



La région du Sud-Ouest de la France

| Serge Leduc | chroniqueur

DELSON - Lors de ma dernière chronique, j'ai parlé de la grande variété de cépages et les nombreuses appellations qui sont présentes dans la région du Sud-Ouest. Je mentionnais que 100 des 160 vins vendus à la SAQ étaient sous la barre des 20 \$. Je vous présente cette semaine quelques appellations qui en valent la peine.

Situés aux portes de la région de Bordeaux, les vins de Bergerac sont essentiellement à base des mêmes cépages que sa voisine, à savoir le cabernet sauvignon, le cabernet franc, le merlot en rouge, le sauvignon blanc, le sémillon et le muscadelle en blanc. On y retrouve des vins intéressants à 15 \$ et moins. À ce prix, certains surpassent des vins de l'appellation Bordeaux.

Pour sa part, l'appellation Fronton se caractérise par la présence du cépage négrette. Produisant des vins plutôt foncés, il offre une présence tannique importante lorsque ce cépage est majoritaire. La présence de cabernet sauvignon, de cabernet franc ainsi que le malbec et la syrah est autorisée. On y produit aussi un très bon vin rosé dont le seul représentant à la SAQ est le Château Bellevue La Forêt. Ce vin passe à table pour accompagner le poulet ou la dinde grillés.

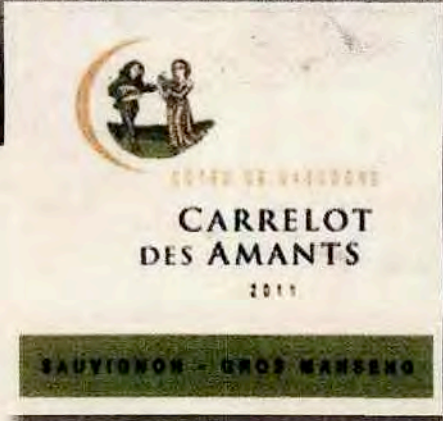
L'appellation Cahors mettant en vedette le malbec est une appellation que j'apprécie beaucoup pour accompagner un gigot d'agneau. L'acidité fraîche de ces vins et la structure tannique tiennent tête à cette viande goûteuse.

Et que dire des Madiran avec le tannat comme cépage principal? Comme son nom l'indique, les tannins sont bien présents dans ces vins. Mieux vaut en être averti. Le Château Boucassé offert à la SAQ est un bel exemple de vin bien fait sous la barre des 20 \$.

Saluons aussi les vins doux de l'appellation Monbazillac. À la manière des vins de Sauternes, les raisins sont attaqués par le champignon *Botrytis Cinerea* qui déshydrate le raisin en y concentrant le sucre. On obtient un vin liquoreux et gras en bouche. Il accompagne bien le foie gras ou un dessert aux fruits. Avec le temps frais de l'automne, il est agréable de le siroter près du foyer. ■

Les Comtes de Cahors, AOP Cahors 2007 (code 00315697). Avec un assemblage de 70 % malbec, 20 % merlot et 10 % tannat, ce vin présente une couleur rubis à reflet violacé et présente un taux d'alcool plutôt faible pour cette appellation à 12 %. Ce vin est élevé en cuve et présente un nez où les notes de fruits noirs se mêlent à la réglisse. En bouche, les tannins sont bien présents, agrémentés d'une acidité fraîche qui harmonise le tout. Un plat d'agneau conviendra parfaitement. Prix : 14,65 \$.





Carrelot des Amants 2011, AOP Côtes de Gascogne (code 11675871). Ici, le sauvignon blanc (80 %) apporte des notes d'agrumes et d'herbes ainsi qu'une belle acidité. Il est complété avec 20 % de gros manseng en apportant de la rondeur au vin. La finale est assez longue. À déguster avec un poisson blanc ou des sushis. Il offre un beau rapport qualité/prix. Prix : 13,60 \$.

Les premières grives, Domaine Tariquet IGP Côtes de Gascogne 2011 (code 561274). Dans le Sud-Ouest, les premières grives indiquent l'arrivée de l'automne. Élaboré à 100 % de gros manseng en vendange tardive, ce vin de teinte jaune paille présente des notes de fruits de fruits séchés et de miel. La bouche présente un beau sucre agrémenté d'une acidité fraîche. Il peut être servi à l'apéro ou pour accompagner un foie gras au torchon ou un fromage bleu. Très bon rapport qualité/prix. Prix : 17,15 \$.

