

9<sup>e</sup> édition

# Le LAPEXRIE 2020



Une société de Québecor Média



**Aix**  
**Domaine de la**  
**Grande Séouve**  
**2017**

**20,40 \$**

**ORIGINE**

Coteaux d'Aix en Provence – Provence – France

**CÉPAGES**

Grenache – syrah – cinsault

**À SERVIR À**

10-11 °C

**CARAFE**

-

**À BOIRE AVANT**

2022-2023

**SUCRE ET ALCOOL**

1,5 g/l et 13%

**CODE SAQ**

13465114

**ACCORDS**

Rosé rime avec Provence, tout comme la tomate avec la cuisine provençale. Bruschettas, hors-d'œuvre, canapés à base de tomate ou de tapenade d'olives noires, fromage mozzarella di buffala mouillé d'un vieux balsamique... et tout s'ensoleille!

## PARFUMS DE FRAISES DES CHAMPS, D'EAU DE ROSE ET DE FLEURS FANÉES.

Il semble que bien des gens ne veulent pas dépenser plus de 20\$ pour se procurer un vin rosé. C'est comme une sorte de barrière psychologique au-delà de laquelle ce type de vin ne serait pas apte à nous procurer plus de plaisir, d'émotions ou de satisfaction qu'un vin blanc ou rouge. Or, les rosés ne sont pas que de simples vins de soif qu'on débouche l'été. En fait, ce sont de véritables caméléons à table, puisqu'on peut les servir sur de nombreuses créations culinaires – des plats à partager sur la terrasse, une pièce de saumon ou de thon, une longe de porc, des salades, des fruits de mer, et j'en passe à qui mieux mieux. Laissez tomber les préjugés et buvez du (bon) rosé à longueur d'année ! Et si vous ne franchissez jamais la frontière des 20\$, je vous encourage cette fois à déboursier les quelques sous supplémentaires que celui-ci en coûte, car il est délicieux !

C'est un rosé de couleur pâle, presque grisonnant. Son nez invitant nous charme avec ses parfums de fraises des champs, d'eau de rose et de bouquet de fleurs fanées. Vous succomberez à la finesse et à la dentelle de son gustatif rond, gras, huileux, sphérique et pénétrant. Un vin complètement sec, issu d'une culture biologique. Voilà donc une balade à faire dans l'enivrant terroir provençal, qui laissera bien peu de dégustateurs indifférents. Assurément à classer parmi les trois meilleurs rosés qui ont coulé dans notre verre ces 12 derniers mois.



DANS LA MÊME LIGNÉE :

**Château Revelette**

CODE SAQ : 13212002

RIX : 21,05\$



3 766699 211109



**Les Tours  
Domaine  
La Hitaire  
Famille Grassa  
2018**

**9,45 \$**

**ORIGINE**

Côtes de Gascogne – Sud-Ouest – France

**CÉPAGES**

Ugni blanc – colombard – gros manseng

**À SERVIR À**

8-9 °C

**CARAFE**

-

**À BOIRE AVANT**

2020-2021

**SUCRE ET ALCOOL**

4,5 g/l et 10,5%

**CODE SAQ**

567891

**ACCORDS**

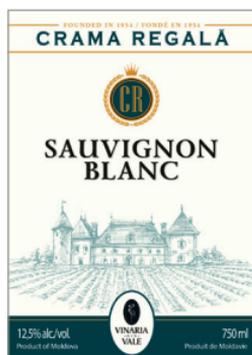
Ce magnifique passe-partout abordable fera honneur à tous les plats de buffet, pique-niques et assiettes de crudités.



## UN FRUITÉ ÉCLATANT ET FRANC.

Comment diable un blanc à 9\$ peut-il nous procurer tant de satisfaction? Ne vous cassez pas le coco et dites plutôt un gros merci aux deux frangins Grassa qui sont à la tête du Domaine La Hitaire! C'est génial de nous proposer un produit de cette qualité pour une facture tout simplement dérisoire! Habituellement, dans cette fourchette de prix, on trouve des piquettes commerciales douteuses, pleines de sucre et de copeaux de bois, qui ne font pas honneur à leur terroir. Par contre, ici, un fruité éclatant et franc s'exprime haut et fort. Le vin est nu comme un ver: du jus de raisin fermenté et rien d'autre. Donc, si vos attentes ne sont pas trop grandes, sans oublier que cette quille ne coûte même pas 10 douilles, vous en serez ravi! On aime aussi son très modéré 10% d'alcool qui ne vous sciera pas les jambes après deux verres.

