



Chronique de vin de ROBERT PLAMONDON " À la table de Robert " du 10 juin 2010

NOTRE MONOPOLE PRATIQUE UNE MISE EN MARCHÉ DES ROSÉS EN TROIS VAGUES :
DEUX VINS À SOULIGNER DU DEUXIÈME ARRIVAGE...
ET UNE TROUVAILLE À PARTAGER !

LES VINS DE LA SEMAINE

ROSÉ MOUSSEUX:

- **Cordoniu Pinot Noir, Cava Rosé, n.m. Espagne # 10499167 16,00**
Je n'avais pas osé en parler puisque l'on ne le retrouvait suffisamment en tablette. Maintenant c'est fait ! À ce prix, il faut vraiment en profiter. Le vin est avant tout bien sec, les bulles ne sont pas gazeuses, mais aériennes, le fruité est un mélange de fraises cueillies du jour et de pain grillé. C'est net, franc et disons-le "facile à boire". **17 / 20**

ROSÉ:

- **Château Lancyre, Pic St-Loup, Coteaux du Languedoc # 10263841 15,50**
Très beau vin rosé de qualité. La couleur n'est pas trop appuyée et annonce une certaine retenue. Le nez suit par des notes de petits fruits parfumés, la texture répond bien par un mélange d'agrumes et la rondeur du melon. L'ensemble est soutenu par du caractère et du grain. Très bon vin. Point. **16 / 20**

ROUGE:

- **Seigneurs d'Aiguilhe 2006, Côtes-de-Castillon, Bordeaux #10752821 20,10**
Quand le bordeaux sait rendre l'art de l'assemblage et en faire un vin de soif, on peut parler de réussite. C'est en fait rendre accessible un produit qui a eu ses lettres de noblesse par des promesses anticipées et malheureusement non tenues. Voici un bordeaux qui porte en lui fièrement un fruité ciselé par un orfèvre et livré dans un écrin de soie. Un grand vin, à prix populaire... **18 / 20**