

Chronique de vin de ROBERT PLAMONDON

" À la table de Robert " du 20 mai 2010

Avec le beau temps, les occasions se multiplient de s'offrir de bons vins. Tout devient un prétexte à célébrer, alors si votre porte-feuille ne suit pas et que vous souhaitez, malgré tout, profiter de ces bons moments, voici une liste de bonnes affaires.

LES VINS DE LA SEMAINE

BLANCS:

- **Chardonnay, Trapiche, Argentine** # 588004 10.35\$

On peut le décrier comme on veut, mais le chardonnay comme celui-ci qui mélange fruits tropicaux et agrumes est irrésistible. Tout comme son prix !

- **Chenin blanc, Robertson Winery, Afrique du Sud,** # 10754228 9,75\$

Le chenin n'est pas un cépage aromatique, mais est un de texture. Et lorsqu'il est bien mûr, le fruité s'équilibre par son caractère nerveux. Le vin est franc, net et d'une bonne allonge compte tenu du prix .

ROUGES:

- **Valpolicella 2009 , Allegrini , Italie** # 11208747 15,90\$

Assez rigolo cette histoire d'un produit déclassé pour l'usage d'une capsule à vis. Enfin, vous trouverez dans cette cuvée de Valpo l'essence même de la zone. Un vin à base de corvina : jeune, nerveux avec une dégainé qui charmera tant les convives que les plats que vous lui présenterez.

- **Chaminé 2009, Cortes de Cima, Portugal** # 10403410 14,75\$

Du sud du Portugal, d'une maison qui sait faire le vin, Chaminé est l'entrée de gamme des rouges, de style sauvage, assez concentré, c'est un bon exemple d'intensité retenue. Fruits noirs mûrs juteux avec juste assez de texture pour se faire remarquer!