



Coups de cœur des sommeliers

Blanc

France, Mâcon-Fuissé, Domaine Thibert, 2015

63 \$

Propriété familiale, vigneron depuis 7 générations, Christophe et sa soeur Sandrine gèrent le Domaine depuis 1991. Une sélection de terroirs est faite sur chacune des appellations afin de mettre en valeur leur caractère comme la minéralité, la finesse, la pureté, l'élégance, la puissance... Au nez, il s'ouvre en douceur sur des notes d'agrumes et de chèvrefeuille délicatement mâtinées de senteurs boisées. La bouche ronde et puissante est soulignée par une fine trame minérale qui lui apporte une touche de fraîcheur bienvenue.

Rouge

France, Saumur Champigny, La Folie Lucé, Encore, 2014

64 \$

Cette cuvée de plaisir est élaborée à partir d'une parcelle de jeunes cabernets-francs sur terroir argilo sableux, cultivés sans apports chimiques, vendangés à la main et vinifiés pour vous offrir un vin rond et fruité. Rond, avec un super fruit croquant. C'est frais, un très joli vin gourmand démontrant la qualité du cabernet franc.

États-Unis, Central Coast, Clos Lachance, Meritage, 2013

72 \$

Ce vin est issu d'un assemblage des cépages de Bordeaux (petit verdot, cabernet sauvignon, cabernet franc et merlot) avec une particularité assez rare du fait que le petit verdot domine l'assemblage. Ce vin possède des arômes de cerises séchées et de mûres. La bouche est très lisse. Le fruit est un peu plus subjugué, ce qui peut nous donner l'impression d'un vin du vieux continent. Les tanins sont un peu asséchants, mais la bouche demeure juteuse et équilibre.

Pour se faire plaisir :

Louis Jadot, Les Boucherottes, Beaune 1^{er} Cru, France, 2005

160 \$

« Les Boucherottes » est un climat bordant la commune de Pommard, où la marne profonde et le limon de surface permettent au pinot noir de démontrer sa belle ampleur gustative et d'exprimer sa puissance. "Boucherottes" serait le diminutif de "bouchoth" utilisé pour désigner un buisson. Vin dont la robe est d'un joli cerisé en masse et dont la bouche est surprenante de vivante, présentant une belle souplesse. Fruité et puissant car bordant le célèbre vignoble de Pommard, il sera un compagnon idéal pour des viandes. Il s'agit ici d'un très beau vin prêt à boire issue d'un grand millésime.