



Coups de cœur des sommeliers

En Blanc

Les Eminades, Montmajou, Saint-Chinian, 2015

75 \$

Le vignoble Les Eminades signe cette cuvée composée de grenache blanc et de marsanne au nez fin et complexe marqué par des notes de fruits blancs aux accents finement grillés. Sa bouche se montre, dès l'attaque, d'une fraîcheur et d'une élégance modèles. On y retrouve de la pêche, de l'abricot, de la poire et des arômes floraux. Sa finale se montre crayeuse, signature du causse calcaire de Montmajou.

En rouge

Jean-Michel Gerin, Vin de France, La Champine, 2016

60 \$

Pionnier du renouveau de la Côte-Rôtie dans la vallée du Rhône, Jean-Michel Gerin élabore des syrahs dont la production ne suffit pas à la demande. Cette cuvée est issue à la fois de jeunes vignes et de vignes de plus de 20 ans et est élevée à 70 % en barrique et 30 % en cuve inox durant une période de 12 mois. Pleine de fruits, ample, floral et épicé, le vin exhibe une couleur rouge violacé plutôt intense. Laisant percevoir une acidité rafraîchissante, il est pourvu de tannins souples et est fidèle aux parfums perçus à l'olfaction. Il rappelle des saveurs de poivre noir fraîchement moulu et de fruits rouges mûrs.

Tenuta Grillo, Monferrato, Pecoranera, 2004

79 \$

Tenuta Grillo, située à Monferrato, s'étend sur 32 hectares, dont plus de la moitié est consacrée à la vigne. La production y est basée sur des rendements faibles, une sélection minutieuse des raisins et le respect de la nature et des traditions. Issu d'un plateau calcaire et sablonneux, ce vin non filtré reflète les caractéristiques d'un terroir complexe en altitude et bien drainé. Élaboré principalement à base du cépage freisa auquel est ajouté du dolcetto, de la barbera et du merlot en petites quantités, il est doté d'un bon potentiel de vieillissement et se présente avec charme après quelques années passées en cave.

Pour se faire plaisir

Torres, Penedès, Mas La Plana, 1989

200 \$

Propulsé en 1979 par une première place devant plusieurs grands crus de Bordeaux, lors d'un concours organisé par Gault & Millau, le désormais célèbre Cabernet Sauvignon de Torres arrive à maturité sur le millésime 1989. Moins expressif qu'en jeunesse, il surprend tout de même par sa complexité aromatique. Affichant des notes de cerise et de prune, puis de cuir et d'épices, il est définitivement évolutif. Sa bouche un peu mince et ses tanins assouplis par le temps conféreront une belle expérience à l'amateur de vieux vins.