

## Club des Dégustateurs de Grands Vins

Cours sur le vin et ateliers de dégustation  
à Montréal (Canada)

"Participer à une dégustation, c'est d'abord s'offrir  
du temps, du temps pour soi pour prendre conscience  
de la beauté des choses ainsi que de soi-même"  
(Anonyme)

### Google Translate

Sélectionner une langue ▼ Fourni par Google Traduction

### Bienvenue sur ce site GRATUIT et SANS PUBLICITÉ sur les bons vins du monde entier

Pour les amateurs de vin qui prennent leur plaisir au sérieux!

NOTE: En poursuivant cette lecture, vous déclarez avoir l'âge légal requis dans votre pays pour  
consommer de l'alcool.

[À propos de ce blogue](#) | [Qui sommes-nous?](#) | [L'auteur](#)

### Rechercher sur ce blogue

Rechercher

J'aimerais apporter ici mon grain de sel sur la question.

**<b>L'insaisissable minéralité dans le vin</b>**



[Accueil](#)

Plus 3 millions  
de visites!

**3,162,346**

Certificats-

Cadeaux!

[cliquez ici](#)

Dates de nos  
prochaines  
activités

[cliquez ici](#)

Cours d'Initiation à  
la Dégustation du  
Vin

[cliquez ici](#)

Contactez-nous!

[cliquez ici](#)

Témoignages reçus  
des lecteurs

[cliquez ici](#)

10% de Rabais au  
Resto!

[cliquez ici](#)

Liste des faux vins  
québécois de la SAQ

[cliquez ici](#)

JEUDI 31 MARS 2022

### Château Le Puy, Cuvée Émilien, Vin de France, 2017, France

**Cépages:** 85% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 1%  
Carménère

**Code #:** ~~709469~~ (750 ml)

**Prix:** 30,75\$

**Code #:** ~~896399~~ (500 ml)

**Prix:** 21,75\$

**Alcool:** 13%

**Sucre:** 1,4 gr/litre

**Servir:** 16-17° Celsius

**Carafe:** 30-45 min.

**À boire:** 2022-2030

Autre: vin nature

Provenance: achat personnel



## Répertoire des GRANDS VINS

[cliquez ici](#)

## L'étude MONOPOLE INC

[cliquez ici](#)

## Liste des meilleures aubaines en Ontario

[cliquez ici](#)

## Les catégories de ce blogue:

[Apparitions médiatiques](#)

(228)

[Articles](#) (571)

[Cépages méconnus](#) (52)

[Citations](#) (17)

[Dégustations privées](#) (37)

[Dossiers spéciaux](#) (16)

[Editoriaux](#) (21)

[Entrevues](#) (75)

[Événements](#) (34)

[Fromages](#) (9)

[Huffington Post Québec](#) (358)

[Leçons de bienséance](#) (4)

[Les demi-vérités](#) (6)

[Listes vins de la semaine](#)

(192)

[Mes découvertes](#) (125)

[Pensée du jour](#) (53)

[Petites recettes](#) (131)

[Reportages](#) (91)

[spiritueux](#) (68)

[Textes et poésie](#) (11)

[Vidéos](#) (160)

[Vins blancs](#) (1737)

[Vins du Québec](#) (42)

[Vins mousseux](#) (331)

[Vins mutés et liquoreux](#) (178)

[vins oranges](#) (15)

[Vins rosés](#) (285)

[Vins rouges](#) (2526)

## À quelle température servir les vins?

[cliquez ici](#)

## Le nez du vin et ses 500 arômes

[cliquez ici](#)

## Savoir reconnaître un vin bouchonné

[cliquez ici](#)

## Comment laver ses verres à vin

[cliquez ici](#)

## Conserver du vin chez soi

[cliquez ici](#)

## Quels sont les vins qui peuvent vieillir?

[cliquez ici](#)

## La carafe à vin, un must!

[cliquez ici](#)

