

# Le L'APPEXRIE 2015

**375 VINS  
À DÉGUSTER  
sans vous ruiner**

Le LAPEXRIE  
2015

Édition : Émilie Mongrain  
Design graphique : Josée Amyotte  
Infographie : Chantal Landry, Johanne Lemay  
Traitement des images : Johanne Lemay

**DISTRIBUTEURS EXCLUSIFS :**

**Pour le Canada et les États-Unis :**

**MESSAGERIES ADP inc.\***

2315, rue de la Province  
Longueuil, Québec J4G 1G4  
Téléphone : 450-640-1237  
Télécopieur : 450-674-6237  
Internet : [www.messageries-adp.com](http://www.messageries-adp.com)

\* filiale du Groupe Sogides inc.,  
filiale de Québecor Média inc.

**Pour la France et les autres pays :**

INTERFORUM editis  
Immeuble Paryseine, 3, allée de la Seine  
94854 Ivry CEDEX  
Téléphone : 33 (0) 1 49 59 11 56/91  
Télécopieur : 33 (0) 1 49 59 11 33  
Service commandes France Métropolitaine  
Téléphone : 33 (0) 2 38 32 71 00  
Télécopieur : 33 (0) 2 38 32 71 28  
Internet : [www.interforum.fr](http://www.interforum.fr)  
Service commandes Export – DOM-TOM  
Télécopieur : 33 (0) 2 38 32 78 86  
Internet : [www.interforum.fr](http://www.interforum.fr)  
Courriel : [cdes-export@interforum.fr](mailto:cdes-export@interforum.fr)

**Pour la Suisse :**

INTERFORUM editis SUISSE  
Case postale 69 – CH 1701 Fribourg – Suisse  
Téléphone : 41 (0) 26 460 80 60  
Télécopieur : 41 (0) 26 460 80 68  
Internet : [www.interforumsuisse.ch](http://www.interforumsuisse.ch)  
Courriel : [office@interforumsuisse.ch](mailto:office@interforumsuisse.ch)  
Distributeur : OLF S.A.  
ZI. 3, Corminboeuf  
Case postale 1061 – CH 1701 Fribourg – Suisse  
Commandes :  
Téléphone : 41 (0) 26 467 53 33  
Télécopieur : 41 (0) 26 467 54 66  
Internet : [www.olf.ch](http://www.olf.ch)  
Courriel : [information@olf.ch](mailto:information@olf.ch)

**Pour la Belgique et le Luxembourg :**

INTERFORUM BENELUX S.A.  
Fond Jean-Pâques, 6  
B-1348 Louvain-La-Neuve  
Téléphone : 32 (0) 10 42 03 20  
Télécopieur : 32 (0) 10 41 20 24  
Internet : [www.interforum.be](http://www.interforum.be)  
Courriel : [info@interforum.be](mailto:info@interforum.be)

10-14

© 2014, Les Éditions de l'Homme,  
division du Groupe Sogides inc.,  
filiale de Québecor Média inc.  
(Montréal, Québec)

Tous droits réservés

Dépôt légal : 2014  
Bibliothèque et Archives nationales du Québec  
ISBN 978-2-7619-4118-1

Gouvernement du Québec – Programme de  
crédit d'impôt pour l'édition de livres – Gestion  
SODEC – [www.sodec.gouv.qc.ca](http://www.sodec.gouv.qc.ca)

L'Éditeur bénéficie du soutien de la Société de  
développement des entreprises culturelles du  
Québec pour son programme d'édition.



**Conseil des Arts  
du Canada**

**Canada Council  
for the Arts**

Nous remercions le Conseil des Arts du Canada de  
l'aide accordée à notre programme de publication.

Nous reconnaissons l'aide financière du gouver-  
nement du Canada par l'entremise du Fonds du  
livre du Canada pour nos activités d'édition.

