

## Chronique de vin de ROBERT PLAMONDON « À la table à Robert » du 6 MAI 2010

---

NOTRE MONOPOLE PRATIQUE UNE MISE EN MARCHÉ DES ROSÉS EN TROIS VAGUES :  
VOICI MON COUP DE CŒUR DU PREMIER ARRIVAGE...  
ET QUELQUES TROUVAILLES À PARTAGER !

### LES VINS DE LA SEMAINE

BLANC:

- **Cuvée S de Schlumberger, n.m. Alsace # 10789869 19,60**  
Pour tout ceux qui hésitent de mettre la main sur un flacon alsacien pourraient avec cette cuvée **S** y trouver leur compte. Assemblage de PINOT BLANC ( 75 % ) et PINOT GRIS , issu de millésimes différents,est une technique champenoise dite de *vin de réserve*. Dominante d'agrumes tirant sur le citron avec une jolie touche florale et une petite pointe fumée si caractéristique du terroir alsacien, il est parfait sur les amuses-bouches et surprenant sur les fromages de fin de repas.

17 / 20

ROUGE:

- **Sasyr , Sangiovese/Syrah Rocca delle Maciè, Toscane # 11072907 17,45**

Contraction des cépages sangiovese et syrah, tout est mis en œuvre pour plaire et c'est bien réussi. C'est un vin toscan bien affirmé par la couleur assez dense, des arômes explosifs de fruits noirs, et une bouche qui se tient sans être trop ferme et se termine par une texture douce. Ça n'a pas la race d'un chianti, mais est d'un usage plus élargi dans les harmonies de table.

16 / 20

ROSÉ:

- **Rosato, Toscana, Carpineto #10263189 15,95**

Très belle couleur rosé soutenue, ce rosé toscan est le parfait compromis entre le rosé fraîcheur, souvent dilué, et celui qui parfois est lourd en texture et en alcool. Le vin est nerveux, les parfums rappellent la fleur coupée et une certaine amertume casse le côté jeune fruit. Parfait pour les grillades tant en fruits de mer ou en viande, ce qui prouve qu'il ne s'en laisse pas imposer. De quoi fêter les 30 degrés sous le soleil avec une si belle bouteille...

15 / 20