

Les vins de la semaine

Les vins sont notés de 1 à 5

Avec des 1/2.

Le vin gagne à séjourner en carafe.

LA BELLE AFFAIRE

Malbec 2008, Finca Flichman, Argentine (8,80 \$ - 10669832)

Déjà plus de six mois sur le marché dans ce millésime et toujours ce fruité juste, plein de réalisme, juste assez abondant pour enrober sans pour autant alourdir, laissant le palais libre après boire. Simple et franc, avec sa touche poivrée. Servir frais sur des pilons de poulet grillés. 1.



LE BORDELAIS

Château Haut-Castelot 2006, Sainte-Ermine (25,85 \$ - 905232)

Je vous parlais la semaine dernière des 2006 à regarder de près, faudra poursuivre avec cette cuvée du bien sympathique «papy» Janoux. L'airait est inné médian dans les arômes de fruits frais comme dans la rondeur et le grain subtil des saveurs, fraîches, franches, fluides. 1.



LA PRIMEUR EN BLANC

Müller-Thurgau 2007, Fazio, Sicile (21,20 \$ - 928978)

Le cépage s'exprime ici avec cette verve à l'italienne, pour ne pas dire sicilienne, qui ne laisse pas indifférent! Beau jaune vif et aromes de fenouil, de citron et de fruits secs bien tranchés, puis bouche dense, fraîche et juteuse, jouant l'amer avec brio. Espadon grillé et fenouil braisé. 1.



LA PRIMEUR EN ROUGE

Mas Dominis, Montisano 2005, Coopérative des Capçanes (18,25 \$ - 10858220)

Le duo syrah-grenache enfle son cuir et saute à moto pour un vrombissement fruité puissant et bien huilé! Un solide rouge qui ne manque ni de tenue de route ni de ressort, encore moins de fraîcheur. Essayez les brochettes de bœuf marinées. 2.



LE VIN PLAISIR

Gri Vo 2007, Pinot Grigio, Colli Orientali del Friuli, Volpe Pasini (24,20 \$ - 11036527)

Ce cépage, redoutablement à la mode chez nos voisins états-unis, est ici bien plus qu'un blanc sec à deux baïes. Il s'approcherait plutôt d'un bon soave par la texture et il offre une clarté, une vitalité et une prescience étonnantes au niveau fruité. 1.



Le plus grand vin canadien?

J'y mettais les pieds il y a 10 ans exactement.

Autour de moi, un vignoble fraîchement planté avec, en contrebas, le lac Osoyoos, tout au sud de la Vallée de l'Okanagan, en Colombie-Britannique. L'endroit est d'une sauvage beauté, aride, semi-désertique et d'une extraordinaire luminosité. L'inauguration a lieu ce jour même autour du projet Osoyoos Larose, partenariat franco-canadien liant les destinées du groupe bordelais Taillan (Gruaud-Larose, Haut-Bage Libéral, Chasse-Spleen, etc.) et de Vincor International. Les ambitions sont palpables et le désir d'élaborer ici même le plus grand vin canadien ne semble qu'une simple formalité. Le chef de culture Alain Sutre trace déjà les grandes lignes, à la fois techniques, philosophiques et empiriques, des réalisations effectuées et de celles à venir. Je comprends rapidement que je ne suis pas ici avec des rigolos.

Dix ans plus tard, les cabernets sauvignons, cabernets francs, merlots, malbecs et petits verdois issus d'une pépinière bordelaise, choisis et plantés pour leurs faibles rendements, ont évidemment gagné en maturité. Et le vin, élaboré à la fine pointe de la technologie (pres-

meilleur vin rouge actuellement produit au pays: Je ne suis pas loin de le penser.

Le goût de Washington

Le maître sommelier Shawn Bjornholm n'avait certes pas la langue dans sa poche la semaine dernière, lors d'une prestation animée avec une rare conviction. Son dada? Ces vins de l'Etat de Washington qu'il connaît encore une fois comme sa poche. Mieux, il a réussi à soulever ce désir, chez moi, de mettre les pieds sur place, et ce, le plus tôt possible! Car, à ses dires, dont il serait pour le moins présomptueux de douter de la véracité, les blancs comme les rouges produits à l'intérieur des 11 régions viticoles (AVA) de l'Etat en question ne sont ni plus ni moins que les meilleurs vins qui soient sur la planète. Vins canadiens compris.

«We have the perfect climate for wine», disait l'homme, avant de poursuivre. «We even have an extra two hours of sunshine over the best terroirs of California with an average of 17.4 hours of sunshine!» Pas mal, il est vrai, mais si je regarde bien l'axe de notre planète bleue et que je place mon sextant au cœur du GPS local, le vignoble de l'Okanagan, plus au nord, bénéficie donc forcément lui aussi d'un supplément de luminosité. Si le soleil ne fait pas tout, Shawn n'est pas en reste pour autant pour nous convaincre. Voyez plu-

tôt: meilleure santé du vignoble en raison d'un climat continental semi-désertique (moins de traitements phytosanitaires), réserves hydriques pour une irrigation minutieusement contrôlée (le fleuve Columbia), variété de microclimats avec amplitude thermique diurne/nocturne préservant l'innéité aromatique des fruits (jusqu'à 40°F), mosaïques de sols (volcanique, éboulis, glaciers, etc.) avec orientations spécifiques et conduite de la vigne appropriée en fonction des situations locales, et utilisation de pieds de vigne non greffés (franc de pied à 97%) en raison de l'absence de phylloxera. Pour le reste, il faudra poser vos questions, en anglais, directement à Shawn (shawn@washingtonwine.org)!

Les vins? Superbes, en effet. Des vins modernes où brillent éclat, équilibre, prestance et caractère. Reste que cette jeune région viticole (la première appellation remontée à 1983 avec Yakima Valley) où sont plantés une trentaine de cépages sur plus de 12 000 hectares, cherche encore la fameuse notion de terroir, même si quelques adéquations fructueuses se vérifient déjà ici et là, comme par exemple pour cet étonnant Riesling Eroica 2007 de Château Ste-Michelle en partenariat avec le Dr. Loosen, ce Chardonnay Ethos 2005 de la même maison (45,50 \$ - 10826279), ce Cabernet Sauvignon Pepper Ridge



OSOYOOS LAROSE

Le vignoble d'Osoyoos Larose.

ge Winery; ou encore pour ces merlots Pedestal Long Shadows Vintners, ou L'Ecole No 41 aux veloutés extraordinaires. Je vous fais un reportage plus approfondi là-dessus, c'est promis! En attendant, pour fêter la lumière de l'été: Château Ste-Michelle Indian Wells Riesling 2007, Columbia Valley (19,95 \$ - 11039453). Avec ce type de vin, le message est aussi clair que le fruit qui ne cesse de vous gonfler les joues sans vouloir s'essouffler le moindre du monde. Difficile de ne pas être sensible aux flaveurs exaltées de citron poivré ou se joue encore une fois avec harmo-

nie la dualité des sucres et des acidités. La finale persistante vous poussera du côté des sushis où domine l'aiguille fumée. Servir très frais. ** 1.

■ Potentiel de vieillissement du vin: 1, moins de cinq ans; 2, entre six et dix ans; 3, dix ans et plus. ©: le vin gagne à séjourner en carafe.

■ Jean Aubry est l'auteur du *Guide Aubry 2009 Les 100 meilleurs vins à moins de 25 \$* et chroniqueur à l'émission de Christiane Charette à l'antenne de Radio-Canada.

www.vintempo.com