

WEEK-END VINS



(5) à boire d'ici cinq ans (5+) se conserve plus de cinq ans (10+) se conserve dix ans ou plus © devrait séjourner en cave \* appréciation en cinq étoiles

LA BELLE AFFAIRE Malbec Noble 2013 Finca Flichman, Argentine (9,95\$ - 10669832)

Serionous en présence du rouge qui arrosera tous vos barbecues de l'été? Il en présente toutes les dispositions! Fruité sans prétention mais généreux avec des tanins mûrs, sphériques et abondants, tout cela suggère avec rondeur et franchise. Surveillez la prochaine promo SAQ et faites-en provision! (5) \*\*1/2

LE CHÂTEAUNEUF Château Fortia Cuvée du Baron 2010, Châteauneuf-du-Pape, France (41,75\$ - 11873245)

Dégusté dans la foulée de l'élegant châteauneuf Mont-Redon 2009 (44,75\$ - 856666), ce Fortia brillait non seulement par la qualité de son étoffe fruitée mais aussi par ce moelleux de tanins enrichis au passage par un registre épicé et animal fort détaillé. S'est révélé meilleur encore le lendemain! (10+) \*\*\*1/2

LA PRIMEUR EN ROSE La Rose 2013, Chartier, France (18,95\$ - 12253099)

Attention, ici, un rosé de repas mais aussi de repas quatre saisons! Printemps, été, automne, hiver, ce rosé tendre sur le plan couleur, plutôt fin sur le plan aromatique, bien sec en bouche, intéresse par son volume, sa puissance dissimulée ainsi que la vivacité légère de son croquant. Cuisine thaï, salade niçoise... Délicieux! (5) \*\*1/2

LA PRIMEUR EN ROUGE Les Traverses 2012, Ventoux France (16,05\$ - 543934)

Depuis 2006 sous la houlette de Jean-Jacques Frey (Château La Lagune), mais surtout de sa fille œnologue, Caroline, la maison Jaboulet resserre plus encore les mailloons de qualité. En témoignent ce simple mais délicieux rouge d'excellente tenue ou brillent grenache et syrah produits par les vigneronnes locales. Barbecue? (5) \*\*1/2

L'ÉMOTION Domaine Madelon Cuvée Serral 2010, P. Gaillard, Collioure France (24,90\$ - 11475491)

Bon, il n'en reste pas des masses en tablettes mais la recherche vaut le détour ici, car ces vignes en coteaux (dominante grenache noir) aux rendements de misère (moins de 20 hecto/hectare) sur sols très filtrants (schistes) portent un fruité riche et profond, remarquable de textures. A ce prix, dépaysement assuré. (5+) \*\*\*1/2

Le cabernet joue franc jeu avec les Amis du vin du Devoir



JEAN AUBRY

Le trio des auteurs Robinson-Harding-Vouillamoz, dont il sera question ici même dans la prochaine chronique, nous apprend que le cabernet franc aurait, selon des analyses poussées de son ADN, une parenté avec deux anciens cultivars des Pays Basques que sont le Moreno et le Hondarribi Beltza, tout en supportant la thèse que ce même cabernet serait aussi lié à l'espagnol Pais Vasco retrouvé lui aussi en pays basques.

Une précision que ne manquent pas de relever au passage, lors de cocktails mondains particulièrement sirupeux, entre l'olive verte fourrée au piment d'Espelette et la microsaucisse lardée à la couenne, ces pointilleux doucement timbrés du bocal.

La France est le terroir de prédilection du cabernet franc avec plus de 36000 hectares (ha) plantés dans le bordelais (plus de 12000 ha) — un synonyme ancien lui donne le nom de Vidure — et en Val de Loire (près de 6000 ha) où il porte aussi le nom de Breton. Ici plus qu'ailleurs, ce cépage expressif, souvent détaillé mais moins profond en couleur comme en tanins que le cabernet sauvignon, se suffit à lui-même avec des expressions, lorsqu'il est bien mûr, qui vont de la framboise à la cerise en passant par des nuances florales fines.

