

Philippe Lapeyrie

CHRONIQUEUR EN VIN INVITÉ

WINE GUEST COLUMNIST



Philippe Lapeyrie occupe le poste de chef sommelier du plus important concours en matière de vin en Amérique du Nord: Les Sélections Mondiales des Vins Canada. Il enseigne également la sommellerie à l'École hôtelière de la Capitale, en plus d'être chroniqueur à la radio et à la télévision et d'animer de multiples conférences. Son guide, *Le Lapeyrie 2018*, vient tout juste de sortir. Dans cette édition, il nous fait part de quelques-uns de ses coups de cœur récents.

Philippe Lapeyrie is Head Sommelier of the largest wine competition in North America: Les Sélections Mondiales des Vins Canada. He also teaches the sommelier profession at the École hôtelière de la Capitale, in addition to being a radio and television personality and giving talks. His guide, Le Lapeyrie 2018, has just come out. In this edition, he shares a few of his recent top picks.

Les Blancs

WHITES

LA MOUSSIÈRE, ALPHONSE MELLOTT 2016

ORIGINE Sancerre - Loire - France
CÉPAGE Sauvignon blanc
SUCRE ET ALCOOL 1,5 g/l et 13 %
CODE SAQ 00033480: 28,85 \$
Ses parfums de chair de pamplemousse et de zeste de citron en ont fait tomber plus d'un (et surtout plus d'une!) en amour avec ce cépage. Aussi appelé le « fumé blanc » en Californie, au Chili et ailleurs sur la planète vin, le sauvignon est une variété de raisin très précoce qui peut donner de surprenants résultats, autant en cuve d'inox que fermenté ou élevé en fût de chêne.

LA MOUSSIÈRE, ALPHONSE MELLOTT 2016

DESIGNATION OF ORIGIN Sancerre — Loire — France
GRAPE VARIETY Sauvignon Blanc
SUGAR AND ALCOHOL 1.5 g/L and 13%
SAQ CODE 00033480: \$28.85
Its aromas of grapefruit flesh and lemon zest have made many (especially the ladies!) fall head over heels for this grape variety. Also called a "smoked white" in California, Chile and elsewhere on the wine planet, Sauvignon is a grape variety that ripens very early and can produce surprising results, whether aged in stainless steel vats or in oak barrels.



LES BARONNES HENRI BOURGEOIS 2015

ORIGINE Sancerre - Loire - France
CÉPAGE Sauvignon blanc
SUCRE ET ALCOOL 1,6 g/l et 13 %
CODE SAQ 00303511: 25,55 \$
Ce blanc du millésime 2015 possède un profil étincelant, lumineux et vigoureux. Les arômes de lime, de pomme verte et de zeste de citron sont exquis. Un vin « clair comme de l'eau de roche » qui allie la minéralité, la netteté et la digestibilité.

LES BARONNES HENRI BOURGEOIS 2015

DESIGNATION OF ORIGIN Sancerre — Loire — France
GRAPE VARIETY Sauvignon Blanc
SUGAR AND ALCOHOL 1.6 g/L and 13%
SAQ CODE 00303511: \$25.55
This 2015 white vintage is sparkling, bright and vibrant. Its aromas of lime, green apple and lemon zest are exquisite. This crystal-clear wine combines minerality, crispness and digestibility.

DROUHIN VAUDON JOSEPH DROUHIN 2015

ORIGINE Chablis - Bourgogne - France
CÉPAGE Chardonnay
SUCRE ET ALCOOL 1,5 g/l et 12,8 %
CODE SAQ 00199141: 23,80 \$
Quand on combine un grand terroir, un grand cépage, un grand millésime et un grand producteur, on obtient habituellement un très bon ou un très grand vin! Celui-ci reflète très bien le plein potentiel du grand terroir chablisien. Il est toujours aussi élégant, vif, délicatement parfumé et vibrant de vitalité.

DROUHIN VAUDON JOSEPH DROUHIN 2015

DESIGNATION OF ORIGIN Chablis — Burgundy — France
GRAPE VARIETY Chardonnay
SUGAR AND ALCOHOL 1.5 g/L and 12.8%
SAQ CODE 00199141: \$23.80
When pairing a great terroir, a great vine, a great vintage and a great producer, the result is usually a great wine! This one perfectly reflects the full potential of the remarkable Chablis terroir. It is as stylish, lively, delicately scented and vibrant as can be.



MOROGUES HENRI PELLÉ 2015

ORIGINE Menetou-Salon - Loire - France
CÉPAGE Sauvignon blanc
SUCRE ET ALCOOL 1,6 g/l et 12,5 %
CODE SAQ 00852434: 23,45 \$
Ce sauvignon à 100 % est plus étincelant et brillant que jamais grâce à la généreuse cueillette de 2015. On craque pour sa pureté aromatique et gustative exemplaire. Il est droit, pur, crayeux, tendu, mordant, précis et clair comme de l'eau de roche. Sans bois, sans sucre, sans maquillage... Ses saveurs persistantes de lime, de pomme verte, de zeste de citron et de craie à tableau sont exquis. Bon, je m'emporte un peu, mais c'est tellement le genre de blanc qui me fait vibrer!

MOROGUES HENRI PELLÉ 2015

DESIGNATION OF ORIGIN Menetou-Salon — Loire — France
GRAPE VARIETY Sauvignon Blanc
SUGAR AND ALCOHOL 1.6 g/L and 12.5%
SAQ CODE 00852434: \$23.45
This 100% Sauvignon is more sparkling and brilliant than ever thanks to the generous harvest of 2015. It's easy to fall in love with its exemplary pure aromas and flavours. It is straightforward, pure, chalky, tense, pungent, precise and crystal clear. Its lingering flavours of lime, green apple, lemon zest and chalk are exquisite, with no wood, sugar, or pretence. I may be getting carried away, but this is just the type of white that thrills me!