# Le LAPEXRIE 2015

**375 VINS  
À DÉGUSTER  
sans vous ruiner**



## AVANT-PROPOS

Nous voici déjà à la quatrième édition de notre bouquin du vin ! Pourquoi dire « nous » ? Tout simplement parce que je ne travaille pas seul et que ce livre est un collectif qui n'existerait pas sans la précieuse collaboration du sommelier de Québec Guillaume Gingras, et de Pascale Labrecque, ma muse, qui lit, relit et scrute tout à la loupe. C'est donc avec un plaisir fou que votre Marchand de Bonheur, bien entouré, a dégusté des vins en rafales pour les décortiquer et pour vous présenter la crème des cuvées abordables, disponibles cette année sur le marché québécois.

Le boulot est génial : pendant près de six mois, Guillaume et moi avons dégusté plus ou moins 1200 produits dans notre humble et paisible labo du Vieux-Port de Québec. La règle est simple : quand le produit nous charme, nous prenons des notes de dégustation, échangeons nos impressions et étoffons notre appréciation personnelle. Et, si on n'aime pas, on écarte tout simplement la bouteille du revers de la main, sans en parler. Notre but est de trouver les meilleurs rapports qualité/prix/plaisir disponibles sur les tablettes de la SAQ dans la province. Avons-nous goûté à tout ? Bien sûr que non, car près de 10 000 vins différents sont disponibles à la SAQ. Par contre, la plupart des produits en approvisionnement régulier sont passés dans notre coupe.

En plus de satisfaire nos papilles, une bouteille devra absolument garder sa place au moins pour la prochaine année sur les tablettes de la SAQ. Nous devons être certains de cela. Évidemment, chaque produit sélectionné ne sera pas nécessairement présent dans toutes les succursales du monopole, mais en fouillant sur le site [SAQ.com](http://SAQ.com) vous trouverez la succursale la plus près de chez vous qui a en stock ce que vous cherchez.



Voici donc, pour vous, un guide dont nous sommes tous les trois très fiers. Vous y découvrirez 375 vins qui nous ont fait vibrer les papilles dans les derniers mois. Vous trouverez les 125 fiches de nos bouteilles coups de cœur, fiches qui détaillent les cépages, la température de service, le temps de garde, les meilleurs accords mets et vins, des trucs dégustation et, bien sûr, quelques anecdotes. Pour chacun de ces vins, je vous en suggère aussi deux autres, qui ont de petits airs de famille avec le premier et qui vous donneront l'occasion de pousser plus loin votre exploration, quand un vin vous séduit. Bien sûr, le fameux Top Vin est de retour et vous guidera vers les 20 meilleures aubaines de notre année de dégustation. Comme vous êtes nombreux à me demander des vins abordables pour de grandes fêtes (mariages, méchouis, brunchs, etc.), nous avons ajouté une belle liste de vins de réception.

Allez-y ! Amusez-vous en lisant ce guide, dégustez en famille et entre amis, essayez des symbioses mets-vins, prenez des notes sur ce que vous aimez et n'aimez pas, car, ne l'oubliez pas, je n'ai pas la science organoleptique infuse, et les goûts ne se discutent pas. Alors, faites vous-même votre propre liste de coups de cœur !

Santé et bonnes dégustations à vous !

Merci d'avoir mis la main sur *Le Lapeyrie 2015* !

Philippe

# Des VINS à PETITS PRIX pour vos réceptions

Vous êtes nombreux à me demander des vins à petits prix pour vos réceptions de nombreux convives. Voici donc une sélection de vins mousseux, rosés, blancs et rouges à moins de 13-14\$ qui plairont à vos invités lors d'un mariage, un brunch ou un méchoui.

