

Chronique de vin de ROBERT PLAMONDON

" À la table de Robert " du 3 juin 2010

LES VINS DE LA SEMAINE

BLANC:

- **Le Canon du Maréchal 2008, Muscat-Viognier,
Vin de pays des côtes catalanes, Domaine Cazes # 10894811 15,50**
Le domaine Cazes possède le plus grand vignoble en bio-dynamie de France !!!
Ce qui veut dire un travail de la vigne sans pesticides ni insecticides, un travail des
sols minutieux et le respect des cycles de vie de la vigne... Et le vin? Il porte bien
son nom le Canon ! Véritable facture du sud avec des notes florales et un fruité où
se mélangent le fruit de la passion, les agrumes et une pointe mentholée. La
texture est croquante, mais pas sans une certaine rondeur. Grillade de légumes et
poissons, les asperges .
Disponible SAQ Dépôt rabais 15%(13,20) **17 / 20**

ROUGE:

- **Cuvée Marie-Gabrielle 2007,
Côtes du Roussillon, Dom. Cazes # 851600 18,75**
Du Domaine Cazes, ce rouge est une cuvée plus ambitieuse, élaboré spécialement
pour le marché québécois. On y reconnaît la particularité du cépage grenache,
crèmeux et vigoureux et la richesse du soleil du Roussillon. Nez de fruits secs et de
tabac blond, la bouche est gourmande, très cerises sauvages et des tannins qui
contribue à sa belle texture. La bio-dynamie n'est pas étrangère à la pureté de ce
vin. Idéal avec viandes blanches avec sauce aigre-douce. Porc aux pruneaux, caille
aux raisins
Disponible SAQ Dépôt rabais 15% (15,95) **16 / 20**

ROSÉ:

- **Cazal-Viel, Vieilles Vignes 2009, Saint-Chinian, L. Miquel #10510354 11,30**
La mention *vieilles vignes* sur un rosé est étonnante, et sert, je crois, d'argument de
vente. Cazal-Viel est une maison de vin qui a vu passer plus de quatre générations,
et ça ce n'est pas du marketing ! Le rosé est magnifique, d'une couleur rosé-pourpre
très brillant , un nez fin de fleurs, de fraises écrasées et une bouche avec du corps,
ce qui permet de l'inviter à table. Saumon grillé à la sauce vierge !
Disponible SAQ Dépôt (9,60) **15 / 20**