

# LEDEVOIR

## Billet vins: à la Saint-Valentin, «cupidonnonns»!

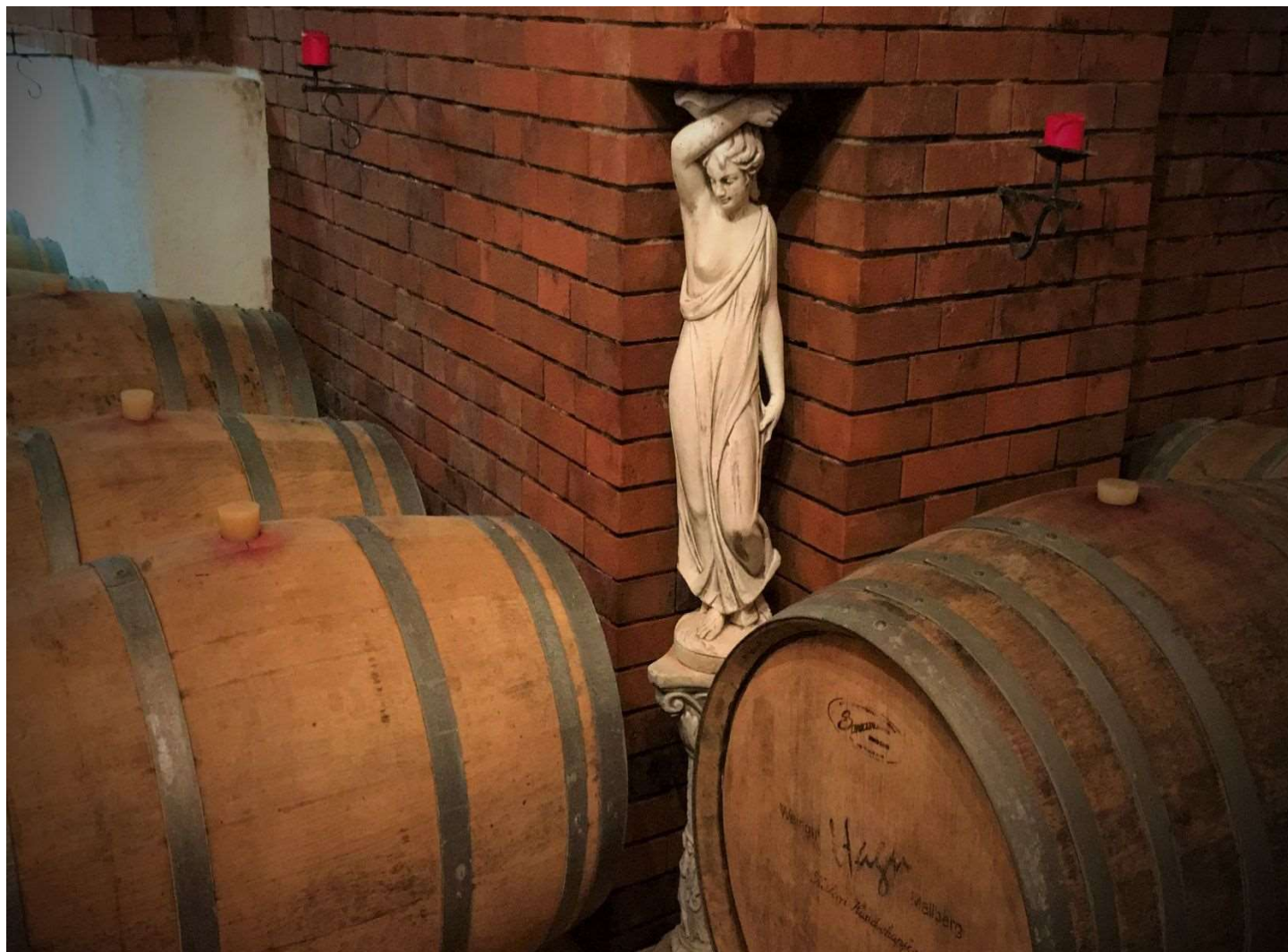


Photo: Jean Aubry Vestale veillant sur le vin des amoureux

### Jean Aubry

Collaborateur

12 février 2021 **Critique**

Vin

Pas besoin d'être amoureux pour donner, mais le faire nous en rapproche sensiblement. Que nous soyons amoureux des gens, de la vie, mais aussi des vins qui teintent la vie des gens tout en les réconciliant, le geste inscrit le désir à la boutonnière du bonheur de partager. Offrir du vin à la Saint-Valentin ? La démarche prend tout son sens, surtout si l'on sait jumeler le vin au profil de la personne chérie. « Cupidonnonns » donc aujourd'hui sans cupidité et plaçons au cœur de nos intentions cette proposition altruiste qui fera des valentins (masculins, féminins et autres) les héros du jour. Voici quelques profils à serrer dans vos bras le 14 février. Vous voulez jouer le jeu ?

**Le futé** Little James Basket Solera, Château de Saint Cosme, Vin de France, France (15,90 \$ – 13958277). C'est vinifié pour nous faire tomber amoureux des grenaches juteux, ronds et coquins. Une affaire ! (5) ★★ 1/2 ©

**Le délicat** Cruet Vielle Vigne 2019, Domaine de l'Idylle, Savoie, France (18,15 \$ – 855171). La raclette savoyarde unit les amants ? Ce jacquère bien sec, tendu et vibrant, les fusionnera plus encore ! (5) ★★★

**Le beau ténébreux** Le Vin Noir 2016, Brulhois, France (19,60 \$ – 11154822). Il est solidement construit, le gaillard, mais fort bien intentionné aussi. Un timide qui se révèle derrière ses beaux tanins fruités et épicés. Surtout sur le magret de canard. (5+) ★★★ ©

**Le rêveur** Expression Brut, Antech, Crémant de Limoux, France (19,80 \$ – 10666084). Si l'amour transporte, ce fin mousseux vous fera voir quelques étoiles supplémentaires. À moins de 20 \$, l'amour n'a pas de prix ! (5) ★★★

**L'effeuilleur** Pétale de