



Coups de cœur des sommeliers

Blanc

Lungarotti, Bianco di Torgiano, Vigna Il Pino, 2012 70 \$

Fondée au début des années 1960 par Giorgio Lungarotti, cette cave d'envergure a donné un sérieux coup de pouce à la mise en valeur des vins de l'Ombrie, restée dans l'ombre de sa voisine, la Toscane. Ce blanc d'assemblage composé à 70% de trebbiano et à 30% de grechetto est à la fois élégant, structuré et parfumé. Affichant des notes florales où tilleul, thym et fleurs d'acacia s'alternent, on y retrouve aussi de délicates nuances de noix de coco, de vanille et de chocolat blanc. Doté d'une acidité rafraîchissante, il persiste dans une longue finale équilibrée.

Rouge

Domaine de Fa, Beaujolais, En Besset, 2015 70 \$

Une envie de nouveaux défis vinicoles a poussé les frères Antoine et Maxime Graillet, dont la famille est établie dans le nord du Rhône à Crozes-Hermitage, à acquérir quelques magnifiques parcelles de vignes dans le Beaujolais. Ainsi est né le Domaine de Fa au sein d'une ancienne écurie convertie en cuverie. Travaillant en biodynamie à la vigne et par gravité aux chais, leurs vins vinifiés en vendanges entières dans des cuves de béton, puis élevés principalement en foudres, avec un léger apport de barriques, résultent en des gamays denses, avec la structure attendue du style Graillet, mais sans aucune dureté.

Seghesio, Dry Creek Valley, Old Vine Carignane, 2011 78 \$

L'année 2015 marqua le 120^e anniversaire de Seghesio, faisant de ce domaine l'un des très rares de Californie pouvant prétendre à une histoire de plus d'un siècle. Dorénavant propriétaire sur Dry Creek Valley où une influence marine forte est exercée, le vignoble élabore des vins dotés d'une grande fraîcheur comme cette cuvée à base de l'unique cépage carignan. Lorsque les vignes atteignent un certain âge, on attribue à ce dernier une complexité et un caractère défini par des arômes floraux, de framboises et de noix grillées. Pouvant s'accorder à la fois d'un plat riche à base de viande rouge et d'un plat plus léger tel qu'un filet poisson en croûte d'herbes, cette cuvée affiche un jeu synergique de tanins et d'acidité qui culmine dans une finale persistante.

Pour se faire plaisir

Domaine Denis Mortet, Gevrey-Chambertin, Mes Cinq terroirs, 2005 375 \$

Cette cuvée est un assemblage des terroirs d'En Motrot, d'En Derée, de la Combe du Dessus, d'Au Vellé et d'En Champs du Domaine Denis Mortet. Le vin se caractérise au nez par des arômes de prune, de petits fruits rouges, de terre chaude ainsi que de généreuses notes sauvages. En bouche, il est d'une richesse et d'une tension abondantes, exsudent une grande minéralité en finale. À la fois délicat et robuste, son âge nous assure qu'il se dégustera à merveille.