

Chronique de vin de ROBERT PLAMONDON " À la table à Robert " du 13 MAI 2010

Évoquer la Provence c'est bien parler de la Côte d'Azur, Cannes et la Croisette, Montand et St-Paul de Vence, Bardot et St-Tropez. C'est mer et montagne, soleil et garrigues.

Pour les vins, l'automatisme nous amène le rosé, mais les curieux savent très bien, que pour toutes les couleurs La Provence offre une sélection de très bon niveau qualitatif et à bon prix dans les trois couleurs : à vous de les découvrir...

LES VINS DE LA SEMAINE

BLANC:

- On retrouve très peu de blanc de Provence à la SAQ et c'est un peu malheureux puisque le cépage utilisé, le rolle (vermentino en Italie), donne des vins d'une belle gamme aromatique. Regine Sumeire a son Tour de l'Évêque blanc, frais avec une touche anisé et de miel qui est un bon archétype de ce qui se fait en Provence. Toutes les couleurs de La Tour de l'Évêque s'avèrent très bien, et ce, à moins de 20 \$ BI # **972604** Rg **440123** Rosé # **425496**

ROUGE:

- **Château La Lieue 2009 Côteaux Varois en Provence # 605287 13,65**
Issu d'un vignoble en agriculture biologique, le Château La Lieue est vin jeune et gourmand, dans un style qui rappelle la dégustation en tonneau. Son rouge est intense, le nez évoque des parfums de fruits des champs, la bouche est ronde et soyeuse. Simple et bien fait ! **15 / 20**
- **Terra di Corsica 2007 , AOC Corse # 10668186 14,60**
Parce que la Provence c'est aussi la Corse , vous pourrez vous initier au cépage niellucciu. Apparenté au cépage toscan sangiovese, il donne des arômes de fruits noirs séchés avec des notes d'infusion. La bouche est ample pour un vin à ce prix et on a même réussi à l'élever le vin, en partie, en fût de chêne. **16 / 20**

ROSÉ:

- **Dom. Gavoty, Cuvée Clarendon, Côtes de Provence #10887426 23,15**
La cuvée haut de gamme de la maison est un vin à part entière. Ce millésime 2008 a un nez élégant de fleur et de mimosa, qui se retrouve en bouche avec des notes d'agrumes et de pêche, et une structure avec du gras qui s'impose à toutes les étapes de la dégustation. Saumon laqué sur BBQ, crevettes nordiques en marinade, et même les viandes blanches grillées à l'aigre-doux se retrouveront en bonne compagnie. Une facette du rosé qui vous étonnera... Vendu dans l'offre CELLIER **17 / 20**