## BULLES

### **Hungaria Grande Cuvée Brut p. 13**

Hungarovin

Prix : 13,70\$ Code SAQ : 106492

## ROSÉ

### **Cliff 79 – Meritus p. 24**

Australie

Prix : 10,95\$ Code SAQ : 12270972

## BLANC

### **Les Tours – Domaine la Hitaire p. 34**

Côtes de Gascogne

Prix : 9,95\$ Code SAQ : 567891

### **Vale da Judia – Santo Isidro p. 36**

Terras do Sado

Prix : 11,00\$ Code SAQ : 10513184

### **Albis – José Maria da Fonseca p. 38**

Péninsule de Sétubal

Prix : 12,75\$ Code SAQ : 319905

## ROUGE

### **Tocado – Borsao p. 96**

Campo de Borja

Prix : 9,65\$ Code SAQ : 10845701

### **Grande cuvée – Mas des Tourelles p. 98**

Pays d'Oc

Prix : 9,95\$ Code SAQ : 11975233

### **Terre à Terre – Jean Noël Bousquet p. 102**

Corbières

Prix : 10,50\$ Code SAQ : 11374391

### **Campobarro – San Marcos p. 104**

Ribera del Guadiana

Prix : 10,55\$ Code SAQ : 10357994

### **Mezzo Mondo – Mondo del Vino p. 106**

Puglia

Prix : 10,95\$ Code SAQ : 11254452

### **Meia Encosta – Borges p. 112**

Dão

Prix : 11,60\$ Code SAQ : 00250548

### **Château du Grand Caumont p. 118**

Corbières

Prix : 13,45\$ Code SAQ : 316620



## BULLES

### Élyssia – Gran Cuvée Brut – Freixenet p. 14

Cava

Prix: 19,95\$ Code SAQ: 11912494

## BLANC

### Les Tours – Domaine la Hitaire p. 34

Côtes de Gascogne

Prix: 9,95\$ Code SAQ: 567891

### Genoli – Ijalba p. 48

Rioja

Prix: 15,40\$ Code SAQ: 883033

### Cuvée des Conti – Château Tour des Gendres p. 74

Bergerac Sec

Prix: 18,05\$ Code SAQ: 858324

### Atlantis – Argyros p. 78

Cyclades

Prix: 18,65\$ Code SAQ: 11097477

### Morogues – Henry Pellé p. 84

Menetou-Salon

Prix: 23,75\$ Code SAQ: 852434

## ROUGE

### Grande Cuvée – Mas des Tourelles p. 98

Pays d'Oc

Prix: 9,95\$ Code SAQ: 11975233

### Terre à Terre – Jean-Noël Bousquet p. 102

Corbières

Prix: 10,50\$ Code SAQ: 11374391

### Campobarro – San Marcos p. 104

Ribera del Guadiana

Prix: 10,55\$ Code SAQ: 10357994

### Château du Grand Caumont p. 118

Corbières

Prix: 13,45\$ Code SAQ: 316620

### Capitel dei Nicalo – Tedeschi p. 158

Rosso delle Venezie

Prix: 17,95\$ Code SAQ: 11028156

### Bourgogne Gamay Louis Latour p. 160

Bourgogne

Prix: 18,00\$ Code SAQ: 11979242

### Impatience – Château du Grand Caumont p. 168

Corbières

Prix: 18,95\$ Code SAQ: 978189

### Cuvée Amarante – Château Rouquette sur Mer p. 176

La Clape

Prix: 19,35\$ Code SAQ: 713263

### Le Chapitre Suivant – René Bouvier p. 226

Bourgogne

Prix: 24,25\$ Code SAQ: 11153264

### Domaine du Clos de la Procure – Dupéré-Barrera p. 232

Côtes de Provence

Prix: 24,65\$ Code SAQ: 10783109

### Greppicante – I Greppi p. 236

Bolgheri

Prix: 24,95\$ Code SAQ: 11191826

### Volpola – Podere Sapaio p. 252

Bolgheri

Prix: 30,50\$ Code SAQ: 11002941

### Lucente – Luce della Vite p. 254

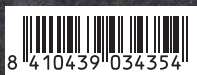
Toscana

Prix: 35,00\$ Code SAQ: 860627

### Domaine du Vieux Lazaret – Quiot p. 256

Châteauneuf-du-Pape

Prix: 35,50\$ Code SAQ: 11808822



## Brut Parès Baltà

16,95 \$

### ORIGINE

Cava – Catalogne – Espagne

### CÉPAGES

Parellada, macabeo, Xarel-Lo

### À SERVIR À

9-10 °C

### À BOIRE AVANT

2017

### CODE SAQ

10896365

### ACCORDS

La droiture, la tension et les émanations salines de ce vin plairont assurément à une salade froide de fruits de mer (moules, crevettes, calmars). Vous pourriez aussi l'essayer avec des bourgots, des escargots, ou de petits bras de pieuvre poêlés, avec sel et poivre.



