

Chronique de vin de ROBERT PLAMONDON " À la table de Robert " du 27 mai 2010

Le Concours **Les Sélections Mondiales** débarque à Québec du 1^{er} au 6 juin.

C'est un tour de force d'avoir maintenu un concours international de vin à Québec.

Nous avons maintenant ce concours annuel, le **Salon des vins de Québec** en alternance avec celui de Montréal, il nous ne manque qu'un événement gastronomique d'envergure pour conclure une trilogie...

Il y a d'ailleurs sur les tablettes une médaille d'Or des Sélections mondiales 2008 que je vous invite à découvrir :

• **Couroa D'Ouro 2001, Douro, Pocas**

743252 13,70

Pocas, malgré une présence continue de plus de trente ans, est encore méconnu et mériterait de l'être davantage. Ce vin d'appellation Douro est un exemple magnifique que peuvent donner des vins simples bien faits après 10 ans de vieillissement. Le vin est tout en arrondi avec des notes de fruits secs épicés de poivres. La texture est tendre et veloutée comme aucun vin en jeunesse ne peut offrir. Ce seront les 13,70 les mieux investis de votre vie. De plus, vous pouvez profiter d'un rabais de 15 % si vous l'achetez à la SAQ Dépôt rue Einstein.

LES VINS DE LA SEMAINE : autres vins grappillés à la SAQ Dépôt

Tous les vins sont sous les 15 \$ si achetés à la douzaine, même si panachés.

BLANC:

• **Ch. Bonnet 2008, Entre-deux-mers**

83709 16.70

Un classique des succursales maintenant bouché en capsule à visse. Parfaite harmonie des cépages bordelais sauvignon-sémillon-muscadelle. Le premier pur le croquant et la vivacité, le second pour la texture grasse et le troisième pour les notes florales.

ROUGE:

• **Badiola 2008, IGT Toscana Mazzei**

8897553 16,95

Du charme à revendre, ce vin marie avec justesse le sangiovese toscan avec un peu de merlot. Le style est moderne qui mélange la cerise noire avec des notes de café moka. La texture est fraîche et soutenue par des tannins présent, mais souple. À ce prix, en s'en ouvre une deuxième?.