



Chronique de vin de ROBERT PLAMONDON " À la table de Robert " du 17 juin 2010

LES VINS DE LA SEMAINE

BLANC:

- **Genoli 2009, Rioja, Ijalba, Espagne** # 883033 12,40\$

Voilà un domaine qui dépasse toujours nos attentes. Présentation soignée : bouteille grande et lourde, étiquetage moderne, appellation prestigieuse... alors, son prix nous rend un peu sceptique ! Ne doutez plus, le vin est à la hauteur... Le nez est assez neutre, mais le fruité est mûr. En bouche, il se révèle croquant avec une texture de melon vert et il est sans lourdeur, ni artifice. Il faut se rendre à l'évidence : c'est une aubaine !!!

16 / 20

ROSÉ:

- **Chateau Cahuzac 2009, Fronton, Sud-Ouest** #11278104 13,95\$

Fronton est le nom usuel de l'appellation Côtes du Frontonnais, une appellation qui fait l'usage d'un cépage unique à la zone : la négrette. Assez rustique, mais rarement utilisé seul de ce fait, on le retrouve ici avec du gamay. Mariage heureux puisque le vin offre tout ce que l'on attend d'un rosé. Des arômes de petits fruits et de fleurs, une texture nette et franche, et une finale parfumée de bonbons aux épices. Un propos facile à saisir... et à boire !

15 / 20

ROUGE:

- **Cabernet-Sauvignon 2007, Arboleda**
Valle de Aconcagua, Eduardo Chadwick, Chili # 10967434 18,70\$

Très bon ajout au répertoire de la SAQ, Arboleda est le projet personnel d'Eduardo Chadwick dont la famille est propriétaire de la maison Errazuriz depuis plusieurs générations. La décision de mener la vigne en biodynamie n'est sûrement pas étrangère au fait que tous les vins ont une pureté de fruits magnifiques. Ils ne sont pas vendus à des prix d'entrée de gamme, mais sont quand même moins chers que les autres vins BIO de la zone. Le cabernet est le porte-étendard des vins chiliens. Coloré, le vin est dense avec ses fruits noirs et des tannins élégants sur une finale persistante. Également disponible : le carmenère, chardonnay et sauvignon... Tous les vins de la gamme sont excellents !

17 / 20