

**FMRSSOMMELIER CIRCULAIRE #39
JUILLET 2010**

ISSN 1499-6863

Francisco M. Rosa est sommelier de formation. Membre accrédité de l'Association canadienne des sommeliers professionnels, il est un vétéran du milieu de la restauration et compte 25 années d'expérience.

Pour visiter le site web,
www.fmrssommelier.com

Les vins sont cotés:

82-85:Bon;

86-88:Très bon;

89-93:Exceptionnel;

94-100:Grand vin.

BLANC = (BL) **ROUGE**= (RG)

RAPPORT QUALITÉ/PRIX :
ACHETEZ À LA CAISSE, EXCELLENT,
TRÈS BON, BON, MAUVAIS.

Bonjour à tous,

Voici une autre édition de ma circulaire avec plus de 50 vins dégustés, commentés et cotés. Vous trouverez aussi mon nouveau palmarès des 10 meilleurs vins en bas de 50\$ disponible à la SAQ. La prochaine édition de cette circulaire sera publiée en septembre 2010, mais entretemps, vous pouvez me suivre au jour le jour sur les différents liens sociaux suivant :

<http://twitter.com/FMRssommelier>
www.fmrssommelier.blogspot.com

AFRIQUE DU SUD

**SYRAH, FRANSCHLOEK VALLEY, 2007,
LA MOTTE (RG)**

Robe foncé. Belle attaque sur un fruit généreux et de belles concentrations. Tannins moyens. Joli.

RAPPORT QUALITÉ/PRIX : (24,50 \$) EXCELLENT

Code **SAQ # 10679328** Cote **88/100**

MATURITÉ : 2010-2013

AUSTRALIE

En visite récemment à Montréal, Bill Hardy, a fait déguster plusieurs des vins du portfolio Hardy's. À part d'être extrêmement sympathique et un gentleman, M.Hardy s'exprimait dans un français, certes un peu rouillé, mais fort de ses années d'études à Bordeaux avec le regretté professeur Émile Peynaud.

Les vins Hardys sont composés des marques Hardys, Tintara, Château Reynella, Leasingham et Barossa Valley Estate Winery.

CHARDONNAY/SEMILLON STAMP, SOUTH EASTERN AUSTRALIA, 2009, HARDYS (BL)

Robe claire aux reflets paille. Nez de pêche, zeste de citron et mangue. Bouche agréable et empreinte de belles notes d'agrumes et de fruits tropicaux. Légère note boisée en finale.

RAPPORT QUALITÉ/PRIX: (12,85 \$) TRES BON

Code **SAQ # 10845971** Cote **85/100**

MATURITÉ : 2010-2011

SHIRAZ/CABERNET SAUVIGNON STAMP, SOUTH EASTERN AUSTRALIA, 2009, HARDYS (RG)

Robe rubis moyenne au disque légèrement violacé. Nez de framboise, cassis et poivre blanc. Belle attaque sur le fruit qui laisse ressortir une jolie matière. Fruité et juteux.

RAPPORT QUALITÉ/PRIX: (12,85 \$) EXCELLENT

Code **SAQ # 10754586** Cote **86/100**

MATURITÉ : 2010-2011

CABERNET SAUVIGNON, McLAREN VALE, 2006, TINTARA (RG)

Robe rubis violacée au noyau foncé. Nez de cassis, épices et cacao. Bouche aux accents de fruits noirs, poivre et tabac. Tannins moyens enrobés d'une belle touche de bois.

RAPPORT QUALITÉ/PRIX: (26,50 \$) TRES BON

Code **SAQ # 10865041** Cote **87/100**

MATURITÉ : 2010-2013

CABERNET SAUVIGNON, McLAREN VALE,

2006, CHÂTEAU REYNELLA (RG)

Robe noire au disque violacé. Nez de mures et prunes sur fond de violettes. Bouche étonnante par son côté fruité et concentré à la fois. Les saveurs se présentent par paliers : prunes, fraise et épices. Tannins présents, mais veloutés. Ce 2006 sera disponible en septembre 2010.