## DU PUNCH ET DE L'APLOMB!

C'est bien dommage que ce mousseux ibérique ne se retrouve pas en plus grande quantité dans les magasins de la SAQ... Bien des fois, j'aurais aimé le saluer dans une capsule radio ou télé, mais les stocks n'étaient pas suffisants. À la rédaction de ces lignes, 90 des 401 succursales de la province en avaient sur leurs tablettes. Si vous en trouvez, n'hésitez pas, car il est épatant pour son rang! En fait, aucune bulle à moins de 16-17\$ ne m'a jamais tant fait saliver...

C'est un vin effervescent, bien tendu et vibrant, doté d'une pureté aromatique et gustative hors du commun. Il faut dire que le réputé domaine catalan de Parés Baltà est reconnu pour élaborer des mousseux délicieux. Cette cuvée d'entrée de gamme, à l'étiquette verte, ne manque pas de punch ni d'aplomb! C'est sec, plein de vitalité, tranchant. Son côté limette, pomme verte et zeste de citron est excitant à souhait. Vous profiterez de sa fraîcheur et de son tonus en lui faisant sauter le bouchon dans les deux ans suivant son achat.

Dans la même lignée :



### Cuvée Prédilection – Brut

**Château Montcontour**

CODE SAQ : 00430751

PRIX : 21,20\$



6 672202 410594



### Hungaria Grande

**Cuvée Brut**

**Hungarovin**

CODE SAQ : 106492

PRIX : 13,70\$



5 998815 750201

# Elyssia – Gran Cuvée Brut Freixenet

19,95 \$

## ORIGINE

Cava – Catalogne – Espagne

## CÉPAGES

Pinot noir 85 %, trepat 15 %

## À SERVIR À

10-11 °C

## À BOIRE AVANT

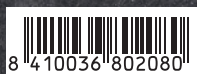
2018-2019

## CODE SAQ

11912494

## ACCORDS

Faites sauter le bouchon au plafond de la salle à dîner et il ne manquera plus que quelques petites bouchées apéritives pour que la fête commence. Optez pour des canapés de saumon fumé ou de fromage de chèvre, ou pour des fruits de mer en coquillages, et eureka ! Symbiose se fera !



# LE MEILLEUR MOUSSEUX À MOINS DE 20\$!

Au cours de la dernière décennie, nous avons vu la qualité de certains vins effervescents catalans s'accroître de façon exponentielle. Autrefois, cette région était plutôt connue pour ses mousseux d'entrée de gamme, bons pour faire des kirs et des mimosas. Eh bien, cette époque est totalement révolue ! Cette cuvée baptisée Elyssia en est la preuve liquide, car elle est délicieuse ! Sans aucune gêne, ce vin pourrait faire tout un pied de nez à bien des bulles champenoises coûtant deux ou trois fois plus cher... Disons qu'il n'a pas volé sa place dans le Top Vin de cette année ! Ne le servez pas au glacial 4 °C du frigo et vous profiterez pleinement de ses nombreuses vertus.

C'est un beau vin floral (il sent le lilas en pleine floraison), avec une touche exotique, qui se boit aisément. Dans le verre, les bulles sont nombreuses, et en bouche c'est énergique et bien vigoureux. C'est presque complètement sec, super digeste et d'un éclat séduisant. Ne passez tout simplement pas tout droit si vous le voyez sur une tablette ! Assurément le meilleur vin mousseux à moins de 20\$, disponible sur notre marché, que j'ai eu la chance de déguster à ce jour !

