



Coups de cœur des sommeliers

Des bulles

Négondos, Noctambulles, 2017 **62 \$**

C'est le duo de Mario Plante et Carole Desrochers qui trouve derrière le vignoble Négondos situé à Mirabel. Depuis maintenant 25 ans, ces pionniers dans le domaine de la viticulture biologique au Québec élaborent des vins avec un souci de qualité et de respect de l'environnement. Noctambulles est le nom donné à leur seychal effervescent fait selon la méthode traditionnelle. Conservé sur ses lies, sans avoir été filtré, il présente un léger dépôt et dégage des notes fruitées rappelant la pomme verte. Il possède une bulle fine et sa bouche fraîche et tendue s'assure qu'on y retourne sans trop d'effort!

Un rosé

Le Corgne, Umbria, Rosato, 2016 **67 \$**

Ce rosé à la robe orangée est élaboré par Andrea Formilli Fendi à base de pinot noir, de sangiovese et de merlot en Ombrie, région italienne bordant la Toscane souvent appelée le cœur vert du pays. Malgré son premier nez discret, il affiche, après aération, des arômes complexes d'agrumes, d'abricot, de pêche et de fraise accompagnés de notes légèrement épicées. Son attaque ronde et sa bouche riche et concentrée accompagneront une variété de plats goûteux sur la terrasse.

En blanc

Château Bois-Brinçon, Anjou, Terre de Grès, 2015 **68 \$**

La grande diversité des terroirs du Château de Bois-Brinçon implique une surveillance rigoureuse et permanente du vignoble. Terre de Grès représente un peu plus d'un hectare de chenin blanc sur sol de grès sur craie tuffeau. La densité de plantation est importante; 6000 pieds à l'hectare et le rendement petit; 40 hectolitres à l'hectare. Les vendanges sont manuelles et se font par tries de raisins dorés non botrytisés. Elles seront suivies d'un élevage en barrique de chêne de 1 à 3 vins. La finesse aromatique du chenin prend ainsi toute sa dimension, la minéralité et la fraîcheur gagnant en complexité et en intensité avec le temps.

En rouge

Domaine Méo-Camuzet, Bourgogne, 2014 **95 \$**

Le Bourgogne du Domaine Méo-Camuzet est issu de vignes de pinot noir situées en Côte de Nuits et partage les caractéristiques de fraîcheur, de structure et de puissance des prestigieuses appellations de cette dernière. Vinifié avec délicatesse, sans insister sur l'extraction, le vin est élevé essentiellement dans des fûts d'un ou plusieurs vins selon les mêmes principes que les autres parcelles du domaine. Il tire avantage d'un vieillissement de quelques années en bouteille, et ce particulièrement sur les années froides. Équilibré, il respecte à la fois la personnalité du terroir et du millésime.