

BLANCS

Crama Regala -Vinaria din Vale 2015 p. 26 Moldavie

Prix: 6,15 \$ Code SAQ: 13182018

Terre di Giumara -Caruso & Minini 2016 p. 68 SicŸe/Italie

Prix: 16,75\$ Code SAQ: 11793181

Secateurs -

Adi Badenhorst 2016 p. 72 Western Cape/Afrique du Sud Prix: 17,30\$ Code SAQ: 12135092

Les Bornés - Henry Pellé 2015 p. 80 Languedoc-RoussŸlon/France Loire/France

Prix: 22,35\$ Code SAQ: 10523366

La Moussière -

Alphonse Mellot 2016 p. 88 Loire/France

Prix: 28,85\$ Code SAQ: 00033480

ROUGES

Agarena – Bodegas Murviedro 2015 p. 90

Valence/Espagne Prix: 8,30\$ Code SAQ: 00620674

Selecc÷n - Borsao 2015 p. 102 Argon/Espagne

Prix: 11,80\$ Code SAQ: 10324623

Pasico – Juan GŸ 2015 p. 104

Murcie/Espagne Prix: 11,90\$ Code SAQ: 12990152

Château La Lieue - 2015 p. 112 Provence/France

Prix: 13,25\$ Code SAQ: 00605287

Flor de Crasto -Quinta do Crasto 2015 p. 118 Douro/Portugal

Prix: 13,55\$ Code SAQ: 10838579

Château La Mothe du Barry -2015 p. 126

Bordeaux/France

Prix: 14,55\$ Code SAQ: 10865307

Jeunes Vignes -

Domaine Thym-poulos 2015 p. 148

Macédoine/Grèce

Prix: 17,10\$ Code SAQ: 12212220

Montecorna -

Remo Farina 2014 p. 164

Vénétie/Italie

Prix: 18,20\$ Code SAQ: 00908269

Réserve - Château de Gourgazaud 2015 p. 172

Prix: 18,70\$ Code SAQ: 00972646

Château Bujan - 2014 p. 190

Bordeaux/France

Prix: 21,05\$ Code SAQ: 00862086

Le Régal - Le Loup Blanc 2015

p. 192

Languedoc-RoussŸlon/France Prix: 21,10\$ Code SAQ: 10405010

Quintessence -

Château Pesquié 2014 p. 210

Rhône/France

Prix: 23,50\$ Code SAQ: 00969303

Joel Gott 815 - Trinchero 2014 p. 212

Californie/États-Unis

Prix: 23,70\$ Code SAQ: 12257014

Château de Haute-Serre -2014 p. 220

Sud-Ouest/France

Prix: 24,60\$ Code SAQ: 00947184

Château Montus - 2011 p. 250

Sud-Ouest/France

Prix: 28,85\$ Code SAQ: 00705483





Domaine de Gournier 2016

11,55\$

ORIGINE

Pays d'Oc - Languedoc-Roussillon - France

CÉPAGES

Mourvèdre - grenache - syrah - cabernet sauvignon

À SERVIR À

10-11 °C

CARAFE

_

À BOIRE AVANT

2018

SUCRE ET ALCOOL

1,4 g/l et 13%

CODE SAQ

00464602

ACCORDS

Une quiche bien garnie d'asperges, de jambon, de fromage 1608 râpé, de morceaux de brocoli, de champignons sauvages serait une excellente compagne! Une salade du chef garnie de crevettes nordiques lui irait aussi à ravir avec son côté frais.

13

IL BRILLERA À TABLE SUR DE NOMBREUX PLATS.

Même si le rosé Coto de Hayas d'Espagne à 10,25\$ et le Listel du sud de la France à 11,05\$ tirent fort bien leur épingle du jeu, celui du Domaine de Gournier, que je salue ici, est, selon moi, de loin le plus réussi sous la barre des 12 douŸles toutes tablettes confondues à la SAQ. Sans se prendre pour un grand bandol, un tavel ou pour un rassasiant rosado de la Navarre ibérique, Ÿ n'a pas de complexe, car Ÿ charme et plaît, point. Sa capsule à vis vous facŸitera la tâche si vous avez à ouvrir 15-20 bouteŸles lors d'une récept÷n, et vous réduirez les risques de tomber sur un vin bouchonné. Alors, si vous l'ouvrez sans trop attendre (disons dans les 6 à 12 prochains mois), vous aurez une jolie surprise en lui «twistant» le bouchon.