Dans la même lignée :



**Brut**

**Nino Franco**

CODE SAQ : 00349662

PRIX : 21,70\$



**Blanquette de Limoux**

**Domaine de Fourn**

CODE SAQ : 00220400

PRIX : 19,80\$



21,90 \$

## Crede – Brut 2013 Bisol



### ORIGINE

Valdobbiadene Prosecco Superiore –  
Vénétie – Italie

### CÉPAGES

Glera 85 %, pinot bianco 10 %,  
verdiso 5 %

### À SERVIR À 10 °C

### À BOIRE AVANT 2017-2018

### CODE SAQ 10839168

### ACCORDS

Ces belles bulles italiennes escarteront magnifiquement des bouchées comme des blinis de saumon fumé à l'aneth et à la crème fraîche. Vous pourriez aussi vous en régaler lors de votre prochaine soirée sushis en amoureux.



## UN VIN DU PAYS DE ROMÉO ET JULIETTE...

Alors, où dans le monde fait-on de bons mousseux? En Champagne, bien sûr, en Alsace, en Catalogne, dans le Languedoc, en Tasmanie, en Loire, en Californie... Sans oublier l'Italie septentrionale! En effet, vous retrouverez des vins non tranquilles, dignes de mention, en Lombardie et en Vénétie. Ce Bisol du pays de Roméo et Juliette est en grande forme encore cette année, et, pour 22 \$, il s'avère un brillant achat.

Voici le mousseux parfait pour célébrer une augmentation de salaire, un diplôme universitaire, ou pour conquérir une nouvelle flamme! Ses arômes de pâte d'amande, de croissant chaud et de pain en cuisson sont envoûtants au possible. C'est bien mousseux, fort gourmand, et caressant en bouche. Une gorgée en appelle une autre, car le vin est facile, glissant, pas compliqué, tout en restant savoureux. Ne cherchez point ici la grande minéralité d'un divin champagne blanc de blancs ni l'élégance d'un délectable grand cru champenois, mais laissez-vous simplement charmer par ce vibrant prosecco italien d'une honnêteté irréprochable.

Dans la même lignée :



### Clos des Demoiselles – Tête de Cuvée

**Laurens 2011**

CODE SAQ : 10498973

PRIX : 23,45 \$



3 760072 420126



### L'Hereu

**Raventos i Blanc**

CODE SAQ : 12097946

PRIX : 21,10 \$



8 421478 740106



## Prestige – Brut Moingeon

26,20 \$

### ORIGINE

Crémant de Bourgogne – Bourgogne – France

### CÉPAGES

Chardonnay 80%, pinot noir 20%

### À SERVIR À

10 °C

### À BOIRE AVANT

2017-2018

### CODE SAQ

00871277

### ACCORDS

Si vous avez un souper de homard ou de crabe des neiges en vue, misez les yeux fermés sur ce mousseux français! Si ces nobles fruits de mer sont mouillés de jus de citron (et surtout pas noyés dans le beurre à l'ail!), vous profiterez d'un accord « bulle-chair » assez réussi!



## MISEZ SUR LUI LES YEUX FERMÉS!

Plusieurs amoureux du vin affirment que la Bourgogne fait parmi les plus grands vins blancs et rouges de la planète. Sans tenir tête aux vins de Champagne, le terroir bourguignon peut tout de même éblouir bien des papilles avec certains de ses mousseux, les crémants de Bourgogne. Ceux-ci sont blancs, parfois rosés, et coûtent de 20 à 30\$ la bouteille sur notre marché. Ce brut de la maison Moingeon est plus que recommandable, et ce, depuis au moins 5-6 ans.

Aussitôt le bouchon expulsé et le vin versé dans votre verre, vous remarquerez la présence d'une énergique effervescence. Il y a beaucoup de gaz carbonique et de vigueur dans ce vin. On y dénote un côté un peu toasté, mais également des émanations de zeste de citron et de beurre frais. L'attaque en bouche est pleine, saline, tonifiante ; le tout est vapoureux et débordant de fraîcheur.