Les terroirs argilo-calcaires, de graves et de sables filtrants et les appellations, assurément une poignée de fermes qui se confirment souvent avec plus d'autorité encore par des rouges de belle garde (souvent au-delà d'une décennie).

J'adore ce cépage. Il jouait franc jeu dernièrement avec les Amis du vin du Devoir, en appellation Anjou, Chinon, St-Nicolas-de-Bourgueil, Bourgueil et, bien sûr, Saumur-Champigny. Un pirate a aussi joué le jeu à l'aveugle (avec ses 35% de cabernet franc), histoire de voir la tête qu'il a lors de l'assemblage (ici avec le merlot). Les vides présentés à l'aveugle, dans l'ordre de dégustation.

St-Nicolas-de-Bourgueil 2011, Laurent Mabileau, France (17,55\$ - 873000); c'est exactement le type de rouge estival et de bistrot qui récompense la tartine rillettes. Fruité très net, friand, léger mais aussi de belle tenue, homogène et doucement aromatique en finale. (5) \*\*1/2. Moyenne du groupe: \*\*1/2

Anjou 2012, Château de Fesles - La Chapelle-Vieilles Vignes, France (18,80\$ - 606343); plus léger en tout point que les deux précédents millésimes, cet anjou de caractère offre tout juste la maturité voulue sur un ensemble dé-

lié, particulièrement vivace. Jolie finale franche, bien nette. Servir frais sur le chevre tout aussi frais. (5) \*\*1/2. Moyenne du groupe: \*\*1/2

Château Saint-Antoine 2011, Bordeaux Supérieur, France (17,80\$ - 10912653); il a fallu très exactement 4 minutes 27 secondes pour lever le lièvre. Les 65% de merlot enrobent ici avec conviction un cabernet franc réjoui de lui assurer un bel élan de vitalité. Fruité homogène et corps moyen pour un bordeaux de belle facture, sans être nécessairement complexe. (5) \*\*1/2. Moyenne du groupe: \*\*1/2

Chinon 2010, Cuvée de la Cure, Charles Jouget, France (23,55\$ - 710681); la plus juvénile et la plus fraîche des trois cuvées disponibles de cette maison, qui dispose d'un remarquable matériel végétal en plus de livrer un cabernet très pur, de haute tenue. On croque le fruit avec bonheur, sur une base saline, raffermie au final sur des tanins de première fraîcheur. Classique. (5) \*\*\*. Moyenne du groupe: \*\*\*

Saumur-Champigny 2011, Château Yvonne - La Folie, France (24,95\$ - 11965534); la vérité, toute la vérité, rien que la vérité se retrouve dans le verre, avec ce grain de folie presque délinquant, consistant mais de grande buvabilité aussi. Bien étoffé, avec ce charnu typique des rouges de l'appellation. (5+) \*\*\*

Saumur-Champigny 2011, Domaine Langlois-Château Vieilles Vignes, France (23,10\$ - 11665438); j'ai toujours l'impression d'être en présence d'un petit grain aux pieds d'argente avec cette cuvée vieilles vignes à la trame serrée, puissante, compacte, au fruité riche et touffu.

Plutôt fermé pour le moment avec, sur la finale, une touche d'amertume qui suggère une maturité incomplète. A revoir dans deux ou trois ans. (5+) \*\*\*. Moyenne du groupe: \*\*1/2

Bourgueil - Les Perrières - 2010, Catherine & Pierre Breton, France (38\$ - 11665180); radieux! La lumière «minérale» nous parvient ici de l'intérieur, à la façon d'un geyser fluide et épuré, subtil sur le plan de l'expression, d'une étonnante finesse de texture. Éléance, harmonie, longueur. Une perle! C'est le pigeon, n'est-ce pas? (10+) \*\*\*\*. Moyenne du groupe: \*\*\*\*

Bourgueil - Mi-Pente - 2011, Domaine de la Butte, Jacky Blot, France (34\$ - 10903684); lent à se dévoiler mais troublant de vérité derrière! Un bourgueil de haute tenue, racé, corsé, intimement connecté à son terroir. Avec ce fruité profond, très pur d'expression. A table! Le carter fer deux bonnes heures. (10+) \*\*\*\*. Moyenne du groupe: \*\*\*\*