Il a un tantinet moins de nez que dans les mŸlésimes précédents, mais c'est très bien ainsi. Arômes de crème de cassis, de jus de canneberge, de sirop de grenadine... Aucun sucre résiduel n'est au rendez-vous et ça glisse en bouche comme un thé vert bien tiède. Vous pourrez le servir à l'apéro, mais Ÿ brŸlera également à table sur de nombreux plats, car Ÿ s'agit d'un solide caméléon. Le rapport qualité/prix est impeccable, vachement étonnant pour son rang.



DANS LA MÊME LIGNÉE: Vieilles Vignes Cazal Viel 2016

CODE SAQ: 10510354 PRIX: 12.40\$



8 006031 071806

Simboli La Vis 2015

12,65\$

ORIGINE

Vénétie - Italie

CÉPAGE

Pinot grigio

À SERVIR À

9-10 °C

CARAFE

_

À BOIRE AVANT

2018

SUCRE ET ALCOOL

4,1 g/l et 12%

CODE SAQ

12667911

ACCORDS

Bouchées apéritives, tapas à base de tomates, salade de tomates cerises et pointes de pizza au basilic et trois fromages feraient de fort belles unions.

PROFITONS DE SES BELLES COURBES!

Nous av-ns été fort charmés par ce rosé italien l'an dernier. Il avait d'aŸleurs fièrement figuré dans notre «top» des 10 meŸleurs rosés de l'année. Il coûtait un peu plus de 14\$, mais Ÿ vous en coûtera dorénavant 12,65\$. À ce prix, je ne sais pas pour vous, mais, nous, on dirait qu'on le trouve encore meŸleur. Bon, d'accord, ce n'est pas un pénétrant et hypergracieux rosé provençal, rhodanien ou languedocien, mais Ÿ n'est ni mince, ni sucré, ni insipide comme certains de ses collègues proposés dans la même fourchette de prix.

Fait exclusivement de pinot grig÷ (pinot gris), sa colorat÷n est très pâle et un brin grisonnante. Ce n'est pas le plus expressif, le plus ouvert ni le plus complexe sur le plan aromatique. On l'apprécie pour sa rondeur gustative, son côté caressant et sa texture fort satisfaisante pour une qu'yle de sa trempe. Son acidité n'est pas marquée et je vous suggère de le boire dans les 6 à 12 mois suivant son achat. Ne faites pas l'erreur de le servir «frette» (donc sortez-le du frigo une petite demi-heure avant de le boire) et vous profiterez de ses belles courbes!



DANS LA MÊME LIGNÉE :

Pinot Grigio Primelli 2016

CODE SAQ: 13258043

PRIX: 10,50\$



peyrie 2018.indb 15 17-08-24 07:24



peyrie 2018.indb 26 17-08-24 07:2:

LE VIN LE MOINS CHER DE LA SAQ!

Vous avez bien lu, les amis: voici un vin blanc disponible à la SAQ et qui ne coûte que 6\$. C'est sûrement la bouteŸle de 750 ml la moins dispendieuse de l'histoire du monopole. Ce vin est issu de la product÷n d'un domaine famŸial qui possède pas moins de 1000 hectares de vignes répartis dans trois zones viticoles en Moldavie, petit pays d'Europe de l'Est entouré par la Roumanie et l'Ukraine.

Le produit est arrivé au Québec au début de janvier 2017 et en trois petites semaines on a vendu les 120000 bouteŸles... Le best-seller est rapidement devenu un produit régulier sur le répertoire de la SAQ et l'on pourra désormais l'acheter tout au long de l'année. Ce blanc fait un candide pied de nez à de douteux pinards qui coûtent le double! Son nez est assez discret, mais j'aime mieux un vin timide qu'un autre qui sent la crème solaire, le caramel, la noix de coco, le sapin sent-bon à la vanŸle ou le copeau de bois me rappelant la cage de mon premier hamster! Avec moins de deux grammes de sucre par litre, Ÿ est fort digeste, et en le servant passablement frais vous serez assez surpris par la qualité de son fruit. Un voyage en Moldavie en classe très économique!