RAPPORT QUALITÉ/PRIX: (33,50 \$)

EXCELLENT

Code **SAQ # 510636** Cote **89/100**

MATURITÉ : 2010-2014

CABERNET/MALBEC BIN 56, CLARE VALLEY, 2007, LEASINGHAM (RG)

Robe foncée aux reflets rubis-grenat. Nez de cerise noire, épices et cèdre sur fond d'anis étoilé. Bouche soyeuse, mais les tannins sont d'une belle intensité. Cassis, cerise noire et chocolat s'entrecroisent. Effluves d'épices en finale.

RAPPORT QUALITÉ/PRIX: (22,65 \$) EXCELLENT

Code **SAQ # 478552** Cote **88/100**

MATURITÉ : 2010-2012



**E MINOR, BAROSSA VALLEY, 2008,
BAROSSA VALLEY ESTATE WINERY (RG)**

Robe rubis violacée soutenue. Aromes de fruits rouges sur un fond d'épices douces. Bouche facile, fruitée et épicée sur une petite pointe de sucre. Fait pour plaire.
RAPPORT QUALITÉ/PRIX: **(16,90 \$) BON**
Code **SAQ # 11073926** Cote **85/100**
MATURITÉ : **2010-2011**

SHIRAZ, McLAREN VALE, 2006, TINTARA (RG)

Robe profonde comme les ténèbres. Nez séduisant de petites baies, poivre rose et vanille. Bouche chaleureuse, mais juteuse. Concentré, riche avec une finale sur la compote de fruits et le chêne. Délectable.
RAPPORT QUALITÉ/PRIX: **(26,50 \$) ACHETER À LA CAISSE**
Code **SAQ # 10671609** Cote **89/100**
MATURITÉ : **2010-2014**

**SHIRAZ, McLAREN VALE,
2007, CHÂTEAU REYNELLA (RG)**

Robe opaque à la frange violacée. Nez de framboise et fraise, chocolat et cèdre. Bouche sur un fruité exubérant et bien mûre. L'acidité droite et les tannins solides de ce vin nous permettront de profiter de cette précision de fruit pour encore plusieurs années. Ce 2007 n'est pas encore à la SAQ, mais devrait arriver en tablette avant la fin de l'année.
RAPPORT QUALITÉ/PRIX: **(29,80 \$) ACHETER À LA CAISSE**
Code **SAQ # 927616** Cote **90/100**
MATURITÉ : **2012-2017**

**SHIRAZ CELLAR ONE, McLAREN VALE,
2005, CHÂTEAU REYNELLA (RG)**

Robe rubis avec une légère note évolutive. Nez de fruits des champs, olives noires et barrique brûlé. Tannins présents, mais soyeux. Texture presque crémeuse. Une pointe de chaleur en finale, mais la structure le support fort bien. Cette cuvée n'est pas encore disponible à la SAQ, mais espérons qu'elle fera une apparition en tablette, ou en importation privée, sous peu.
RAPPORT QUALITÉ/PRIX: **(\$ à confirmer)**
Non disponible Cote **92/100**
MATURITÉ : **2010-2018**

**E&E BLACK PEPPER, BAROSSA VALLEY,
2003, BAROSSA VALLEY ESTATE WINERY (RG)**

Robe rubis profond aux reflets violacés. Nez de fruits rouges (framboise, cerise rouge), cacao, herbes séchées et chêne. Complexe en bouche avec ses notes de framboise, épices et torréfaction. Grande élégance et longueur. Le 2004 est maintenant en succursale, mais il reste peut-être quelques 2003. Téléphoner aux succursales pour en faire la vérification.
RAPPORT QUALITÉ/PRIX: **(89,00 \$) ACHETER À LA CAISSE**
Code **SAQ # 898379** Cote **93/100**
MATURITÉ : **2010-2015**

**SHIRAZ, BAROSSA VALLEY,
2006, TURKEY FLAT (RG)**

Nez encore fermé, mais qui laisse entrevoir des effluves de fruits rouges et épices. Bouche qui montre une belle concentration; fruits, poivre et cacao. Fort agréable.
RAPPORT QUALITÉ/PRIX : **(45,50 \$) EXCELLENT**
Code **SAQ # 10816943** Cote **89/100**
MATURITÉ : **2011-2014**

