

## Les cuvées de Chartier



l faut comprendre que l'idée de lancer des vins dédiés aux harmonies mets-vins le travaillait depuis quelques années. Laissant derrière lui ses fonctions de chroniqueur vins dans la presse écrite ainsi que la rédaction de son guide annuel, il a décidé de sélectionner des lots de vins à Bordeaux, dans le Rhône, dans le Languedoc, ainsi qu'en Toscane, et de mettre en bouteille des vins sous sa griffe. Des bouteilles créées «par et pour» les plaisirs de la table comme il dit si bien!

Les agencements entre les mets et les vins l'ont toujours fasciné, alors François a effectué des recherches scientifiques lors de la dernière décennie dans le but de trouver les différentes molécules présentes dans les aliments, les herbes, les épices et compagnie ainsi que celles présentes dans le vin. Des exemples? On trouve les mêmes molécules dans la menthe et le Sauvignon blanc. Même son de cloche pour l'olive noire et la Syrah. Alors, pourquoi ne pas essayer de les marier au niveau à table?

Alors, ces quatre flacons, ils sont bons? Son blanc languedocien est pur, huileux, sans fla-fla ni lourdeur, avec des notes de fleurs blanches et de fruits confits. Son rouge rhodanien est débordant de fruit et le pourcentage de Syrah dans l'assemblage lui va à ravir. Poivre moulu, épices provençales, notes balsamiques, anis étoilé... J'aime! Son rouge, en appellation Fronsac du superbe millésime bordelais de 2010, est légèrement évolué et il possède une très bonne typicité des vins de la rive droite de Bordeaux. Son rouge de Toscane fait de Sangiovese, de Merlot et de Cabernet est sans équivoque mon coup de coeur de la dégustation. Le nez est charmant à souhait avec ses émanations de fruits rôtis, de prunes, de cuir...

Ce que je retiens de cette dégustation est le fait que les vins de Chartier sont des produits très digestes, avec des taux d'alcool ne dépassant pas 13.5 %, ils sont expressifs à souhait sur le plan aromatique, bien représentatifs de leur région de production ainsi que de leurs cépages. Des vins qui feront un tabac au niveau des accords avec les créations culinaires. Et le plus beau est que vous n'aurez pas à débourser 5-6 \$ de plus la fiole comme c'est souvent le cas des vins portant le nom d'une personnalité connue... Car tous les vins de Chartier coutent moins de 20 \$! Sans être d'un rapport qualité/prix exceptionnel, les quatre cuvées qui sont disponibles depuis hier en SAQ sont. sans fausse note.



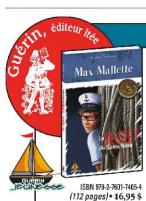
Cette bouteille espagnole baptisée Celeste est parfaitement réussie, et ce, depuis les 5-6 dernières années. Un 100 % Tempranillo au profil moderne, au nez passablement boisé, aux accents sudistes, aux notes fumées et torréfiées qui est fort charmant. Le gustatif est juteux et bien détaillé.

Ribera del Duero Crianza 2010 Celeste - Torres Castille Léon - Espagne

CODE SAQ: 11676436 PRIX: 15,90 \$

Servir à 16 degrés.

Un gigot d'agneau ou une côte de boeuf



philippe.lapeyrie @quebecormedia.com vinophil@ccapable.com

phillapeyrie
@phillapeyrie

514 842-3481 www.guerin-editeur.qc.ca

## Max Mallette LeSECRET du Santa Rosa

Luce Fontaine

Max vient de terminer sa quatrième secondaire, non sans écueils! Un nouvel élève arrivé en fin d'année sème un vent de terreur à l'école Saint-Jean. Une aventure hors de l'ordinaire attend Max. C'est donc à bord d'un bateau faisant croisière sur le fleuve qu'il devra déjouer un complot de malfaiteurs, de même que découvrir la vérité sur un navire disparu en mer depuis 1855.

En vente dans toutes les librairies

La tarification est indiquée sous réserve de modifications