Rose 2019, Côtes de Provence, France (21,50 \$ – 425496). J'écrivais en 2020 que « Régine Sumeire demeure ici, avec ce rosé, d'une régularité qualitative exceptionnelle ». L'archétype du rosé d'un éclat de sève se partageant finesse et sensibilité. (5) ★★★ 1/2 ©

**Le cartésien** Clisson 2014, Muscadet Sèvre et Maine, La Grenaudière, Loire, France (21,95 \$ – 12259992). L'accord est précis, incontournable et tracé d'avance pour ce melon de bourgogne riche et subtil entièrement dévoué à la salinité de quelques huîtres bien fraîches. (5+) ★★★ 1/2 ©

**Le lumineux** Muscat de Rivesaltes 2019, Cazes, Roussillon, France (26,10 \$ – 961805). « Ne laisse jamais dans ta main ton verre ni vide ni plein », dit le dicton. Ce ne sera pas difficile avec ce nectar bio délicatement moelleux au goût fin, frais et fruité, digeste et long en bouche. Feuilleté aux abricots ? (5+) ★★★ 1/2

**L'amant fougueux** Condado de Haza Crianza 2017, Ribera del Duero, Espagne (26,25 \$ – 987866). Ce tempranillo riche, puissant et crémeux de texture manœuvre avec efficacité et générosité. Il donne tout. Couleur sombre et parfums envoûtants (date Medjool, anis étoilé, boisé épicé), il séduit bien au-delà de ce que l'on attend de lui. (5+) ★★★ 1/2 ©

**L'amoureux** Sancerre 2019, Château de Sancerre, Loire, France (26,35 \$ – 164582). La couleur est pastel et l'ambiance, charnelle. Le sauvignon roucoule puis joue subtilement de tension derrière son fruité suave de melon-citron. Gravlax ? (5) ★★★

**Le dépisteur** Refugio 2019, Pinot Noir, Montsecano, Chili (26,95 \$ – 12184839). Le pinot noir sait se faire beau hors des sentiers battus. Fruité flatteur et texture enjôleuse et épicée. Qui dit mieux ? (5) ★★★ ©

**Le classique** Loudenne, le Château 2015, Cru Bourgeois, Médoc, Bordeaux, France (33 \$ – 102210). Ce cru n'a jamais été aussi bon ! Volume, texture, ampleur... Indémorable(5) ★★★ 1/2 ©

