

Par Lizon Parisé, chroniqueuse spécialisée, sommelière



# ENFIN L'ÉTÉ!

L'été s'est enfin décidé à se montrer le bout du nez après s'être tant fait désiré.

Plusieurs d'entre nous commençons à ressentir l'appel irrésistible de la terrasse et du B.B.Q... L'école s'est achevé pour les uns, les vacances vont bientôt commencer pour d'autres. L'humeur est joyeuse et festive, le moindre prétexte devient une occasion de célébrer. La belle saison est là, période idéale pour redécouvrir les vins rosés, vins d'été et de plaisir par excellence.



Au fait, comment produit-on les rosés? Je vous offre une courte leçon rosé 101 pour épater les amis : il faut savoir qu'on obtient la couleur grâce aux pigments contenus dans la peau des raisins. Les différentes nuances s'obtiennent donc selon la durée à laquelle on laisse la pellicule en contact avec le moût. Bien sûr, il y a aussi le choix des cépages, le processus de vinification et bien d'autres facteurs qui apportent arômes et saveurs et qui viennent compliquer l'équation, mais je m'arrêterai là pour aujourd'hui... fin de la leçon!

Vous serez d'accord avec moi : la théorie c'est bien mais la pratique c'est encore mieux. Donc, voici quelques suggestions pour vous permettre de bien profiter de vos soirées et vacances.

**États-Unis • Washington, Columbia Valley AVA**  
**CHARLES & CHARLES ROSE 2013**  
 Code SAQ : 11965246, Prix : 17,00 \$

Fruit d'une collaboration couronnée de succès, le design de l'étiquette représente une variante abstraite du drapeau des USA, destinée à provoquer une réflexion sur le futur tout en honorant le passé.

En majeure partie composée de syrah, ce rosé charme par sa couleur saumonée, par ses arômes de fraises, de rose une note de papaye et par un côté bonbon qui nous scotch le nez au verre. En bouche il est minéral et fruité. Il charme non par sa force mais par sa fluidité et sa légèreté qui nous donne envie d'y goûter à nouveau sitôt bu. On le servira avec une salade aux agrumes, un homard classique ou un jambon accompagné de melon, fraise, canneberge.

**France • AOC Saint-Chinian**  
**CAVES DE ROQUEBRUN, COL DE L'ORB ROSÉ 2013**  
 Code SAQ : 006242504, Prix : 14,50 \$

Le village d'aspect médiéval de Roquebrun se situe dans la région du Languedoc, traversé par deux cours d'eau dont l'Orb qui donne son nom à ce rosé. Une légende raconte qu'au XIX<sup>e</sup> siècle le vin de Saint-Chinian était servi aux malades des hôpitaux de la région de Paris car semblait-il, il était très revigorant. Je soupçonne qu'à défaut d'être capable de guérison il devait nettement améliorer le moral des patients de l'époque...

Composé de 65% de syrah et 35% de grenache, il se pare d'une robe cerise profonde. Au nez il séduit par ses arômes de framboises et de fruits rouges. Ample et soutenu en bouche, son acidité lui confère une fraîcheur qui nous ramène à la canneberge et la framboise. À servir avec du poulet ou un filet de porc à la sauce aux framboises.



## QUÉBÉCOIS À L'HONNEUR CET ÉTÉ

### L'Orpailleur brut

**Cépages :** 80 % seyval blanc, 20 % vidal

Robe dorée, bulles fines et persistantes. La bouche est souple et bien équilibrée avec une belle fraîcheur.

De plus, ses notes de pomme verte, de poire et de biscuit rendent ces bulles des plus séduisantes.

À l'apéro ou avec feuilleté aux escargots et au fromage de chèvre, filet de saumon et sauce à la crème, brie aux pommes et aux noix, croustons ricotta, figues et miel, homard, lasagne aux fruits de mer.

### L'Orpailleur rosé 2013

**Cépage :** 100 % seyval noir

Rosé de pressurage de couleur soutenue et soyeuse.

En apéritif ou avec brochettes de crevettes et de pétoncles aux zestes d'agrumes, les saucisses au fenouil, la truite saumonée, les courgettes grillées et feta sur couscous à la menthe, un croque-monsieur ou un demi-avocat grillé avec salade de crevettes.

### L'Orpailleur gris 2012

Cuvée spéciale

**Cépages :** Seyval blanc, vidal et muscat

Vin gris d'une séduisante brillance.

Idéal en apéritif mais aussi avec des fruits de mer dont la bisque de homard ou les sushis; mousse de foie de volaille, brochettes de porc et légumes, couscous au merguez, fajitas au poulet cajun, tarte aux pommes ou salade de fruits!



## MARQUES DE CASA CONCHA, DISTRIBUÉ AU QUÉBEC PAR SELECT WINES & SPIRITS

### Concha Y Toro

Cabernet Sauvignon 2012

**Provenance :** Chili, Puente Alto

**Cépage :** 100 % Cabernet Sauvignon

Élevage de 18 mois en fût de chêne.

**Accord mets et vins :** À déguster sur de la viande rouge, des mets épicés, du fromage affiné.

### Merlot 2011

**Provenance :** Chili, Vallée de Rappel, vignoble Peumo

**Cépage :** 100 % Merlot

**Accord mets et vins :** À déguster sur du bœuf grillé sauce aux champignons, du gibier mijoté aux légumes ou du fromage affiné.