Ce n'est pas le plus complexe sur le plan aromatique, mais on sent des notes de zeste de citron et de pomme verte. Son acidité est passablement vive, il est bien sec, nerveux et tonifiant à souhait. Vous trouverez de nombreux blancs de Gascogne à prix d'ami sur les tablettes du monopole, la plupart du temps fermés d'une capsule à vis, ce qui est parfait si vous avez quelques douzaines de flacons à ouvrir en rafale lors d'une réception de multiples convives. Pour 9 petits dollars, laissez-vous donc impressionner!



DANS LA MÊME LIGNÉE :

**Crama Regala Sauvignon Blanc**

**Vinaria din Vale**

CODE SAQ : 13182018

PRIX : 7,20\$



4 841346 000929

BLANC



**Grenache  
de Grenache**  
Paul Mas  
2017

**11,70 \$**

**ORIGINE**

Languedoc – France

**CÉPAGES**

Grenache blanc – grenache gris

**À SERVIR À**

9-11 °C

**CARAFE**

-

**À BOIRE AVANT**

2020-2021

**SUCRE ET ALCOOL**

2,3 g/l et 13,5%

**CODE SAQ**

12990742

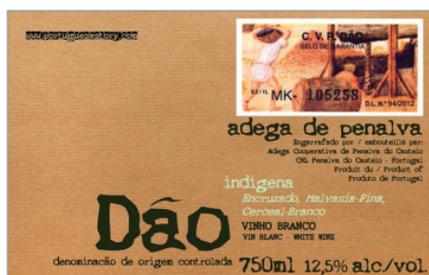
**ACCORDS**

La texture et la fraîcheur d'une poêlée de légumes croquants, un sandwich de homard et même un vol-au-vent au poulet feraient belle figure à ses côtés.

## ROND, GRAS, ÉLANCÉ, GLISSANT...

Avez-vous vu le nom de la cuvée? Grenache de Grenache. Qu'est-ce que ça veut dire? C'est une allusion à la mention «blanc de blancs» qu'on trouve sur les bouteilles de vin mousseux (et même de certains vins blancs tranquilles), qui signifie «vin blanc fait de raisins blancs». Ici, en l'occurrence, c'est un vin fait de grenache blanc et de grenache gris. Le producteur s'est amusé de la même manière avec une autre de ses cuvées, «Cabernet de Cabernet», un mélange à parts égales de cabernet sauvignon et de cabernet franc.

Des blancs aussi réussis et plaisants à moins de 12\$, j'aurais peine à vous en nommer plus de quatre ou cinq à la SAQ. Son nez est un brin timide, floral et à faible expression aromatique. Son plus grand atout est son gustatif rond, gras, élané, glissant et de belle tenue. À faire rougir d'envie bien d'autres quilles qui coûtent 6-7\$ de plus.



DANS LA MÊME LIGNÉE :

**Dão**

**Adegade Penalva**

CODE SAQ : 12728904

PRIX : 11,90\$



5 606469 000015

BLANC



## Syrah Santa Julia 2018

10,45 \$

### ORIGINE

Mendoza – Argentine

### CÉPAGE

Syrah

### À SERVIR À

15 °C

### CARAFE

–

### À BOIRE AVANT

2020-2021

### SUCRE ET ALCOOL

3,3 g/l et 13,9%

### CODE SAQ

12698207

### ACCORDS

Cette modeste fiole accompagnera parfaitement un simple sous-marin aux boulettes de viande, un pâté chinois, un sandwich ou des spaghettis. Il réglera vos invités lors de vos réceptions.

## JEUNE ET PIMPANT.

Julia est la fille de José Alberto Zuccardi, un vigneron visionnaire à qui l'on doit le célèbre Fuzion, longtemps le vin le plus vendu au Québec. L'homme et sa famille sont très impliqués dans la communauté locale. Le domaine se nomme Santa Julia, car le père disait que Julia, sa fille unique, était une véritable «sainte» pour avoir enduré ses frères qui la taquinaient beaucoup quand elle était petite.