**L'épicurien** Banyuls Reserva, Domaine de la Tour Vieille, Roussillon, France (33 \$ – 884916). Tartinade de figues confites sur fromage de brebis de caractère saura porter l'épicurien à des niveaux de plaisirs sains et de bien-être social. Un muté élégant, un rien salin, belle longueur. (10+) ★★★

**Le distingué** Champagne Pol Roger Brut, France (63,75 \$ – 51953). Une rivière de diamants entre les dents, mais surtout classe, brillance et distinction. Un prince à vos pieds ! (5+) ★★★

**À grapiller pendant qu'il en reste!**

**Crozes-Hermitage 2019, Laurent Combier, Rhône, France (32,25 \$ – 11895065).** Cette syrah a toute la fougue et l'impétuosité de la jeunesse ! Et elle bouscule tout sur son passage, affirmant du coup à la fois une extraordinaire densité fruitée et une vivacité qui serre et transporte longuement la trame tannique. À mon avis, trop jeune pour la dégustation actuellement, le tout étant pour le moment linéaire, mais prometteur. Cinq ans de cave ou, pour les plus pressés, deux bonnes heures de carafe. (5+) ★★★ ©

**Brancaia Riserva 2015, Chianti Classico, Toscane, Italie (39,75 \$ – 10431091).** Un sangiovese (complété d'un doigt de merlot) particulièrement classique et moderne, vinifié dans les règles de l'art, mais dont j'aurais souhaité un peu plus de folie douce dans le discours. Cela étant, difficile de s'en écarter, surtout si les paupiettes de veau enroulées de proscuitto-champignons sont au menu. Robe jeune encore très soutenue, arômes qui après deux bonnes heures de carafe se détaillent finement, laissant entrevoir tour à tour le moka, le boisé fin, l'enveloppe de cigare et la prune mûre. La bouche installe des tanins fins, bien frais, fruités et épicés, d'un bon volume, structurant longuement la finale avec une saine astringence à la clé. (5+) ★★★ 1/2 ©

**Zinfandel 2016 « Brandin Vineyard », Mount Veeder, Napa Valley, Californie, États-Unis (52 \$ – 897652).** Le fruité possède ici acuité, précision et un charme indéniable même si l'ensemble commence à peine à laisser entrevoir les possibilités favorables à un développement futur. Prune et cerise confite relèvent une pointe maltée et cédrée où se mêlent les cèpes séchés et une touche réglissée. La bouche poursuit, charnue, « confortable », puissante et séveuse, soulignant au passage l'incidence d'un boisé qui cadre et encadre bien le tout. Vin de gibier, mais aussi de pépites de parmigiano romano savourés au coin du feu à l'heure du thé. (10+) ★★★★★ ©

**Champagne Chartogne-Taillet « Sainte Anne » Brut, Champagne, France (55 \$ – 12748673).** Je ne saurais trop vous inciter à vous procurer un beau champagne bio en cette Saint-Valentin pour qui le mot « champagne » ouvre déjà les cœurs tout en consacrant une bonne dose de bonheur. À ce prix, une belle démarche artisanale assurant une identité forte en raison d'un assemblage précis et d'un doigté particulièrement inspiré. On sent les parcelles et l'ascendance terroir derrière une bouche peu dosée, vigoureuse et travaillée, parfaitement orchestrée. Bref, un champagne qui porte une signature que sauront reconnaître les amateurs du genre. À l'apéro avec des *chips* ou, au cours du repas, avec des Saint-Jacques poêlés. Sainte Anne n'en sera que plus heureuse ! (5+) ★★★ 1/2

## Légende

(5) à boire d'ici cinq ans

(5+) se conserve plus de cinq ans

(10+) se conserve dix ans ou plus

© devrait séjourner en carafe

★ appréciation en cinq étoiles



plus moderne, donc plus riche, plus rond, plus extrait. Avec six ans au compteur, les notes secondaires se font doucement sentir. Des tonalités de tabac s'entremêlent à celle de cerise confite, de balsamique et une touche de pot-pourri. En bouche, on sent le vin encore juvénile, bien que la masse tannique soit bien intégrée au fr

---

---