

de la vigne au verre

Trouvailles à Québec

Hélène Dion, sommelière conseil

La deuxième édition du Salon International des vins et spiritueux de Québec a confirmé l'intérêt d'avoir un tel événement dans la capitale avec une organisation qui a su créer une ambiance à la fois conviviale et professionnelle.

Au total, 125 producteurs étaient présents. Parmi eux, j'ai eu la chance de côtoyer Gérard Fagnoni du Château de Santenay, Patrick Brunel du Château de la Gardine, Pascal Marchand, vigneron québécois en Bourgogne, et Francis Brulez, de Champagne Louise Brison. Comme les découvertes ont été multiples, je vous propose celles qui se sont avérées marginales et savoureuses...

VIN AU PAYS DU COGNAC

Seuls Vins de Pays Charentais référencés à la SAQ, les rouges du Domaine du Grollet étaient présentés par le maître de chai Éric Jaunet.

Autour du chai, en plein cœur du paradis du Cognac, vingt hectares de vignes aux variétés bordelaises sont minutieusement entretenues par M. Jaunet. Il produit deux cuvées, soit la cuvée « cépage » et la cuvée Réserve, avec fût de chêne. N'hésitez pas à déguster le 2008 de la maison, tout en fruit, ou encore le 2006 Réserve, avec un peu plus de charpente. C'est sans aucun doute un domaine phare dans la production de vin en Charentes, une activité marginale dans ce coin de pays. Le domaine du Grollet appartient à la famille propriétaire des cognacs Rémy Martin.



Éric Jaunet a travaillé dans le Blayais, à Madiran, à Chinon et dans le Jura chez Henri Maire. Photo Hélène Dion



Tom alias Jaja noir et Mathilde alias Jaja blanc, présentaient leur gamme Jaja de Jau. Syrah et Sauvignon à l'image de leurs producteurs : pétillants! Photo Hélène Dion



Photo Hélène Dion

LE JAJA BLANC POUR L'ÉTÉ!

Vous connaissez la Syrah de Jaja de Jau? Accrocheuse, fruitée, épicée et soyeuse en bouche, cette syrah provient du Château de Jau dans le Roussillon.

Jaja est un terme d'argot qui exprime l'idée d'un vin de soif et de plaisir. Ses producteurs, Tom et Mathilde, étaient présents au Salon et ont apporté avec eux le Jaja blanc qui arrivera en juin au Québec, autour de 13 \$. Élaboré avec du sauvignon, le Jaja blanc excite par sa vivacité et séduit par sa soif de nous faire plaisir, juste comme ça!

ÉTONNANT!

L'une des découvertes les plus inattendues est le Domaine Acer. Situé à Auclair au Témiscouata, le domaine a été repris en 1996 par Vallier Robert et se spécialise dans les produits fins de l'érable.

Le « Prémices d'avril » est le résultat d'une fermentation de sève d'érable de qualité. Le nez est très fin, donne à penser que l'on a un vin blanc dans notre verre. En bouche, une belle fraîcheur qui n'a de l'érable que la finale. Et encore là, c'est très discret. J'imagine tout à fait cet Acer blanc demi-sec avec un saumon sur lequel on aura mis quelques gouttes de fumée liquide, un peu de sirop d'érable, quelques oignons et hop! au four!

Lest Acéritifs de la maison, le Val Ambré et le Charles-Aimé Robert, font penser aux Vins jaunes du Jura à cause de ce côté « noix » qui domine, sans toutefois rappeler le précieux nectar en bouche puisque la « sucrosité » se ressent en bouche. On sert le Val Ambré avec les fromages et les noix. Le Charles-Aimé Robert, nommé ainsi en l'honneur du père du propriétaire, rappelle plus un Porto Tawny par son accent de fruits cuits, de pruneaux et de noix. Plus sombre, à cause de l'utilisation de sève d'érable tardive, sa robe renvoie à une structure forte en bouche tout en ayant de la suavité

et de la longueur. À servir avec les desserts d'automne, aux épices, au caramel...

On peut trouver les produits directement au domaine ou encore à Montréal au Marché des saveurs du Marché Jean Talon.

LE LIBAN : GOÛTER AUX SIÈCLES

Au cœur de la Vallée de Békaa au Liban, le vignoble Massaya fait des merveilles. J'ai été subjuguée par la gamme de rouges élaborés dans ce vignoble de « l'ancien monde », comme se plaît à dire Sami Ghosn, représentant du vignoble et deuxième génération de cette famille vigneronne.

La plaine de Békaa est un plateau situé à plus de 900 mètres d'altitude et au nord de laquelle le sanctuaire de Bacchus, dieu du vin, a été construit au II^e siècle.

Là-bas, les conditions climatiques sont idéales pour les Cabernet, Syrah, Cinsault, Mourvèdre et Grenache, avec le Mont Liban et l'Anti-Liban qui protègent chacun le vignoble contre les influences méditerranéennes et sahariennes. J'ai aimé le Classic pour sa finale poivrée, le Silver pour sa richesse et cette petite note « zucchini » au nez et le Gold Reserve pour sa robe sombre, sa structure généreuse et son expression globale. Le Gold Reserve est un vin de garde qu'il faut goûter pour saisir le potentiel du Liban vinicole. ←



Photo Massaya Wines



C'est comme courir avec des ciseaux à bouts ronds.

Plus rien ne peut vous arrêter. Le Tiguan de Volkswagen possède la performance d'une sportive combinée aux caractéristiques d'un VUS des plus responsables : un ensemble surprenant qui vous offre tout sous un même toit... ouvrant panoramique en option. Découvrez la nervosité de son moteur turbo de 2,0 L développant 200 chevaux tout en profitant de la tranquillité d'esprit que vous procurent son programme de stabilisation électronique (ESP) de série, sa visibilité accrue ainsi que son système de traction intégrale 4MOTION offert en option, pour les routes un peu plus capricieuses. Pour savoir si vous êtes né pour courir, mais prudemment, visitez vw.ca.

Le Tiguan. La fougue responsable.

Bien équipé à partir de 27 875 \$.*

Volkswagen St-Hyacinthe

5705, av. Trudeau, Saint-Hyacinthe, sortie 130 de l'autoroute 20

450 773-9643 • 514 875-3915

www.vwst-hyacinthe.qc.ca ou visitez toutnouvelletjetta.ca

vw.ca



Das Auto.

N'essayez pas de reproduire cette prouesse à la maison. Nous avons utilisé la magie de l'informatique pour créer cette image. Aucune conduite irresponsable n'a été nécessaire.

© Volkswagen Canada 2011. Modèle européen montré. Certaines caractéristiques montrées peuvent être offertes en option ou ne pas être offertes au moment de l'achat. Volkswagen vous recommande de garder le programme de stabilisation électronique en fonction dans la plupart des conditions de conduite. *Le PDSF du modèle neuf de base Tiguan 2011 2.0 TSI Trendline avec boîte manuelle à 6 vitesses est de 27 875 \$, excluant frais de transport et inspection de prélivraison de 1 580 \$, assurances, immatriculation, frais du concessionnaire ou tout autres frais, droits, options et taxes applicables. Le concessionnaire peut vendre à prix moindre. Une commande ou un échange entre concessionnaires peut être requis. Visitez votre concessionnaire Volkswagen ou vw.ca pour les détails. « Volkswagen », le logo Volkswagen, « Tiguan » et « 4MOTION » sont des marques déposées de Volkswagen AG. « Das Auto et dessin » est une marque de commerce de Volkswagen AG.