniqueuse Nadia Fournier publie cet automne son incontournable *Guide du vin Phaneuf*. Pour l'occasion, nous lui avons demandé de proposer une sélection de 10 coups de cœur qu'elle a tirés de cet ouvrage de référence essentiel. Voici ses choix, dont plusieurs belles trouvailles, à très bon prix!

PAR NADIA FOURNIER



**ARGYROS, ATLANTIS
2017, CYCLADES**

Vin blanc
Grèce
Code SAQ : 11097477
19,15 \$

Mathios Argyros privilégie un style plus vif et nerveux pour ses vins blancs secs. Disponible dans l'ensemble du réseau de la SAQ, son Atlantis me semble un peu plus aromatique en 2017, avec des notes florales et citronnées, très invitantes au nez. On retrouve en bouche la tension et la tenue habituelles du cépage assyrtiko, dont il est composé à 90 % – le reste se partageant entre l'athiri et l'aidani. Savoureux, comme toujours, et offert à l'année.



**BADENHORST, A.A.
THE CURATOR 2017,
SWARTLAND**

Vin blanc
Afrique du Sud
Code SAQ : 12889126
13 \$

Bien connu des Québécois pour ses cuvées Sécateurs, Adi Badenhorst excelle dans l'art de façonner des vins à forte personnalité, dans toutes les gammes de prix. Son Curator blanc – assemblage de chenin, de chardonnay et de viognier – en est une autre preuve. Sec et original, avec des arômes de fruits blancs et jaunes, de pâte d'amande et de pomme, et une longueur impeccable pour le prix. Difficile de demander mieux. Un très bon vin de tous les jours.



600
CAISSES À
L'AUTOMNE

**JURTSCHITSCH,
GRÜNER VELTLINER
2017, GRÜVE,
NIEDERÖSTERREICH**

Vin blanc
Autriche
Code SAQ : 13679884
24,15 \$

Depuis qu'ils ont pris la relève de ce vignoble du Kamptal, en 2006, Alwin Jurtschitsch et sa conjointe, Stefanie, en ont fait l'un des domaines les plus dynamiques d'Autriche. Plutôt qu'une expression des terroirs du Kamptal, cette cuvée toute nouvelle à la SAQ offre une expression pure du cépage grüner veltliner. Sec, très aromatique et débordant de bons goûts de poire et de fruits tropicaux, de poivre, de fleurs blanches et de citron. Nerveux, vibrant et rassasiant de fraîcheur. Parfait pour les huîtres!



**VINCENT CARÊME,
VOUVRAY 2017, SPRING**

Vin blanc
France
Code SAQ : 13594899
20,60 \$

Vincent Carême est maître dans l'art d'élaborer des vins d'une exquise pureté, et cette cuvée issue d'achats de raisins porte la même signature cristalline. Voilà un blanc sec dont l'acidité vive tranche dans les parfums de poire mûre et de fleurs blanches, tandis qu'une finale crayeuse apporte un supplément de relief et de complexité à l'ensemble. Laissez-le respirer en carafe une demi-heure avant de le servir avec une salade de choux de Bruxelles rôtis, de noix de pin et de pomme Russet.



**CHÂTEAU LE PUY,
FRANCS CÔTES
DE BORDEAUX 2015**

Vin rouge
France
Code SAQ : 709469
28,45 \$

Le vignoble de la famille Amoreau est l'un des rares de Gironde à être cultivé en biodynamie. Le vin courant de la propriété est vinifié avec les seules levures naturelles, sans chaptalisation ni filtration et avec un minimum de soufre. Le 2015 est un pur délice. Tissé de tanins mûrs et soyeux qui caressent le palais et soutenu par une acidité finement dosée, avec un cœur fruité pur et savoureux. Un vin qu'on pourra aisément coucher en cave pendant une bonne dizaine d'années.