

la sélection Chartier
2009


Château la Tour de l'Évêque 2004

CÔTES-DE-PROVENCE, RÉGINE SUMEIRE, FRANCE

18,35 \$ SAQ C (440123) ★★★ \$\$ Modéré+

Une fois de plus, Régine Sumeire nous présente une syrah d'allure bordelaise. Donc, un vin racé, distingué, ramassé, sans esbroufe, sans boisé inutile, au fruité pur et précis, aux tanins qui ont du grain, tissé très serré, mais sans dureté, à l'acidité fraîche, mais bien enveloppée dans l'ensemble, et aux saveurs très longues. Vraiment, du très beau côtes-de-provence qui se donnera à son meilleur d'ici deux à trois ans. **Cépages** : syrah (majoritairement), cabernet sauvignon. **Alc./14%** www.toureveque.com

☞ Servir entre 2008 et 2015, à 17 °C et oxygéné en carafe 1 heure

 Brochettes d'agneau à l'ajowan, tranches d'épaule d'agneau et pommade d'olives noires ou filets de bœuf marinés au parfum d'anis étoilé.

Hunyady 2006

KÉTHELY, HUNYADY, HONGRIE (DISP. NOV. 08)

18,35 \$ SAQ S (10791379) ★★☆☆☆ \$ Modéré+




HUNYADY
KÉTHELY

Ce deuxième millésime à nous parvenir de ce très invitant rouge hongrois (voir le commentaire du 2004 dans le Répertoire additionnel) se montre encore plus nourri, plus engageant et plus complet. À base du cépage kékfrankos, vous y découvrirez avec plaisir des notes assez riches de prune, de cerise noire et de cannelle, ainsi qu'une bouche pleine, sphérique et presque dense, mais aux tanins polis par un élevage soigné et retenu, sans boisé apparent, à l'acidité modérée et aux saveurs étonnamment longues. Assurément l'une des belles originalités de fin d'année à ne pas

laisser filer. Il faut savoir qu'il provient de la propriété appartenant à József et Étienne Hunyady, qui ont grandi à Bolgheri en Toscane, où leur grand-père, Mario Incisa della Rochetta, est le créateur du célèbre domaine Tenuta San Guido, d'où émane le mythique Sassicaia. Ceci explique cela... **Cépage** : kékfrankos. **Alc./12,5%** www.hunyady.hu

☞ Servir entre 2008 et 2012, à 17 °C et oxygéné en carafe 15 minutes

 Bœuf braisé au jus de carotte, hachis Parmentier au canard, cailles sautées à la poêle et riz sauvage aux champignons (*), côtes de veau au vin rouge et polenta au parmigiano ou pétoncles en civet (*).


La Bergerie de l'Hortus 2006

CÔTEAUX-DU-LANGUEDOC PIC SAINT-LOUP, JEAN ORLIAC, FRANCE

18,50 \$ SAQ C (427518) ★★☆☆☆ \$ Modéré

Après un 2005 gorgé de fruits et persistant à souhait, l'Hortus revient avec une Bergerie 2006 toujours aussi raffinée et épurée au nez, à la bouche fraîche, ample et longiligne, certes moins volumineuse qu'en 2005, mais très expressive et digeste au possible. L'acidité est vivifiante, sans trop, et les tanins sont très fins et tissés serrés. **Cépages** : syrah, grenache, mourvèdre. **Alc./13,5%** www.vignobles-orliac.com

☞ Servir entre 2008 et 2012, à 16 °C et oxygéné rapidement en carafe 15 minutes

 Tartinades d'olives noires, pât levées à l'ail et au romarin ou


Château de Pennautier « 2003

CABARDÈS, VIGNOBLES LORGERIL, FRANCE

18,55 \$ SAQ S (914416) ★

Un languedocien au fruité pulpeux texture tout aussi prenante, pleine un grain de tanins passablement fiantes de fruits noirs compotés, de Un vin généreux, qui a du coffre et **Cépages** : cabernet sauvignon, c grenache, syrah. **Alc./13%** www.vi

☞ Servir entre 2008 et 2012, à 1

 Filets de bœuf au café noir (poivrons verts (*) ou tranche poivre noir et sauté de poivrons ve


Château Paul Mas « Clos

CÔTEAUX-DU-LANGUEDOC, PAUL MAS & FILS,

18,70 \$ SAQ S* (913186) ★

Comme par les millésimes passés, montre en 2006 tout à fait réussie, pante et prenante. La couleur est pr ouvert, laissant échapper des not poivre et de cassis. La bouche est ju tanins présents, mais sans trop et ouvrage à se mettre sous la dent d grenache. **Alc./13,5%** www.paulm

☞ Servir entre 2008 et 2012, 15 minutes

 Carré de porc aux tomates d'agneau grillées et pommade


Château du Grand Mouëy

PREMIÈRES-CÔTES-DE-BORDEAUX, LES TROIS

18,80 \$ SAQ S (10864443) ★

■ NOUVEAUTÉ! Un ixième 2005 bor sentant une excellente aubaine. La Le nez est très aromatique, d'une ét détaillant des notes de graphite, d est charnue, pleine et offre un l'appellation ainsi que des tanins q et des saveurs d'une bonne allonge. compétitif à Bordeaux. **Cépages** cabernet franc. **Alc./13,5%** www.g

☞ Servir entre 2008 et 2015, 15 minutes

 Filets de bœuf sauce au caber jus de cuisson réduit ou magr