CANADA

Le duo de Thomas Bechelder et Sébastien Jacquy était de passage à Montréal récemment pour faire déguster les vins du Clos Jordanne. Cette dégustation portait sur le millésime 2007, une année exceptionnelle en Ontario. J'avais eu l'opportunité à l'été 2008 de goûter les Pinots noirs en barriques et ce fut un plaisir pour moi de goûter ces vins dans leur version embouteillée. Je suis heureux de dire que le potentiel que j'avais goûté il y a deux ans, c'est réalisé avec brio. Pour comparé les commentaires et cotes avec celles d'il y a deux ans, je vous invite à télécharger la Circulaire 33 :

http://www.fileden.com/files/2006/9/6/205797/FMRSOMM_ELIERCIRCULAIRE33.pdf



**PINOT NOIR VILLAGE RESERVE, NIAGARA
PENINSULA, 2007, CLOS JORDANNE (RG)**

Robe rubis moyenne. Joli nez de framboise et cerise noire. Juteux et croquant avec des notes de petits fruits rouges. Les tannins sont présents, mais fort accessibles.
RAPPORT QUALITÉ/PRIX : **(30,00 \$) EXCELLENT**
Code **SAQ # 10745487** Cote **88/100**
MATURITÉ : **2010-2013**

**PINOT NOIR TALON RIDGE, NIAGARA
PENINSULA, 2007, CLOS JORDANNE (RG)**

Robe rubis clair. Nez discret de petits fruits sur fond floral. L'attaque est velouté et soyeuse. Les notes de fruits rouges dominant dans un vin fort élégant et suave. Note d'épice en finale.

RAPPORT QUALITÉ/PRIX : **(37,75 \$) TRÈS BON**
Non-disponible au Québec Cote **88/100**
MATURITÉ : **2010-2013**

**PINOT NOIR LA PETITE COLLINE, NIAGARA
PENINSULA, 2007, CLOS JORDANNE (RG)**

Robe rubis moyenne. Nez de cerise, framboise et herbes sèches. Délicat et élégant, dans un style beaucoup plus féminin et séduisant. Beaucoup de fraîcheur en arrière plan. Le vin devrait être bientôt disponible dans les succursales "Signature" de la SAQ.
RAPPORT QUALITÉ/PRIX : **(40,75 \$) EXCELLENT**
Code **SAQ # 10697374** Cote **89/100**
MATURITÉ : **2010-2012**

**PINOT NOIR CLAYSTONE TERRACE, NIAGARA
PENINSULA, 2007, CLOS JORDANNE (RG)**

Robe rubis d'une grande intensité. Arômes de fruits des champs, kirsch et chêne. Le tout continue en bouche sur

des tannins relativement étoffés.
Certainement la cuvée la plus sévère (dans le bon sens du mot) du domaine.
RAPPORT QUALITÉ/PRIX : (46,00 \$)
EXCELLENT
Code SAQ # 10697420 Cote 90/100
MATURITÉ : 2010-2015

PINOT NOIR LE CLOS JORDANNE VINEYARD, NIAGARA PENINSULA, 2007, CLOS JORDANNE (RG)
Robe rubis à la frange violacée. Bouquet d'une belle intensité avec ses effluves de petites baies et fleurs fanées (violette et roses). Juteux en première bouche, il laisse par la suite la voie à des saveurs de cerises noires et chêne grillé. Tannins d'une belle intensité. Longueur, digne de mention.
RAPPORT QUALITÉ/PRIX : (45,25 \$)
ACHETER À LA CAISSE
Code SAQ # 10697420 Cote 92/100
MATURITÉ : 2011-2016

PINOT NOIR LE GRAND CLOS, NIAGARA PENINSULA, 2007, CLOS JORDANNE (RG)
Robe rubis violacée. Bouquet de cerises, mûres et jus de viande. La bouche est complexe, élégante et élancée. Certes tannique, dans son jeune âge, mais déjà difficile d'y résister. Le vin devrait être bientôt disponible dans les succursales "Signature" de la SAQ.
RAPPORT QUALITÉ/PRIX : (71,00 \$) **ACHETER À LA CAISSE**
Code SAQ # 11072325 Cote 93/100
MATURITÉ : 2013-2019