La jeune et pimpante syrah que je salue ici est parfaitement recommandable pour une dizaine de douilles. Sa coloration violacée est profonde, mais, heureusement, ça ne sent pas le maquillage techno ni l'alcool à pleines narines. C'est simple, facile, efficace, plaisant et tout à fait honnête pour un prix d'ami. Une bouteille possédant plus de vertus que de vices, comme on dit! Mais ne l'oubliez pas plus de 18 à 24 mois dans votre réserve, car ce vin n'a pas la structure pour résister à une longue sieste.



DANS LA MÊME LIGNÉE :

**Syrah Reserva**

**Hacienda Araucano**

CODE SAQ : 11975073

PRIX : 10,00\$



0 635335 382011

ROUGE



**La Garnotte**  
**Jean-Noël Bousquet**  
**2016**

**11,<sup>10</sup> \$**

**ORIGINE**

Corbières – Languedoc – France

**CÉPAGES**

Syrah – carignan – grenache

**À SERVIR À**

15-16 °C

**CARAFE**

-

**À BOIRE AVANT**

2020-2021

**SUCRE ET ALCOOL**

1,9 g/l et 13,5%

**CODE SAQ**

11374411

**ACCORDS**

Ce rouge simple et honnête accompagnera à merveille un sandwich baguette-saucisson ou une terrine de sanglier. Un corbières dont les parfums du Sud vous charmeront !



## UN BRIN SAUVAGE, FUMÉ ET ÉPICÉ.

Nous avons dégusté bon nombre de vins d'épicerie ces derniers mois. Des mauvais, des meilleurs, mais la plupart du temps des vins qui possèdent plus de vices que de vertus et qui coûtent jusqu'à 16-17 \$ la bouteille. C'est beaucoup trop cher pour ces produits, d'autant qu'aucun n'arrive à la cheville de la cuvée que je présente ici, qui coûte à peine... 11 \$! Si vous êtes un habitué du guide, vous l'avez déjà vu passer, car il n'en est pas à sa première apparition. La Garnotte est une aubaine tout simplement renversante, parfaite pour un *shower* de bébé (fête prénatale), une soirée-bénéfice, un méchoui entre bons vivants ou tout autre événement qui rassemble de nombreux convives.

Jean-Noël Bousquet met une fois de plus brillamment la main à la grappe pour nous offrir cet assemblage amplement satisfaisant au nez comme en bouche. C'est un brin sauvage, assez parfumé, fumé et épicé. Ça sent la viande hachée, le poivre moulu, les baies sauvages. On a beau essayer de lui trouver quelque chose qui cloche, mais « en vin ». Mon travail de chroniqueur serait tellement plus facile s'il y avait chez nous plus de produits de cette qualité, et à ce prix !



CORBIÈRES

DANS LA MÊME LIGNÉE :

**Château du Grand Caumont**

**Famille Rigal**

CODE SAQ : 316620

PRIX : 12,70 \$



3 289720 035623



## Adegade de Penalva 2016

12,15 \$

### ORIGINE

Dão – Portugal

### CÉPAGES

Touriga nacional – tinta roriz – jaen

### À SERVIR À

15 °C

### CARAFE

-

### À BOIRE AVANT

2020-2021

### SUCRE ET ALCOOL

2,7 g/l et 12,5%

### CODE SAQ

13746485

### ACCORDS

Offrez à ce vin un sous-marin steak-fromage ou des spaghettis aux boulettes de viande. Efficacité garantie !



Egoportrait du précieux  
collaborateur Mario Landry



## PLAISIR INSTANTANÉ!

Le vin blanc du même nom s'est taillé un tel succès depuis son arrivée au Québec, au printemps 2016, que les dirigeants du domaine portugais et ceux de la SAQ n'avaient d'autre choix que de proposer un rouge dans la même lignée. Ce vin blanc du Dão, au nord du Portugal, avait été salué par la plupart des chroniqueurs du Québec et la demande a été si forte que le produit est depuis disponible en grande quantité presque à longueur d'année, partout en province. On avait bien hâte de tirer le bouchon de ce rouge pour savoir s'il porterait ombrage à son «jumeau». Tout comme nous, vous risquez d'être séduit par la qualité irréprochable de son fruit.

