

PLACE AU PRINTEMPS! PLACE AUX VINS BLANCS! MAKE WAY FOR SPRINGTIME! MAKE WAY FOR WHITE WINES!



PAR / BY ALINE MIGNEAULT

Avant que la folie estivale des rosés ne nous emporte, défions les mythes, osons la différence et prenons le temps de redécouvrir les vins blancs et toutes leurs subtilités. De l'apéritif au dessert, et tout au long du repas, ils se boivent avec plaisir et sauront éveiller vos papilles et tous vos sens. Sur les centaines de cépages existants, nous vous proposons ici quelques vins fait à base de sauvignon, de chardonnay, de vins de pays (plus frais), du reisling, du marsanne/roussanne et du pinot noir! Un tour de France en vins blancs... et des choix judicieux pour cette belle saison!

Côté Domaine Tariquet Côtes de Gascogne 2009 Osez ce mariage inusité et unique de cépages. 50% chardonnay, 50% sauvignon,! À l'apéritif ou au repas; avec les sushis, les mets épicés, les fromages. Code SAQ : 561316. 16,75 \$,

Saint-Bris Sauvignon Gaisot 2009 Un vin comme on l'aime : friand, minéral, d'une belle vivacité et tout en équilibre! Qui l'eût cru? Un bourgogne 100 % sauvignon, le seul qui fait exception à la règle et agrobiologique de surcroît. À l'apéritif, ou avec des poissons et du fromage de chèvre, c'est gagnant! Code SAQ : 10520819. 21,80 \$.

Cave de Tain Fleur de Roc Saint-Péray 2008 Essayer ce vin, c'est l'adopter! 50 % marsanne et 50 % roussanne. Rond, charmeur et doté d'une bonne acidité. Se boit autant à l'apéritif, que sur des plats en sauce. Code SAQ : 11153811. 21,65 \$.

Riesling Herrenweg Barmès Buecher Alsace 2008, 100% reisling et agrobiologique. Tout en délicatesse, ce vin accompagnera agréablement vos mets à base fruits de mer, de poissons à chair blanche et vos fromages raffinés. Code SAQ : 11153117. 26,35 \$.

Champagne de Castelneau, Cuvée blanc de noirs. Des saveurs de fruits blancs (abricot et pêches blanches), des arômes soutenus d'épices et de tabac blond. Assemblage 51 % pinot noir et 49 % pinot meunier. Une structure et une élégance qui le rendent parfait pour les repas; on l'ose avec l'agneau. Offert en importation privée par l'entremise de VINO Veritas : 514 384 6024. 55 \$.

Before rosé mania arrives this summer, let's defy the myths, dare to be different, and take the time to rediscover white wines and all of their subtleties. From the aperitif to dessert, and throughout your meal, you will love drinking them. They will make your taste buds sing along with your other senses. From the hundreds of existing grapes variety, we suggest these wines made with Sauvignon, Chardonnays, Vins de Pays, Reislings, Marsanne/Roussannes, and Pinot Noir! Let's take a tour of the white wine regions of France with these excellent choices for this lovely season!

Côté Domaine Tariquet Côtes de Gascogne 2009 This unusual marriage of grapes is very unique! 50% Chardonnay, 50% Sauvignon! Try it as an aperitif, with sushi, spicy dishes, or cheeses. SAQ code: 561316. \$16.75

Saint-Bris Sauvignon Gaisot 2009 Wine the way we like it: fresh and delicate, good mineral characteristics, and natural acidity in a perfect blend. Who would have believed it? A 100 % Sauvignon from Burgundy - the only exception to the rule - and what's more, it's agro biological! As an aperitif, with fish, or goat cheese, it's a real treat. SAQ code: 10520819. \$21.80

Cave de Tain Fleur de Roc Saint-Péray 2008 To try this wine is to love it! 50% Marsanne, 50% Roussanne. Well-rounded and charming with nice acidity; drink it as an aperitif or with sauced dishes. SAQ code: 11153811. \$21.65

Riesling Herrenweg Barmès Buecher Alsace 2008 100% Reisling and agro biological, this very delicate wine goes well with seafood dishes, white fish, and some of our fine cheeses. SAQ code: 11153117. \$26.35

Champagne de Castelneau, Cuvée Blanc de Noirs Flavours of white fruits (apricots, white peaches) and intense aromas of spices and white tobacco: a combination of 51% Pinot noir and 49% Pinot meunier. Its structure and elegance makes it perfect for serving with meals. Go ahead and try it with lamb. Privately imported by VINO Veritas, 514 384 6024. \$55

OCCASION SPÉCIALE Pour les brunchs de Pâques ou de la fête des mères, pour accompagner le jambon ou le gigot d'agneau, rien de mieux que les vins festifs! Pourquoi ne pas choisir un Crémant de Bourgogne ou d'Alsace, un Brachetto d'Asti de l'Italie? Vous vous délecterez de ces mousseux plus qu'abordables! **SPECIAL OCCASION** For your Easter brunch or on Mother's Day, nothing goes better with ham or a leg of lamb than celebration wines! Why not choose a Cremant from Burgundy or Alsace, or a Brachetto d'Asti from Italy? You will love these very affordable bubblyies! M