CHARDONNAY VILLAGE RESERVE, NIAGARA PENINSULA, 2007, CLOS JORDANNE (BL)
Robe jaune brillante. Nez de citron, fleurs blanches et beurre. La bouche est vive avec des notes de citron, pêche et vanille. Un vin séduisant et de plaisir. Le vin a présenté à quelqu'un qui doute encore du grand potentiel des vins ontariens.
RAPPORT QUALITÉ/PRIX : (30,00 \$) **EXCELLENT**
Code SAQ # 10745567 Cote 89/100
MATURITÉ : 2010-2013

CHARDONNAY CLAYSTONE TERRACE, NIAGARA PENINSULA, 2007, CLOS JORDANNE (BL)
Robe jaune aux reflets dorés. Nez empreint d'une belle minéralité. Charmeur, expressif, avec des saveurs de zeste de citron confit, pierres mouillées et chêne. Effluves de citrons, pêche et chêne en finale.
RAPPORT QUALITÉ/PRIX : (40,25 \$) **ACHETER À LA CAISSE**
Code SAQ # 10697331 Cote 91/100
MATURITÉ : 2010-2013

CHARDONNAY LE CLOS JORDANNE VINEYARD, NIAGARA PENINSULA, 2007, CLOS JORDANNE (BL)
Robe jaune clair. Nez discret d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche le vin s'avère beaucoup plus expressif avec des notes de citron et pomme verte. Le



chêne marque le tout de belle façon. Le vin devrait être bientôt disponible dans les succursales "Signature" de la SAQ.
RAPPORT QUALITÉ/PRIX : (40,75 \$) **EXCELLENT**
Code SAQ # 11072131 Cote 90/100
MATURITÉ : 2010-2015

CHARDONNAY LE GRAND CLOS, NIAGARA PENINSULA, 2007, CLOS JORDANNE (BL)
Robe jaune clair aux reflets brillants. Nez encore fermer en jeunesse. Laisse toutefois entrevoir de jolies notes de citrons, crème et vanille douce. Quelle élégance en bouche; citron, pêche, poivre et chêne. Une acidité tendue, mais agréable. Le vin devrait être bientôt disponible dans les succursales "Signature" de la SAQ.
RAPPORT QUALITÉ/PRIX : (66,00 \$) **ACHETER À LA CAISSE**
Code SAQ # 10697403 Cote 92/100
MATURITÉ : 2012-2018

CHILI

CHARDONNAY AMAYNA, SAN ANTONIO-LEYDA, 2007, GARCES SILVA (BL)
Produit à moins de 200 caisses de 6 bouteilles, ce Chardonnay chilien exhibe une robe jaune aux reflets dorés. Arômes de pierres mouillées, beurre chaud et chêne grillé. Gras en bouche avec des notes de citron et pêche murs. Une belle acidité retient son exubérance et lui confère une grande élégance. À marier avec les poissons et viandes blanches grillés
RAPPORT QUALITÉ/PRIX : (25,25 \$) **ACHETER À LA CAISSE**
Code SAQ # 10692549 Cote 90/100
MATURITÉ : 2010-2012

