

L'Hebdo Journal - Opinion - Chroniques - Vins

La Foire aux vins français



Vin Vouvray

Publié le 20 Septembre 2010
Gilles Magny

Devenue un évènement annuel dans les succursales de la SAQ, la Foire aux vins français souligne l'apport inestimable de la France à la culture vinicole

mondiale.

Sujets : **SAQ** , **Lorieux** , **Vouvray** , **France** , **Québec**

Pendant longtemps et souvent encore aujourd'hui maître à penser et inspiration stylistique de bien des producteurs mondiaux, la France a engendré un grand nombre de génies en matière de vin. Et malgré la concurrence actuellement féroce sur tous les marchés, les vins français sont toujours nettement bons premiers dans les ventes au Québec.

Domaine des Aubuisières Cuvée de Silex Vouvray 2009, 16,35 \$, code SAQ : 0085886,

Il n'y a pas si longtemps, ce vin se vendait autour de 20 \$, et il est toujours aussi savoureux à ce moindre prix. Nez d'intensité moyenne de pomme sucrée, de miel et de craie suivi d'une bouche ne faisant pas faux bond, bien au contraire, et qui se termine sur une longue et belle finale. Le vin présente un certain sucre résiduel, mais, bien sûr, superbement équilibré par la fraîcheur tonique et typique du chenin blanc à son meilleur. À Vouvray, Bernard Fouquet est un genre de petit sorcier de la vinification en vin blanc.

Chardonnay/sauv. Côté Tariquet vin de pays Côtes de Gascogne 2009, 16,00 \$, code SAQ : 00561316

Encore une réussite de la famille Grassa, qui ne cesse de multiplier les cuvées parfaitement bien vinifiées. Cet inusité assemblage de sauvignon et de chardonnay du Sud-Ouest se présente plutôt discrètement au nez, puis déploie tout son arsenal en bouche avec une grande finesse, un rappel de fruit de la passion et une finale irrésistible, très sèche, minérale comme on l'aime. Bienvenu à l'heure de l'apéro ou encore avec la truite aux herbes fraîches.

Clos de La Briderie Touraine Mesland 2008, 15,20 \$, code SAQ : 00977025

Assemblage de cot (malbec), de cabernet franc et de gamay, ce vin de concentration moyenne affiche néanmoins des arômes persistants et particuliers, quelque chose me rappelant les jujubes épicés et dotés d'une fraîcheur naturelle très proche de celle des fruits rouges. Il n'en demeure pas moins que ce vin, en plus d'être très bon dans la catégorie « léger à moyennement corsé », constitue une option pour ceux qui veulent absolument boire du rouge avec des mets exigeant habituellement du vin blanc. Servir frais.

Expression Alain Lorieux Chinon 2007, 17,40 \$, code SAQ : 00873257

Les vins de la maison Lorieux sont toujours d'une finesse, d'une concentration et d'une typicité exemplaires. Marquée par des arômes de framboise et de sous-bois, cette cuvée de cabernet franc montre de plus une certaine aptitude au vieillissement tout en étant maintenant extrêmement polyvalente en gastronomie. Il fera bon ménage avec une volaille rôtie nappée d'une sauce tomate parfumée aux fines herbes, d'une pièce de porc grillé sauce aux fruits noirs ou finalement des brochettes d'agneau haché.