D'autres rouges de Loire, en quantités limitées cependant, à se mettre sous la dent: Chinon Les Grézeaux 2010, Baudry (27,30\$ - 10257555 - (5+) \*\*1/2); Touraine Mesland 2009, Côté Château Gaillard (20,05\$ - 10253984 - (5) \*\*\*), Chinon 2011 Expression, Lortoux



JEAN AUBRY

Mathieu Lapiere à Morgon: il «guide» ses vins comme le voulait son père.

(20,45\$ - 873257 - (5) \*\*\*); Anjou 2012, Château de Montguéret (17,55\$ - 871996 - (5) \*\*1/2) et Cheverny 2010, Domaine Maison Père & Fils (17,85\$ - 11463801 - (5) \*\*1/2)

J'avais rencontré Marcel le père, mais pas encore Mathieu, par ailleurs très sympathique, et encore moins sa sœur Camille qui embarquait récemment dans l'affaire familiale à la suite du décès prématuré du père en 2010. Les Lapiere ne produisent certes pas de cabernet franc, mais un sacré gamay fait avec les trois C, pour cœur, conviction et courage.

Ambition ou courage de parvenir à livrer 40% de la production en vins naturels sans soufre? Disons que Mathieu «guide» les vins comme le voulait son père avec, ce que j'ai pu sentir en le rencontrant la semaine dernière, beaucoup de délicatesse et de précision.

Pas de ces gamays colorés «pigés» à la bourgeoise, mais plutôt ici l'expression heureuse, élégante, presque féminine d'un

fruité qui se cherche et se trouve, en toute délicatesse.

Les Morgon de Lapiere ont leurs adeptes. Qu'il y ait ou non une dose minimale de soufre, les aficionados du vin nature font des pieds, des mains et des beaux yeux pour en avoir. Le millésime 2012 (30,75\$ - 11305344) en Morgon ainsi que le Raisins Gaulois 2012 (20,05\$ - 11459766) devraient réapparaître en tablettes au cours de l'été.

Dans les deux cas, haut sensibilité fruitée pour un vin souple et épuré qui taquine d'abord avant de dévoiler, derrière de saveurs tanins, l'expression unique du terroir de 16 hectares légué par le paternel aux enfants.

Camille et Mathieu savent qu'ils ne peuvent pas le décevoir. Pour ne pas dire se décevoir eux-mêmes!

Jean Aubry est l'auteur du Guide Aubry 2014. Les 100 meilleurs vins à moins de 25\$.

guideaubry@gmail.com

À LA TÉLÉ

Nous choisissons cette fin de semaine

ENCORE DE NOUVELLES VOIX Tout juste avant les Francouvertes avait lieu la finale de cet autre concours révélateur de jeunes gens de musique encore inconnus. Pour ceux qui aiment bien découvrir de nouvelles voix, c'est ce soir. La semaine prochaine, même heure, même poste, ce sera un tour de ses meilleurs auteurs-compositeurs-interprètes. Ma première Place des Arts, finale interprètes, Matv, vendredi, 18h

VIEILLIR EN DECOUVER Le cinéaste Fernand Danerseau aborde dans ce documentaire une question qui finira par tous nous atteindre: comment bien vieillir quand on est un «ainé» dans une société qui glorifie l'éternelle jeunesse? Et il trouve quelques réponses... Le vieil âge et le rire, Radio-Canada, vendredi, 21h

UNE DÉCENNIE DONT ON PARLE En dix ans, ce talk-show emprunté aux Français s'est élevé au rang de grand-messe télévisuelle, suivi par des ouailles plus ou moins fidèles, au gré des gros canons que TVA lui a opposés. Cette dernière édition de la saison est en fait une collection des «meilleurs moments» de cette décennie de parole. Tout le monde en parle, Radio-Canada, dimanche, 20h

Amélie Gaudreau

Table with 12 columns (18h00 to minuit) listing TV programs and their descriptions.