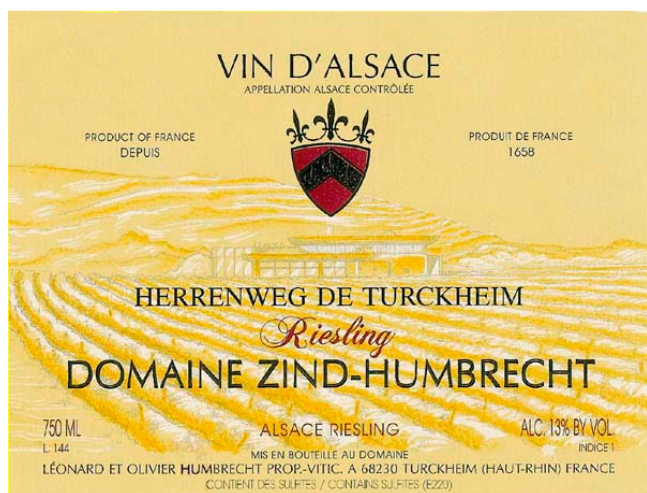


ETATS-UNIS

STEPHAN RIDGE, PASO ROBLES, 2004, L' AVENTURE (RG)
Robe foncé. Nez de cerise noir. En bouche; kirsch, poivre rose et des tannins caressants. Finale sur des notes de café.
RAPPORT QUALITÉ/PRIX : (27,20 \$) **EXCELLENT**
Code SAQ # 10829664 Cote 88/100
MATURITÉ : 2010-2012

FRANCE

Lors d'une récente visite à Montréal, Olivier Humbrecht du Domaine Zind-Humbrecht, a présenté quatre de ses vins Alsatiens ainsi que sa philosophie de viticulture biodynamique. Peu importe l'opinion qu'on peut avoir sur cette méthode, les résultats sont éloquentes et évidents.



RIESLING 'HERRENWEG DE TURCKHEIM', 2006, ZIND-HUMBRECHT (BL)

Robe jaune doré. Nez très expressif de citron confit, cire d'abeille et hydrocarbure. Gras, riche, d'une matière dense, ce Riesling démontre beaucoup de style dans un millésime plutôt moyen. De l'équilibre et une jolie acidité en font un vin d'exception. Agréable à boire avec des plats de poisson à chair blanche.

RAPPORT QUALITÉ/PRIX : (52,25 \$) EXCELLENT

Code SAQ # 10836549 Cote 91/100

MATURITÉ : 2010-2016

PINOT GRIS 'CLOS WINDSBUHL', 2007, ZIND-HUMBRECHT (BL)

Monopole planté sur des coteaux qui rendent le travail ardu, ce Pinot gris exhibe une robe dorée d'une grande intensité. Nez de miel, abricot et botrytis. L'attaque est franche et révèle beaucoup de fraîcheur. En bouche le tout est soyeux, rond et complexe avec des notes de fruits exotiques et noix grillées sur fond de craie.

RAPPORT QUALITÉ/PRIX : (69,25 \$) TRÈS BON

Code SAQ # 10265184 Cote 90/100

MATURITÉ : 2010-2016

GEWURZTRAMINER 'HEIMBOURG', 2006, ZIND-HUMBRECHT (BL)

Robe dorée soutenue. Nez de litchis, pêche, pétale de rose et pierres mouillées. Bouche épicée, riche avec une acidité tranchante. Un exemple parfait, du vieux dicton, "une main de fer dans un gant de velours". Longueur exemplaire qui ramène des notes de poivre et anis sur une finale délicieuse.

RAPPORT QUALITÉ/PRIX : (56,00 \$) ACHETER À LA CAISSE

Code SAQ # 10365192 Cote 93/100

MATURITÉ : 2012-2020

GEWURZTRAMINER 'HERRENWEG DE TURCKHEIM', 2007, ZIND-HUMBRECHT (BL)

Robe dorée intense. Aromes de fruits exotiques, litchi et poire japonaise sur fond de pétale de rose. La première gorgée montre sa richesse en bouche. Caressant et opulent, il évoque des saveurs d'abricot et pêche. Son sucre résiduel est évident (40g), mais une acidité délicate retient son exubérance pour en faire un vin exceptionnel.

RAPPORT QUALITÉ/PRIX : (52,25 \$) ACHETER À LA CAISSE

Code SAQ # 11063904 Cote 94/100

MATURITÉ : 2010-2017

GC, CAHORS, 2005, CHÂTEAU DU CÈDRE (RG)

Cette grande cuvée des frères Pascal et Jean-Marc Verhaeghe présente une robe profonde aux reflets violacés. Le nez exhibe des effluves de fruits noirs, fleurs et anis étoilé. Le tout suit en bouche sur une trame tannique massive. Beaucoup de concentration et d'équilibre.

