LA PRESSE

Les vins de la semaine de la Saint-Valentin

PHOTO TIRÉE DU SITE DE LA SAQ
Raventos i Blanc Blanc de Blancs Conca del Riu Anoia 2020

Fleurs et chocolats, c'est toujours sympa, mais une bouteille de vin avec l'enrobage autour – le moment, l'ambiance, le repas –, c'est encore mieux ! Ça peut être simple, comme des bulles avec des croustilles à l'apéro ou devant un bon film, un beaujolais fringant avec un plateau de charcuteries en rentrant d'une marche dans la neige, ou un grand bordeaux, à table, avec un repas préparé à quatre mains.

Publié le 11 février

VÉRONIQUE RIVEST
SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE

Classique

De fraîcheur et d'ampleur

Propriété de la famille Raventos depuis 1497, le domaine Raventos i Blanc, en Catalogne, est un modèle d'agriculture durable et responsable. Dans la vallée de la rivière Anoia, la famille élabore certains des meilleurs vins effervescents d'Espagne. De véritables vins de terroir, qui sont des expressions uniques et singulières de ce lieu magnifique. Ce blanc de blancs est élaboré avec du xarello, de la parellada, du maccabeo et un peu de malvasia de Sitges, un cépage ancestral que la famille a récupéré. Il s'ouvre sur un nez fin, complexe, aux notes de pomme, de poire, d'agrumes, de fleurs blanches et de foin. Sec, léger et très frais, il fait aussi preuve d'ampleur. Une délicate impression minérale sous-tend le tout et s'étire sur une finale aux notes salines. Parfait pour l'apéritif ou avec des huîtres, fraîches ou gratinées, des croustilles avec crème sure et œufs de poisson, des légumes en tempura.

Raventos i Blanc Blanc de Blancs Conca del Riu Anoia 2020, 24,15 $ (12097946), 12 %, bio

Garde : de 3 à 5 ans

2 articles restants ce mois-ci
Se connecter

Consultez la fiche de la SAQ

Classique

Délicieux !

PHOTO TIRÉE DU SITE DE LA SAQ
Jean-Claude Chanudet La Cuvée du Chat Vin de France 2021

L'an 2021 a été une année difficile dans le Beaujolais. Marquée par de graves épisodes de gel, du temps frais et beaucoup de pluie, cette année a néanmoins donné de très bons vins, axés sur le fruit et la fraîcheur. Et c'est là une grande partie du plaisir que procurent les vins de cette région. Celui-ci, le Jean-Claude Chanudet La Cuvée du Chat Vin de France 2021, en est un exemple parfait ! Aromatique, il offre un nez juteux et appétissant, tout en petits fruits rouges : gadelle, framboise, fraise. Des notes de poivre et de fleurs ajoutent de la complexité. La bouche est d'un charme fou : gourmande, fruitée et tonique, elle appelle un deuxième verre. Léger et pimpant, le vin fait aussi preuve de tenue, et de légers tanins apportent juste ce qu'il faut d'aspérités et lui permettront d'évoluer encore quelques années. À servir frais avec charcuteries, tartare de bœuf, poulet rôti, risotto aux betteraves.

Jean-Claude Chanudet La Cuvée du Chat Vin de France 2021, 24,95 $ (13184224), 12 %

Garde : 2 ou 3 ans

Consultez la fiche de la SAQ

2 articles restants ce mois-ci Se connecter

Découverte

Tout en finesse et en élégance

PHOTO TIRÉE DU SITE DE LA SAQ

Château Le Puy Emilien Vin de France 2019

Les vins du Château Le Puy sont dans une catégorie à part, et la preuve qu'on peut difficilement généraliser le style de vin produit dans une région. Établi depuis 1610 dans la Côte de Francs, le domaine y cultive la vigne dans le plus grand respect de l'environnement et élabore des vins très naturels, d'une grande pureté, qui peuvent en effet déconcerter ceux qui ont une idée arrêtée de ce que devrait goûter un vin de Bordeaux. La cuvée Émilien 2019, élaborée surtout avec du merlot, offre un nez suave et envoûtant, avec des notes de fruits rouges, d'épices, de tabac et de sous-bois. La bouche est veloutée, les tanins très soyeux, et la finale longue et complexe. Le tout est fondu, très harmonieux. Il accompagnera des viandes rouges grillées ou braisées, du gibier à plumes, une poêlée de champignons sauvages.

Château Le Puy Emilien Vin de France 2019, 34 $ (709469), 13,5 %, bio

(Ce vin coûtait 28 $ il y a peu de temps, mais même à 34 $, il reste une aubaine. Il se vend plus cher dans tous les autres marchés, même en France !)

Garde : de 8 à 10 ans

Consultez la fiche de la SAQ

© La Presse Inc. Tous droits réservés.

2 articles restants ce mois-ci Se connecter