Dans la même lignée :



Mousseux

### Cuvée de l'Écusson – Brut

**Bernard-Massard**

CODE SAQ : 00095158

PRIX : 19,85 \$



5 450013 150103

### Brut

**Roederer Estate**

CODE SAQ : 00294181

PRIX : 31,50 \$



0 097546 102008



# Brut Nature – Zéro Dosage Drappier

47,50 \$

## ORIGINE

Champagne – France

## CÉPAGE

Pinot noir

## À SERVIR À

11-12 °C

## À BOIRE AVANT

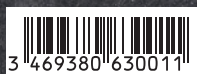
2018-2019

## CODE SAQ

11127234

## ACCORDS

Si vous décidez de lui faire sauter le bouchon au Nouvel An, je vous propose de le servir avec quelques croûtons de foie gras de canard. Huîtres, sushis et petits poissons frits lui seront aussi de bonne compagnie.



## QUAND LES BULLES SE DÉHANCHENT...

Vous êtes nombreux à me demander des suggestions de bons champagnes à moins de 50\$ (prix SAQ!). Je vous conseille d'essayer de dénicher des flacons issus de plus petits producteurs. Elles sont là, les aubaines! Ces derniers mois, nous nous sommes rivé le nez sur de nombreux champagnes plus « commerciaux », à gros prix et de moindre qualité... Disons que, de 45 à 60\$, il y a des bulles champenoises qui ont du charisme, de l'élégance, du charme... En voici justement une cuvée qui épate et surprend, pour son prix tout à fait modéré.

Cette cuvée faite exclusivement de pinot noir est sans sucre (« zéro dosage », lit-on sur l'étiquette). Le nez aux notes de beurre frais et aux effluves citronnés est fort plaisant. Son attaque en bouche est franche, il y a du corps, de la rondeur ainsi qu'une minéralité passablement marquée. Les nombreuses bulles se « déhanchent » énergiquement dans le verre, on voit que le vin est vivant! C'est vineux, une belle tenue de bouche est présente, et il sera encore meilleur si vous l'oubliez 2-3 ans dans la fraîcheur et la noirceur de votre « cave ».

Dans la même lignée :



**Cuvée Léonie**

**Canard Duchêne**

CODE SAQ : 11154700

PRIX : 48,50\$



**Blanc de Noirs – Brut**

**Devaux**

CODE SAQ : 11588381

PRIX : 51,75\$





## Rosé Majeur Ayala

60,00 \$

### ORIGINE

Champagne – France

### CÉPAGES

Chardonnay, pinot noir, pinot meunier

### À SERVIR À

11-12 °C

### À BOIRE AVANT

2019-2020

### CODE SAQ

11674529

### ACCORDS

Je vous mets au défi de créer un menu autour de ce délicieux champagne «de table». Pour élaborer des recettes autour de cette belle bouteille, tournez autour du saumon, du porc, du thon, de la tomate, de la betterave, de la canneberge ou du caviar... Un **hit** assuré!



## ÉMANATIONS DE FRAISES SAUVAGES ET DE ROSES FANÉES...

Pour être franc avec vous, le champagne rosé n'est pas ma tasse de thé. En fait, certains sont tellement surévalués que c'en est quelque peu exaspérant. Selon les producteurs, ce sont la rareté, le travail minutieux, la maîtrise œnologique, et ainsi de suite, qui expliquent le prix souvent élevé de ce type de produit. Bref, moins mon genre... Par contre, cet Ayala rosé m'a fait me mordre la langue, car c'est bien réussi, et ce, depuis plusieurs cueillettes ! Il aura davantage sa place à table que simplement en guise d'apéro.

Un visuel rose passablement foncé est présent. En le sortant une bonne demi-heure à l'avance du frigo, vous le servirez aux alentours de 10-12 °C et il donnera le meilleur de lui-même. De délicates émanations de fraises sauvages et de roses fanées nous sont offertes au nez. Le gustatif est racé, élégant, vapoureux et tout en velours. La fiole parfaite pour terminer une soirée en tête-à-tête devant un crépitant foyer...

