

# 10 bons vins à offrir

Le vin est un cadeau qui fait toujours plaisir. La sommelière Nadia Fournier, à la barre du *Guide du vin Phaneuf 2016*, nous suggère huit bouteilles à moins de 30 \$ à offrir sans rougir et deux nectars fabuleux pour soirées d'exception.

14.85 \$

## Domaine de la Ragotière

Sauvignon Blanc  
• 2013 • Vallée de la Loire

Stylistiquement à mi-chemin entre un sauvignon blanc du Centre-Loire et un muscadet, un très bon vin léger, frais et aromatique, aux goûts caractéristiques de citron, de lime et d'herbes fraîches. Vibrant, nerveux et désaltérant comme pas un. Amateurs de sauvignon blanc, à ce prix, vous devriez toujours en avoir une bouteille en réserve au frigo. Après tout, un apéro est si vite improvisé.

Code SAQ 12543889



20.15 \$

## Domaine La Madura

Classic • 2012  
• Saint-Chinian

Cette année encore, la cuvée Classic compte parmi les meilleurs vins de Saint-Chinian. Pas de goût boisé, juste une expression mûre, tendre et irrésistiblement charnue du terroir de Saint-Chinian et des cépages carignan, mourvèdre et grenache. Finale ample, vaporeuse et persistante, aux accents d'anis, de garrigue et de chocolat noir. Tout le charme des vins méridionaux, mis en bouteille.

Code SAQ 10682615



17.95 \$

## Bodega del Abab

Gotin del Risc Godello  
• 2012 • Bierzo

Dans la partie sud-est de la Galice, non loin de Bierzo, l'appellation Valdeorras connaît depuis quelques années une véritable renaissance. Très bon vin blanc sec fraîchement arrivé à la SAQ. Modérément intense en bouche, il ne manque cependant pas de caractère et présente une trame minérale très fine, qui apporte une structure à l'ensemble. Les saveurs du cépage godello sont pures, avec des notes citronnées et végétales qui rappellent le thé blanc. Franchement, à ce prix, on en ferait provision à la caisse.

Code SAQ 12492807



19.95 \$

## Barmès Buecher

Trilogie • 2011  
• Alsace

Sophie et Maxime Barmès signent une vaste gamme de vins, dont cet assemblage de riesling, de pinot gris et de pinot blanc, créé exclusivement pour le marché québécois. Même s'il comporte un léger reste de sucre (à peine 6 g) le Trilogie 2011 paraît presque sec tant il est équilibré. Une texture assez vineuse, du gras, mais surtout un très bon équilibre en bouche, ce qui permet d'apprécier encore davantage l'exubérance de ses saveurs de pêche, de fleurs blanches et de fenouil, sur un fond salin et minéral.

Code SAQ 12254420



22.90\$

**Château Bujan**  
2012 • Côtes de Bourg

Bon an, mal an, Pascal Méli signe un des très bons côtes-de-bourg. Impeccable cette année encore; plus sévère que la moyenne des vins des côtes vendus à ce prix. Un nez classique et affriolant de cassis et de framboise, de cèdre et de tabac, avec un boisé à peine perceptible. Mûr et gouleyant, avec de belles aspérités, sans aucune verdeur ni dureté. Un vrai bon bordeaux, sans artifices.

Code SAQ 862086



24.85\$

**Clos des Fous**  
Cauquenina • 2012  
• Valle de Maule

Ambassadeur du renouveau des vins chiliens, Pedro Parra est un véritable chasseur de terroir. Issu de vieilles vignes de carignan, de malbec, de syrah, de pais, de cinsault et de carmenère âgées de 80 ans en moyenne, ce vin est aussi proche de la terre que du fruit. Le nez cendré et animal de ce 2012 produit dans le secteur de Maule donne d'emblée le ton; en bouche, les tanins sont juste assez granuleux et accentués par une acidité franche. À des lieues des cuvées modernes chiliennes, un vrai vin de terroir, singulier, racé et on ne peut plus digeste.

Code SAQ 12496082



26.95\$

**Jean-Baptiste Granier**Les Vignes Oubliées,  
Terrasses du Larzac  
• 2013 • Coteaux  
du Languedoc

Sur les terrasses du Larzac, Jean-Baptiste Granier donne une seconde vie à de très vieilles parcelles qui étaient condamnées à l'arrachage. Le 2013 me semble nettement plus concentré que les derniers millésimes goûtés, sans sacrifier l'équilibre. Un peu austère, même après une heure d'aération, mais ses saveurs nettes et précises de fruits noirs et de garrigue, sa sève, sa longueur en bouche et sa puissance contenue sont garants d'un bel avenir. Excellent vin de garde!

Code SAQ 11460651



27.85\$

**Château Le Puy**  
2010 • Francs  
Côtes de  
Bordeaux

La famille Amoreau gère avec rigueur ce domaine de 25 hectares, l'un des rares vignobles de Gironde cultivé en biodynamie. Chaque année, ce vin est l'exemple même du bon bordeaux de la rive droite. Un nez très distingué, mariant les tonalités animales et le fruit noir et une couleur grenat relativement claire; une attaque en bouche franche, vibrante, portée par des tanins fins et juste assez fermes. À moins de 30 \$, on achète les yeux fermés.

Code SAQ 709469



## 2 BOUTEILLES QUI VALENT LE COÛT!

42.25\$

**Produttori del Barbaresco**  
2010 • Barbaresco

Fondée en 1958, la coopérative de Barbaresco est certainement parmi les plus dynamiques d'Italie. Elle demeure une excellente adresse où trouver des vins authentiquement piémontais à des prix défiant toute concurrence. Si vous aimez les vins de Barbaresco, il vous faut goûter cet excellent 2010. Un cas d'école qui illustre bien l'essence de ce grand vin du Piémont, tant par son attaque en bouche sèche, un peu austère et juste assez enrobée, que par ses saveurs distinctives, aussi près de la terre que du fruit.

Code SAQ 10858182



48\$

**Barnaut**  
Grand Cru • Blanc de  
noirs

L'amateur de champagne à l'affût d'aubaines sera inmanquablement séduit par ce vin issu du terroir de Bouzy. Ce domaine compte d'ailleurs parmi les maisons champenoises les plus en vue. Avec raison si j'en juge par la qualité et la constance de ce blanc de noirs. Parfait exemple de champagne composé de pinot noir, le vin présente de belles nuances de fruits rouges et de terre humide, le tout porté par une texture vineuse et empreinte de fraîcheur. Délicieux!

Code SAQ 11152958



Afin de souligner dignement le 35<sup>e</sup> anniversaire du Guide du vin Phaneuf, Nadia Fournier a goûté à plus de 2000 vins et n'a gardé que les plus remarquables. Vous pouvez vous procurer l'édition 2016 du guide, dès maintenant, en librairie.