Les Rouges

REDS

KNIGHTS VALLEY BERINGER 2014

ORIGINE Sonoma - Californie - États-Unis
 CÉPAGE Cabernet sauvignon
 SUCRE ET ALCOOL 3,8 g/l et 14,3 %
 CODE SAQ 00352583: 36,10 \$

Ce vin à la coloration très profonde et aux reflets violacés laisse deviner son étoffe et sa charpente. Sans tomber dans la lourdeur, il est tannique, viril et de bonne mouture. Il s'agit d'une cuvée exclusivement faite de grappes de cabernet sauvignon récoltées à la main. Donc, oui, il est intense, « tout d'un bloc », et moderne, mais très bon.

KNIGHTS VALLEY BERINGER 2014

DESIGNATION OF ORIGIN Sonoma — California — United States
 GRAPE VARIETY Cabernet Sauvignon
 SUGAR AND ALCOHOL 3.8 g/L and 14.3%
 SAQ CODE 00352583: \$36.10

The deep, violet-streaked colour of this wine is a good indication of its structure. Without being heavy, it is tannic, virile and dense. It is from a cuvée exclusively made from hand-harvested cabernet sauvignon clusters. So, yes, it is intense, massive and modern, but very good.



CASTEL GIOCONDO MARCHESI DI FRESCOBALDI 2012

ORIGINE Brunello di Montalcino - Toscane - Italie
 CÉPAGE Sangiovese
 SUCRE ET ALCOOL 2 g/l et 14,5 %
 CODE SAQ 10875185: 48,35 \$

Sous cette robe aux reflets grenat quelque peu tuilés se cache un vin délicieux. Les envoûtants parfums de pâte de tomates, de tapenade d'olives noires, de cerises confites et d'épices douces sont exquis. Ce vin possède une très belle définition et son toucher de bouche est fin et caressant. À la fois soyeux, complexe et harmonieux.

CASTEL GIOCONDO MARCHESI DI FRESCOBALDI 2012

DESIGNATION OF ORIGIN Brunello di Montalcino — Tuscany — Italy
 GRAPE VARIETY Sangiovese
 SUGAR AND ALCOHOL 2 g/L and 14.5%
 SAQ CODE 10875185: \$48.35

Behind this garnet, almost brick-red colour hides a delicious wine. Its bewitching fragrances of tomato paste, black olive tapenade, cooked cherries and sweet spices are exquisite. This wine is very well defined and its mouth-feel is refined and akin to a caress. It is silky, complex and harmonious, all at once.



DOMAINE DE NALYS 2012

ORIGINE Châteauneuf-du-Pape - Rhône - France
 CÉPAGES Grenache, syrah, mourvèdre
 SUCRE ET ALCOOL 1,7 g/l et 14,5 %
 CODE SAQ 00972653: 35,85 \$

Ce Château de Nalys nous a paru en grande forme et plus structuré que jamais sous le millésime 2012. On y dénote au visuel des signes d'évolution et c'est normal, puisque le vin a cinq ou six ans d'âge. On me demande souvent ce que sent la garrigue (végétation sauvage du sud de la France). Eh bien, vous en aurez un bon exemple avec ce généreux et fort expressif gaillard aux bonnes épaules.

DOMAINE DE NALYS 2012

DESIGNATION OF ORIGIN Châteauneuf-du-Pape — Rhône — France
 GRAPE VARIETIES Grenache, Syrah, Mourvèdre
 SUGAR AND ALCOHOL 1.7 g/L and 14.5%
 SAQ CODE 00972653: \$35.85

This 2012 vintage Château de Nalys is in great shape and more structured than ever. It has visual signs of maturity and this is normal, since it has been aged five or six years. I am often asked what the garrigue (wild vegetation in the South of France) smells like. You will get a good whiff of it in this generous and very expressive brawny wine.



JEAN-PIERRE MOUEIX 2012

ORIGINE Pomerol - Bordeaux - France
 CÉPAGES Merlot, cabernet franc
 SUCRE ET ALCOOL 2,2 g/l et 14 %
 CODE SAQ 00739623: 31,60 \$

Ce vin de la famille Moueix est très représentatif des cuvées de la rive droite de Bordeaux. Disons qu'un amoureux des vins de cette prestigieuse zone viticole ne se ferait pas flouer en dégustation à l'aveugle. Ses cinq ans d'âge lui vont à merveille. Il offre un bouquet de mine de crayon de plomb, de cuir, de truffe noire, de sachet de thé humecté, de terre humide... Bref, ce vin possède une certaine dimension, du détail, de la profondeur et une bonne complexité aromatique. Les tanins sont encore bien présents, mais aucunement asséchants ou agressants.

JEAN-PIERRE MOUEIX 2012

DESIGNATION OF ORIGIN Pomerol — Bordeaux — France
 GRAPE VARIETIES Merlot, Cabernet franc
 SUGAR AND ALCOHOL 2.2 g/L and 14%
 SAQ CODE 00739623: \$31.60

This wine of the Moueix family is very representative of the cuvées from the Right Bank of Bordeaux. Let's just say that a lover of the wines from this prestigious wine-growing area would not be fooled in a blind tasting. Its five years of age truly suit it. It offers a bouquet of lead pencil, leather, black truffle, moistened tea bag, wet earth, and more. In short, this wine has a certain dimension, detail, depth and aromatic complexity. The tannins are very present, but not drying or overbearing.