BLANC



DANS LA MÊME LIGNÉE: **Agarena de Murviedro**

Murviedro

CODE SAQ: 12663101

PRIX: 8,30\$

8 4 10388 006884

peyrie 2018.indb 27 17-08-24 07:25



Frontera Concha y Toro 2016

8,55\$

ORIGINE

Vallée de Cachapoal - Vallée Centrale - Chili

CÉPAGE

Chardonnay

À SERVIR À

10 °C

CARAFE

À BOIRE AVANT

2018-2019

SUCRE ET ALCOOL

8 g/l et 13 %

CODE SAQ

13087571

ACCORDS

Le pain, la pâte feuilletée et le fromage se marieront très bien au côté beurré du chardonnay. Alors un grilled cheese, un croque-monsieur, une baguette jambon-fromage ou un pâté au saumon sauront très bien lui faire honneur à table.

SÉDUIT PAR SA DOUCEUR.

J'avoue ne pas être un grand fanatique des chardonnays du Nouveau Monde parce que je les trouve souvent boisés, quelque peu pâteux, manquant fréquemment de «punch» au gustatif. Mais compte tenu de la demande mondiale pour cette très connue variété de raisin, on voit bien que le chardonnay a des admirateurs aux quatre coins du globe. Nos voisins du Sud en raffolent, et combien de fois, au cours de mes trois années de service à la défunte Auberge Hatley, des clients américains ne m'ont-Ÿs pas demandé «Can I get a glass of chardonnay»? Ne croyez pas que je les mets tous dans le même panier, car je suis fou du chablis, et à Chablis, que trouve-t-on comme cépage...? Du chardonnay!

Celui dont on parle ici est élaboré au ChŸi par la très connue maison Concha y Toro. Quelle surprise nous avons eue en le goûtant! Il est vachement surprenant pour à peine plus de 8\$! On est à cent lieues des grassouŸlets chardonnays bien «beurrés» et lourdauds qu'on trouve souvent dans l'hémisphère Sud. C'est simple certes, mais pas infusé aux copeaux de bois (car oui, nous en avons goûté qui sentaient carrément la cage à hamster!). Ici, le vin séduit par sa douceur, Ÿ est facŸe et sans vice pour une si modeste facture.

BLANC



DANS LA MÊME LIGNÉE:

Les Tours

Domaine de La Hitaire CODE SAQ: 00567891

PRIX: 9,25\$

3 35088/ 180016

29

peyrie 2018.indb 29 17-08-24 07:2



Santa Julia Zuccardi 2016

10,35\$

ORIGINE

Mendoza - Argentine

CÉPAGE

Cabernet sauvignon

À SERVIR À

15-16 °C

CARAFE

_

À BOIRE AVANT

2018-2019

SUCRE ET ALCOOL

2,8 g/l et 13,5%

CODE SAQ

12284346

ACCORDS

Mettez de la couleur dans votre prochain méchoui entre amis en servant ce fort satisfaisant cabernet argentin. Un agneau ou un porc entier cuit à l'extérieur, sur la broche, un samedi après-midi d'été... Ahhh! c'est ça, la vie!

Allilli: C est ça, la vic

IL JOUE FORT BIEN LA CARTE DE L'HONNÊTETÉ.

L'an dernier, la syrah de la gamme Santa Julia de la maison sud-américaine Zuccardi avait fait belle figure dans ce bouquin. Au printemps 2017, nous avons goûté les 2016 l'un après l'autre, et cette fois c'est la vers-n faite de cabernet sauvignon qui nous a séduits. En fait, les deux cuvées s'avèrent d'excellents achats à seulement 10 douŸles la quŸle! Ici, what you smell and taste is what you get! Donc, oubliez les longues heures d'aérat-n en carafe ou la sieste de quelques années en cave... Servez-le assez frais dans les 18 prochains mois et, tout comme nous, vous serez agréablement surpris par la qualité de son fruit.

