

Vins & Vignobles

Avril/Mai 2000 - Volume 1 - p. 5



\$ 10,80\$

Viña Heredad Vino Tinto 1997, Segura Viudas 528869 (R)

Nez légèrement boisé qui ne couvre absolument pas le fruit. Saveurs agréables en bouche où le fruit est passablement complexe sur une belle texture tannique. Vin bien fait, très persistant en finale. On l'aimera avec les côtes de porc garnies de champignons sauvages.

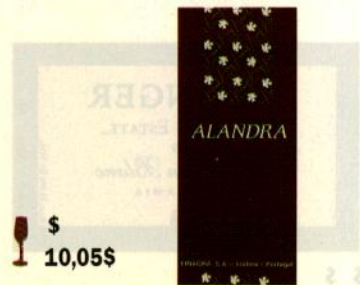
Portugal



\$ \$ 16,50\$

São Domingos Extra Reserva Brut, Méthode Classique 871889 (R)

Étonnant! Du Portugal on connaît surtout les portos et quelques vins non mutés et on découvre ici le premier mousseux de méthode classique arrivé au Québec. Jeune et fringant au nez et à l'œil avec ses légers reflets verts et sa mousse abondante, il est vif et vigoureux en bouche. Agréable à boire maintenant pour sa fraîcheur, il sera encore plus complexe dans six à huit mois quand tous les éléments seront parfaitement fondus. Une bonne affaire!



\$ 10,05\$

Alanda 1998, Esporao 537217 (R)

Produit dans la région de l'Alentejo sur une terre chaude et aride, ce vin est incroyablement floral au nez avec ses arômes de violette. En bouche, le fruit riche, mûr et complexe envahit les papilles de toutes ses saveurs mûres. Superbe vin du Portugal, parfaitement vinifié, où le beau fruit mûri au soleil explose de belles notes de framboise très mûre. On savoure avec bonheur avec l'agneau cuit au barbecue.

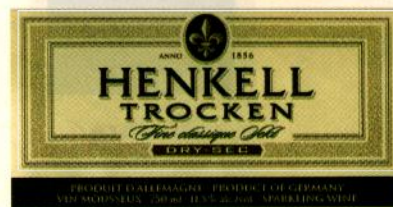


\$ \$ \$ 25,25\$

Palmela 1994, Garrafeira, Jose Maria da Fonseca 445130 (S)

Beaucoup d'éclat dans ce vin au fruit rouge bien mûr qui suit dans une superbe bouche où bois et fruit sont parfaitement intégrés. Les tanins du bois sont encore un peu présents mais sans jamais couvrir le fruit qui se prolonge longtemps en rétro olfaction. Superbe avec un civet de lièvre.

Allemagne

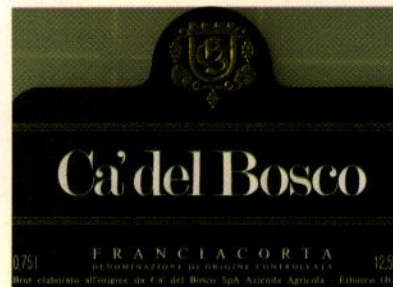


\$ 13,90\$

Henkell Trocken 122689

Très joli mousseux, plaisant et joyeux! Beau nez frais, bonne attaque en bouche avec un fruité net bien défini. Assez de finesse dans ce mousseux sans prétention, très bien fait.

Italie



\$ \$ \$ 37,75\$

Franciacorta Brut, Ca' del Bosco 491050 (S)

Nez très discret au départ qui s'éveille avec la montée des bulles. Superbe en bouche avec ses bulles fines, persistantes, ses notes fruitées élégantes, ses nuances briochées, sa texture soyeusement effervescente et sa fine persistance. Un grand vin de fine mousse!