Dans la même lignée :



### Cuvée Royale – Brut Rosé

**Joseph Perrier**

CODE SAQ : 10653291

PRIX : 68,25 \$



3 269160 000917



### Franciacorta

**Bellavista 2008**

CODE SAQ : 10540051

PRIX : 60,50 \$



8 032685 710068



## Cliff 79 Meritus

10,95 \$

### ORIGINE

Australie

### CÉPAGES

Grenache, shiraz

### À SERVIR À

8-9 °C

### À BOIRE AVANT

2016

### CODE SAQ

12270972

### ACCORDS

Ce simple mais rassasiant rosé australien saura soutirer un sourire à quelques bons vivants autour d'un gros bol de nachos garnis d'olives noires et vertes, et d'une salsa douce ou légèrement piquante, sur une terrasse ensoleillée.



## AUTOUR DE NACHOS!

Pour être honnête avec vous, j'avais certains préjugés avant de décoiffer de sa capsule à vis cette bouteille de vin. Très peu, ou tout simplement aucun rosé australien à moins de 11-12\$ ne m'avait séduit les papilles à ce jour ! Or, celui-ci est étonnamment bon, fort rassasiant et sans fausse note. Il est honnête et d'un rapport qualité/prix sans rival !

Sa coloration rose saumonée est assez foncée. Au nez, ce n'est pas hyper complexe, mais on aime ses parfums floraux et fruités. En bouche, surprise : le vin n'est pas trop *juicy fruity* ni inutilement sucré ! Ce n'est pas ce qu'il y a de plus racé ou de la plus grande élégance, mais rien ne cloche à l'olfactif comme au gustatif. Ce vin rosé est selon moi la plus réussie des trois versions disponibles sur les tablettes.

Dans la même lignée :



### Syrah C'est la Vie

Albert Bichot

CODE SAQ : 11073918

PRIX : 12,70\$



### Cinsault / Grenache

J.P. Chenet 2013

CODE SAQ : 11469293

PRIX : 11,80\$





## Buti Nages Gassier 2013

15,55 \$

### ORIGINE

Costières de Nîmes – Rhône – France

### CÉPAGES

60% grenache, 40% syrah

### À SERVIR À

10-11 °C

### À BOIRE AVANT

2016-2017

### CODE SAQ

427625

### ACCORDS

Ce vin rosé très réussi pourrait s'avérer un excellent compagnon de table si vous l'escortiez d'une salade niçoise (thon, tomates, anchois, haricots verts, concombre) touillée à l'huile d'olive. Une salade verte garnie de poitrine de poulet ou de saumon fumé, ou encore une longe de porc rosée, seraient également en bonne union.



Philippe organise fréquemment des rencontres-dégustations avec des vignerons en invitant de nombreux collègues sommeliers dans son petit labo du Vieux-Québec.

# Le meilleur du vin à votre portée!

Pour les petites comme pour les grandes occasions, Philippe Lapeyrie vous propose **375 valeurs sûres** qui agrémenteront votre année... **sans vous ruiner!** Vous cherchez un mousseux, un rosé, un blanc, un rouge? Ce guide rassemble des fiches détaillées où **trouver en un coup d'œil** toute l'information nécessaire pour apprécier pleinement chaque bouteille. Porté par son enthousiasme habituel, le sommelier vous livre de précieux commentaires de dégustation et de judicieux **conseils d'accords mets et vins**, pour vous aider à faire les bons choix au quotidien. **Laissez-vous guider, et dégustez!**

**Philippe Lapeyrie** a été sommelier pendant plus d'une décennie dans certains des meilleurs restaurants du Québec. Chef sommelier des Sélections mondiales des vins Canada, il cumule également à ce jour plus de 6000 chroniques à la télévision, à la radio et dans la presse écrite. Il enseigne avec passion à l'École hôtelière de la Capitale depuis 2002 et il est porte-parole de nombreux événements liés au vin.