

TROIS CÉPAGES POUR LE PRINTEMPS

par Étienne Langevin

Les journées s'allongent, le mercure grimpe et c'est l'apparition des bourgeons dans les vignobles de l'hémisphère Nord. L'arrivée du printemps rime avec espoir, renouveau mais aussi prudence chez les vignerons alors que les prochaines semaines dicteront le succès de la nouvelle récolte. Pendant ce temps, l'hiver s'efface tranquillement chez nous et la fébrilité se fait sentir. Voici quelques bonnes quilles pour accueillir le printemps.



Le meilleur de l'Alsace



Parfois oublié ou sous-estimé, il est grand temps de redécouvrir le Riesling. Situé dans le Nord-Est de la France à la frontière allemande, l'Alsace produit de magnifiques Rieslings secs.

Avec une tradition d'excellence de 13 générations, la famille Trimbach élabore un Riesling classique, droit et sec avec une belle minéralité et des arômes de fruits à chair blanche. Le 2017 est impressionnant à ce prix, d'autant plus que le vin a été sélectionné au récent palmarès du Wine Spectator qui regroupe les 100 meilleurs vins du monde.

En terrasse ou en gastronomie, ce cépage est un véritable passe-partout. Un accord formidable avec un filet de porc à l'érable, un confit de canard, un curry relevé ou encore une salade de crevettes et avocats.

Trimbach Riesling Alsace 2017,
24,15\$ (SAQ 11305547), 12.5%



Un verre ensoleillé

Cépage emblématique de la région du Douro au Portugal, la Touriga Nacional offre des vins généreux, épicés, et avec un très joli fruit.

Avec cette cuvée 100% Touriga Nacional, Quinta das Carvalhas nous propose un vin de plaisir à moins de 25\$. Une texture soyeuse et une belle rondeur, avec des arômes de bleuets, de violettes et de cerises noires. Cette cuvée accompagne bien les viandes rouges comme l'agneau et le bœuf, de même que les fromages bleus.

Touriga Nacional Quinta das Carvalhas Douro 2016,
23,80\$ (SAQ 11343682), 14%



Le roi de la Bourgogne

Délicat et capricieux dans la vigne, le Pinot Noir est un cépage noble complexe à maîtriser. Le pari en vaut parfois la chandelle alors que des vignerons talentueux élaborent des vins grandioses avec beaucoup de finesse.

C'est le cas du Pinot Noir de la maison Albert Brenot, établie en Bourgogne, au cœur de la France. Un style tout en élégance, avec un fruit soyeux, des arômes floraux et une belle longueur. Un grand coup de cœur !

Albert Brenot Pinot Noir Bourgogne 2018,
34,85\$ (importation privée, agence Amphora), 13%



Envie de délicieuses trouvailles pour les petites et grandes occasions?

Contactez-nous! info@vinsamphora.com

Amphora Vins Fins et Spiritueux est une agence de représentation spécialisée dans le vin, le cidre et les spiritueux.

L'équipe d'Amphora est composée de fous du vin et de spiritueux, des passionnés, des curieux, des gens qui éprouvent du plaisir à faire leur métier. Santé!