## Comment bien entretenir votre carafe à vin

[cliquez ici](#)

## Trucs pour accords vins et nourriture

[cliquez ici](#)

## Analysez vos vins avec cette fiche d'appréciation

[cliquez ici](#)

## Conseils pour commander du vin au resto

[cliquez ici](#)

## Le sucre résiduel, ami ou ennemi du vin?

[cliquez ici](#)

## L'insaisissable minéralité dans le vin

[cliquez ici](#)

## Accords vins et fromages

Le Château le Puy est situé à Saint-Cibard sur la rive droite de Bordeaux, sur le même plateau calcaire que Saint-Émilion et Pomerol. Ce domaine de 54 hectares géré par Jean-Pierre Amoreau, patriarche de cette famille de vignerons qui a maintenant 84 ans, et son fils Pascal, représentant de la 14<sup>e</sup> génération.



Les vignes sont cultivées en biodynamie et les vins vinifiés et élevés sans soufre. «Notre façon de faire est traditionnelle. Il y a 90 ans, tout le monde travaillait comme nous. Les molécules de synthèse (engrais) sont arrivées après la Première Guerre mondiale. Mon grand-père qui était plutôt pingre, n'a pas acheté d'engrais. Il nous a rendu service, car on a continué la culture traditionnelle», explique Jean-Pierre Amoreau.



Fondé en 1610, bio depuis toujours, le domaine n'a jamais utilisé de pesticides ni d'engrais chimiques. En biodynamie maintenant. Environ 80 % de leur production est exportée.

Cette vidéo sans paroles de 2 minutes explique le côté artisanal du Château le Puy.

### CHÂTEAU LE PUY - DEPUIS 1610



Le domaine fait 7 cuvées, soit 4 vins rouges, 1 blanc, 1 rosé et 1 vin liquoreux. Il y a actuellement 3 de celles-ci présentes au Québec (plus une autre de la Closerie Saint-Roc), certaines venant en différents formats et millésimes ([voir ici](#)).



[cliquez ici](#)

Les 10 Commandements du Vin!

[cliquez ici](#)

Dégustation du vin: c'est dans votre tête que ça se passe!

[cliquez ici](#)

Votre vin a-t-il la gueule de bois?

[cliquez ici](#)

Les 10 catégories de buveurs de vin

[cliquez ici](#)

NOS PARTENAIRES

[cliquez ici](#)

Suivez-nous sur FACEBOOK

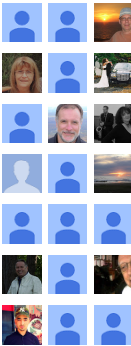
[cliquez ici](#)

Tweeter

Suivre @ClubDGV

Abonnés

Abonnés (132) [Suiv](#)



S'abonner

Messages les plus consultés



Liste des vins importés en vrac vendus incognito à

la SAQ

Bien que plusieurs l'ignorent encore, il y a dans le répertoire de la Société des alcools du Québec de nombreux produits vendus incogn...



Les vins d'Algérie de retour au Québec

Note: Ce texte a aussi

été publié le 27 août 2015 dans le Huffington Post Québec (voir ici) . Bonne nouvelle. Alors qu'ils n'é...



Cours sur le vin à Montréal (Initiation)

(ou

l'œnologie démythifiée!) L'un des cours d'initiation sur le vin le plus complet et le plus abordable au Québec. Pourquoi...

Liste des vins apparaissant dans la galerie photos des 15 bons vins de moins de 11\$

Puisqu'il est plus facile de se référer à une liste, je vous livre une ci-dessous que vous pourrez imprimer afin de garder ...

La liste des faux vins québécois de la SAQ

Si certains vins de cette maison sont passablement dispendieux, j'aimerais vous entretenir aujourd'hui de la cuvée phare de la maison, véritable fer de lance proposé à prix fort raisonnable compte tenu de sa qualité, la **cuvée Émilien**.