### Chardonnay 2012

**Provenance :** Chili, Vallée de Limarí

**Cépage :** 100% Chardonnay

**Accord mets et vins :** Ce vin accompagnera parfaitement poissons grillés, risotto à la milanaise, blanquette de veau et linguine aux fruits de mer.

# PROSECCO

## quand tu nous tiens

Le prosecco est produit à 100% de glera, anciennement appelé prosecco, nom qui fut abandonné pour la confusion qu'il créait avec l'appellation du même nom. La technique utilisée est la méthode charmat, c'est à dire que la deuxième fermentation s'effectue en cuve close plutôt qu'en bouteille pour la méthode champenoise. Cette technique fut inventée par Federico Martinotti en 1895 et brevetée par Eugène Charvat en 1907.

Produit Phare de la maison S. Anna, il est extra brut, donc il ne contient qu'entre 0-6g de sucre résiduel. Il se présente doté d'une mousse dense et persistante et doté d'un chapelet de fines bulles. Au nez il est fruité, pêche et poire ainsi qu'une note d'acacia. En bouche il est frais et agréable, un parfait vin pour l'apéro, à servir entre 6-8°C.

Voici quelques exemples disponibles au Québec via nos agences chouchoux

---

### NINO FRANCO

#### Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Depuis sa fondation en 1919 par M. Antonio Franco, la philosophie de la maison Nino Franco a toujours été orientée vers la production de haute qualité. Sous la direction de Nino – fils d'Antonio, la maison s'est affirmée et a pris de l'expansion. Mais c'est avec la troisième génération, guidée par M. Primo Franco, que la maison voit les plus gros changements. Excluant les vins qui n'étaient pas de la région de Valdobbiadene, changeant les équipements, machineries et chais, M. Primo Franco a augmenté la qualité et la valeur du terroir.

#### Région : Vénétie

Ce mousseux brut couleur paille est fin et brillant. Ses arômes sont vifs. On y retrouve de la pomme et du foin fauché avec quelques notes de fleurs blanches. Le plaisir de la bouche où pétille la vitalité du fruit se termine par une sensation d'amandes grillées.

**Accords:** Idéal à l'apéro, accompagne merveilleusement bien les hors d'oeuvre de poisson, le risotto et le sushi.

\*\*\* Disponible en format de 375 ml, 750 ml et 1,5 L.

Représenté par MONTALVIN



### SANTI NELLO

#### Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.

Casa Vinicola Botter est son producteur, de la région de Valdobbiadene, Vénétie.

Le moût est rapidement séparé des lies. Vinification en cuve inox où la fermentation

vient se compléter après une durée de 8 à 10 jours à une température contrôlée de 18°C.

Successivement, le moût vient s'ajouter au vin qui est mis en cuve spéciale. Ensuite, le vin fermente de nouveau jusqu'à rejoindre le niveau désiré de pression (5° atmosphériques) et est finalement filtré avant l'embouteillage.

Bien équilibré avec des notes fruitées délicates, une acidité basse et une teneur en alcool modérée. Le Prosecco devrait être consommé quand il est jeune pour en apprécier le perlage, la saveur et le parfum.

**Accords :** Excellent avec les entrées de légumes ou de crustacés, une variété de soupes, risotto ou plats légers à base de poisson.

Idéal à l'apéro.

Représenté par  
SÉLECTIONS FRÉCHETTE



## NV TENUTA S. ANNA PROSECCO EXTRA DRY

Vénétie, Italie

Produit phare de la maison, il se pare d'une mousse dense tandis que la robe couleur paille scintille sous l'effet des bulles fines. Au nez il présente des arômes d'acacia, de pêche et de fleur de poirier. La bouche est fraîche est coulante suivie de notes légères et fruitées. Un vin parfait pour l'apéro à servir frais entre 6-8°C.

Représenté par VINITOR



# ...mais encore

## CODORNIU, SELECCIÓN RAVENTÓS BRUT

Appellation Cava, Catalogne, Espagne bien sûr!

Un cépage tout en Xarel-lo et Chardonnay.

Vin à la robe jaune-vert plutôt profond avec des bulles fines et persistantes. Nez délicat exhalant des effluves de pomme mûre, de miel et de fruits secs. Laissez-vous charmer par ce blanc mousseux laissant percevoir une bonne vivacité. Il offre une bouche ample qui se prolonge dans une finale assez soutenue.

**Accords :** Puisqu'Espagne, idéal avec poissons frais, salsa et mets du genre.

\*\*\* Nous l'avons personnellement dégusté suite à une préparation maison de cevice, en entrée. INCAPABLE de ne pas finir la bouteille avec le reste du repas!



## CODORNIU, CLASICO BRUT CAVA

Cette fois, appellation Cava DO.

Cépage : 40% xarel-lo, 40% macabeo, 20% parellada.

Lorsque 60% du moût a été extrait et filtré, la première fermentation commence

dans des cuves d'acier inoxydable à température contrôlée variant entre 15 à 18°C durant environ 10 jours. Il est ensuite remis à fermenter, en bouteille cette fois, procédé caractéristique de la « méthode traditionnelle ». Cette fermentation s'exécute à l'intérieur des caves, à des températures constantes de 12 à 15°C.

**Accords :**

Il se marie parfaitement aux noix et aux fruits séchés appréciés en Méditerranée.

Les audacieux l'utiliseront pour accompagner le poulet et les fromages doux. C'est aussi un excellent accompagnateur des plats de poisson grillé et de riz.

\*\*\* Ces deux derniers représentés par SÉLECTIONS FRÉCHETTE, disponibles à la SAQ.