Si vous avez été échaudé par un puissant, costaud, hyperboisé, moderne *king cab* du Nouveau Monde ces dernières années, et que depuis vous les évitez, je vous promets une réconcŸiat÷n avec celui-ci. Il vous offrira une palette aromatique limitée et une longueur en bouche modeste, mais Ÿ joue fort bien la carte de l'honnêteté, de l'efficacité et de la simplicité. Ses tanins sont souples, mais présents, et une finale légère se présente en bouche.



DANS LA MÊME LIGNÉE: Chatons du Cèdre Le Cèdre

CODE SAQ: 00560722

PRIX: 13,00\$



peyrie 2018.indb 99 17-08-24 07:26





Deakin Estate 2015

11,20\$

ORIGINE

Victoria - Australie

CÉPAGE

Shiraz

À SERVIR À

15-16 °C

CARAFE

_

À BOIRE AVANT

2018-2019

SUCRE ET ALCOOL

3,1 g/l et 13,5%

CODE SAQ

00560821

ACCORDS

Un vin simple, un plat simple!
Pensez donc aux macaronis à la sauce à la viande, à un sous-marin à la viande à fondue avec de la mayonnaise maison, ou à un bœuf haché sauce lyonnaise.

FACILE, GLISSANT ET PULPEUX.

Si quelque chose nous a marqués au cours de la rédact÷n du guide cette année, c'est bien le retour en force de nombreux vins (surtout des rouges) vachement honnêtes et sans fausse note à moins de 11-12 \$. Les baisses de prix de 1600 produits des plus populaires a beaucoup aidé. C'est sans compter l'arrivée de nouveaux vins d'entrée de gamme du sud de la France, du ChŸi, d'Espagne, d'Argentine et du Portugal. Comme quoi, oui, Ÿ valait la peine de demander haut et fort le retour des quŸles à petit prix! Nous, nous les appelons les vins de début de semaine, les vins de récept÷ns et les vins de beaufrère! Des f÷les qui sauront vous procurer du plaisir immédiat et de la satisfact÷n.

Vous compterez sur les doigts d'une main les vins australiens qui paraissent dans notre bouquin. Encore cette année, de nombreuses cuvées de cette île géante de l'Océanie nous ont laissés sur notre soif... Beaucoup d'alcool et de bois, du sucre résiduel et une concentrat÷n souvent assez encombrante au gustatif. Il y a une grande demande et un immense marché pour ce type de vin, mais ce n'est pas vraiment notre tasse de thé. Par contre, ce shiraz australien nous a agréablement surpris par sa fraîcheur et sa simplicité. Rien de techno, aucune trace de maquŸlage inutŸe. Sans se prendre pour une côte-rôtie ou pour un hermitage des Côtesdu-Rhône, le vin est facŸe, glissant, pulpeux et fort efficace. Ça reste simple, léger et d'une colorat÷n peu soutenue, mais sans défaut pour une facture tout simplement dérisoire.



DANS LA MÊME LIGNÉE :

Mezzomondo

Mondo del Vino

CODE SAQ: 11254452

PRIX: 9,95\$

5 028267 006192



VINS POUR LES MARIAGES ET AUTRES RÉCEPTIONS

Il ne se passe pas une journée sans que quelqu'un m'écrive pour me demander deux ou trois noms de vins à petit prix pour un mariage, un méchoui, un brunch. On veut offrir aux convives des cuvées mieux que juste «buvables», mais sans malmener son compte bancaire. Voici donc quatre vins blancs et six vins rouges à moins de 14\$, qui seront dans le mille pour faire plaisir à vos invités lors des journées les plus festives ou les plus importantes de votre vie. Quand la visite s'annonce en grand nombre, ayez votre petite liste à la main!



Les Tours

Domaine La Hitaire 2016

Sud-Ouest/France CODE SAQ: 00567891 PRIX: 9,25\$





Shiraz

Deakin Estate 2016

Victoria/Australie CODE SAQ: 00560821 PRIX: 11,20\$





La Garnotte

Jean-Noël Bousquet 2015

Languedoc-Roussillon/France CODE SAQ: 11374411 PRIX: 10,35\$





Cistus

Quinta do Vale da Perdiz 2015

Douro/Portugal CODE SAQ: 10841161 PRIX: 11,55\$