Si selon la croyance populaire, les vins nature seraient fragiles et doivent être consommés très rapidement, et bien celui-ci démontre que ce n'est pas toujours le cas.



Le vin mentionné en rubrique est issu de vignes complantées qui ont fourni un rendement de 56 hectolitres à l'hectare. Les raisins cueillis manuellement et sévèrement triés ne sont pas sulfités, ni levurés, ni chaptalisés à la fermentation. Le vin a été élevé 24 mois (12 mois en foudres, 12 mois en barriques) sans ajout de dioxyde de soufre.

Pendant ce temps, il a subi un bâtonnage en fonction d'un calendrier lunaire précis (élevage biodynamique). Le vin n'est ni filtré, ni collé avant l'embouteillage.

Inventaire au 1er avril 2022:

dans 30 succursales pour le format 500 ml ([voir ici](#))

dans 15 succursales pour le format 750 ml ([voir ici](#))



Filet de bœuf, asperges, champignons, purée de pommes de terre  
Source: [forksnroses.com](#)

Notes de dégustation:

Le genre de vin qui suscite une certaine émotion chez la plupart des dégustateurs.

Ce vin à la robe légèrement soutenue de couleur rubis parsemée de reflets grenat possède un bouquet passablement complexe qui en dérouterait certainement quelques-uns et qui évolue au fil de son aération. On y perçoit des arômes de cassis et de cerise noire avec des notes de champignons, de fines herbes et d'épices douces, entrelacés par des effluves de calcaire et de viande fumée. En bouche on est charmé dès le départ par ce vin vivant reflétant le goût du lieu qui l'a vu naître. Tanins très souples et abondants qui procurent suavité, délicatesse, finesse et élégance.

Longue finale vibrante sur impression minérale. Une aubaine à ce prix!

Avec un tel profil polyvalent pour la table, vous pourriez le marier avec presque tout ce qui convient aux vins rouges, soit la plupart des viandes grillées ou rôties, ainsi qu'avec les fromages de puissance moyenne.





Saviez-vous que pour la Société des alcools du Québec, tous les vins importés en vrac, qu'ils soient chiliens, italiens, australiens o...



**DATES DE NOS PROCHAINES ACTIVITÉS - Des cours**

**et des ateliers à offrir ou à s'offrir!**

Club des Dégustateurs de Grands Vins (25<sup>e</sup> édition): 4 lundis soirs consécutifs : Les 2, 9, 16 et 23 mars 2020 De 20 :00 he...

**Liste des vins apparaissant dans la galerie photos des 15 bons vins entre 11\$ et 13\$**

Puisqu'il est plus facile de se référer à une liste, je vous livre une ci-dessous que vous pourrez imprimer afin de gar...



**Tête de Cuvée, Château Puech-Haut, Saint-**

**Drézervy, 1999, France**

Cépages: 70% Syrah, 20% Grenache, 8% Mourvèdre, 2% Carignan Code #: n.d.  
Prix: 35,00\$ (en 2002)  
Alcool: 14% ...



**Liste des vins suggérés pour cette semaine**

Suite à mon billet du 7 juillet 2016 dans le Huffington Post Québec (Ce qu'il faut savoir avant d'aller une SAQ Dépôt), voici 25 ...



*Effiloché de canard, coulis de framboises*



*Ris de veau poêlé et champignons, déglacé au fond de veau*



*Depuis 1610*

**le Puy**

Publié par [Yves Mailloux](#), à 23 h 00 min 00 s

Libellés : [Vidéos](#), [vins biodynamiques](#), [Vins rouges](#)

Aucun commentaire:

Publier un commentaire

Saisissez votre commentaire...



Commenter en tant que :

jt (Google)



Publier

Prévisualiser

[Message plus récent](#)

[Accueil](#)

[Messages plus anciens](#)

S'abonner à : [Publier des commentaires \(Atom\)](#)