

Chronique de vin de ROBERT PLAMONDON " La table de Robert " du 22 avril 2010

MINI-SALON des NOUVEAUX ARRIVAGES PRINTEMPS 2010

La sélection provient de la dégustation d'agence de représentations regroupée par l'Association québécoise des agences de vins et spiritueux.

Il se tient au moins trois fois par année, à l'école Hotellière de Bhérrer.

Sur une quarantaine de vins dégustés, voici quelques recommandations.:

LES VINS DE LA SEMAINE

BLANC:

• **Hautes-Côtes de Beaune, Clos de la Chaise Dieu, Philippe-le-Hardi**

869784 21,25

Pour ceux qui souhaitent toucher les plaisirs des bourgognes blancs sans payer le gros prix. Tout y est. Chardonnay sur la finesse avec un très joli nez de mimosa et de beurre frais. La bouche est à l'avenant sans les faux goûts de grillé et de réduit de certaines cuvées plus ambitieuses.

• **Soave Classico, Monte Tenda 2008, Tedeschi**

11022794 15,85

Le Soave de Vénétie est un vin parfait pour les plaisirs de table printaniers. Le cépage garganega donne des arômes où se mélangent la poire et la pomme sur des notes d'amandes, la bouche apporte une pointe d'amertume. Bel équilibre de saveur où aimeront se retrouver le crabe, l'asperge et la salade aragula.

ROUGE:

• **Premières Côtes de Blaye, Ch. La Raz Caman 2004 # 888578 18,85**

Belle occasion ici de se procurer un joli bordeaux à maturité. Beau fruit, tannins souples et ronds qui en font un vin gourmand et généreux. Et si on s'y attarde un peu, on y retrouve la fraîcheur de menthe.

LIQUOREUX:

• **Sauternes, Marquis de Chasse**

#10810154 18,95

Le Sauternes est unique et cette présentation en 500ml sous les 20 \$ mérite d'être soulignée. Bien sûr la douceur est là, mais elle n'empêche pas du tout d'y saisir la saveur très fruité du sémillon et de la muscadelle. Agrumes et fruits séchés se conjuguent ici en harmonie avec une touche minéral.