Si vous cherchez une cuvée d'entrée de gamme pour arroser un méchoui, un brunch, une soirée-bénéfice ou même un mariage, faites confiance à ce jeune et pimpant vin portugais! Sans être d'une grande profondeur ou multidimensionnel, il possède un fruit remarquable qui procurera un plaisir instantané à vos convives.



DANS LA MÊME LIGNÉE :

**Catedral Reserva**

**Enoport**

CODE SAQ : 739680

PRIX : 12,05 \$



Toutes les bouteilles sont analysées dans un verre à dégustation Riedel de la série Ouverture. Bulles, blancs et rosés sont servis à 10 °C ; les rouges, à 16 °C. Plus de 90 de nos dégustations ont lieu dans notre labo de la rue Saint-Pierre, dans le Vieux-Port de Québec.

Nous vous disons un gros merci d'avoir mis la main sur votre *Lapeyrie 2020* et nous vous souhaitons de merveilleux moments de dégustation avec les gens qui vous sont chers !







## BLANCS

### Fuentesecca – Ecovitis p. 28

Utiel-Requena/Espagne  
Prix : 12,70\$ Code SAQ : 12681131

### Buti Nages – Famille Gassier p. 44

Costières de Nîmes/France  
Prix : 15,95\$ Code SAQ : 13808682

### Le Pive Blanc – Vignobles Jeanjean p. 46

Pays d’Oc/France  
Prix : 16,00\$ Code SAQ : 13806097

### Pointe d’Agrumes – FX Barc p. 56

Touraine/France  
Prix : 18,30\$ Code SAQ : 12260002

### Sauvignon Blanc – Bailly-Lapierre p. 66

Saint-Bris/France  
Prix : 19,45\$ Code SAQ : 10870211

## ROUGES

### Vieilles Vignes Cazal Viel – Laurent Miquel p. 88

Pays d’Oc/France  
Prix : 12,50\$ Code SAQ : 202499

### The Curator – Adi Badenhorst p. 96

Western Cape/Afrique du Sud  
Prix : 13,65\$ Code SAQ : 12819435

### Sirius – Famille Sichel p. 100

Bordeaux/France  
Prix : 13,90\$ Code SAQ : 223537

### Tempranillo – Finca Antigua p. 108

La Mancha/Espagne  
Prix : 15,55\$ Code SAQ : 13194844

### Mil Historias – Altolandon p. 116

Manchuela/Espagne  
Prix : 16,25\$ Code SAQ : 13794111

### Grand Terroir – Gérard Bertrand p. 128

Tautavel/France  
Prix : 17,10\$ Code SAQ : 11676145

### Rosso di Montalcino – Caparzo p. 146

Rosso di Montalcino/Italie  
Prix : 18,90\$ Code SAQ : 713354

### Cortes de Cima – Cortes de Cima p. 148

Aletenjano/Portugal  
Prix : 18,75\$ Code SAQ : 10944380

### La Montesa – Alvaro Palacios p. 168

Rioja/Espagne  
Prix : 20,95\$ Code SAQ : 10556993

### La Rosa – Quinta de La Rosa p. 170

Douro/Espagne  
Prix : 22,55\$ Code SAQ : 928473

### Poggio ai Ginepri – Tenuta Argentiera p. 172

Bolgheri/Italie  
Prix : 23,10\$ Code SAQ : 11161299

### Villa Antinori – Antinori p. 174

Toscana/Italie  
Prix : 23,50\$ Code SAQ : 10251348

### Modus – Ruffino p. 192

Toscana/Italie  
Prix : 28,60\$ Code SAQ : 11442664

### Château Franc La Rose – Jean-Louis Trocard p. 204

Saint-Émilion Grand Cru/France  
Prix : 39,50\$ Code SAQ : 10752855

### Oro Riserva Ducale – Ruffino p. 206

Chianti Classico/Italie  
Prix : 47,00\$ Code SAQ : 11517308