RAPPORT QUALITÉ/PRIX : (128,50 \$) EXCELLENT

Code SAQ # 10675010 Cote 92/100

MATURITÉ : 2013-2019

GRECE

J'ai récemment eu le plaisir de goûter à plusieurs vins de la maison viticole Grecque Tsantali. Présent lors de cette soirée, son Chef Œnologue, Panagiotis Kyriakidis. Un homme discret, presque timide, mais qui laisse fort bien paraître son amour pour le vin et les cépages typiquement grecs.

AGIORITIKOS BLANC, 2008, TSANTALI (BL)

Assemblage de cépages locaux (Assyrtiko, Athiri, Roditis, etc) récolté sur les pentes du Mont Ethos en Grèce. Robe d'un jaune doré. Nez charmeur de fruits blancs murs et zeste de citron. Une acidité bien présente lui confère une belle fraîcheur aussi bien en attaque qu'en milieu de bouche. Simple, mais fort agréable. À marier avec des fruits de mers ou poisson à chair blanche.

RAPPORT QUALITÉ/PRIX : (14,55 \$) TRÈS BON

Code SAQ # 861856 Cote 85/100

MATURITÉ : 2010-2012



METOXI CHROMITSA BLANC, AGIORITIKOS, 2009, TSANTALI (BL)

Majoritairement composé du cépage indigène Assyrtiko, cette cuvée à un léger apport de Sauvignon blanc. Robe jaune aux teintes dorées. Nez de fruits exotiques (ananas, mangue). Bouche aux tons minérale et iodée. Fraîcheur et légèreté au rendez-vous.

Non disponible Cote 86/100

MATURITÉ : 2010-2011

NEMEA, 2007, TSANTALI (RG)

Élaboré à partir du cépage Agiorgitiko ce rouge présente une robe rubis moyenne et un nez de cerise rouge et de prune. Une bouche franche, équilibrée, le tout sur un joli fruité. De légers tannins enrobent le tout.

RAPPORT QUALITÉ/PRIX : **(9,95 \$) ACHETER À LA CAISSE**

Code **SAQ # 713602** Cote **87/100**
MATURITÉ : **2010-2012**

MARONIA VINEYARD, THRAKI, 2005 (RG)

Fait à 100% du cépage Mavroudi et vieilli dans de petites barriques neuves françaises. Robe rubis à la teinte tuilée. Nez discret de fruits rouges, épices et chêne grillé. Attaque sur le fruit qui révèle par la suite une acidité étonnante, mais bienvenue. Plats tomates à l'honneur.

Non disponible Cote **87/100**
MATURITÉ : **2010-2012**

SYRAH, VIN DE PAYS ISMARIKOS, 2007, TSANTALI (RG)

Issue du nord de la Grèce, ce 100% Syrah exhibe une robe rubis moyenne. Un bouquet séduisant de cerise rouge, poivre rose sur fond de caramel chaud. Une bouche qui suit avec une touche poivrée en finale. Un savant apport de chêne français d'Allier lui apporte une belle finition.

RAPPORT QUALITÉ/PRIX : **(16,70 \$) ACHETER À LA CAISSE**

Code **SAQ # 10249125** Cote : **88/100**
MATURITÉ : **2010-2012**

RAPSANI, 2006, TSANTALI (RG)

Assemblages des cépages indigènes (Xinomavro, Krassato, Stavroto). 6 mois en barriques françaises. Robe rubis clair aux reflets brillants. Nez de framboise, herbes séchées et poivre noir. Bouche fruitée et attrayante. Un beau passe-partout à un prix fort attrayant.

RAPPORT QUALITÉ/PRIX : **(11,45 \$) EXCELLENT**
Code **SAQ # 590836** Cote **86/100**
MATURITÉ : **2010**

RAPSANI RESERVE, 2005, TSANTALI (RG)

Assemblage à part égale de Xinomavro, Krassato et Stavroto, le tout vieilli 12 mois de barriques françaises. Robe rubis pourpre. Nez de fruits noirs. Cacao sur fond de cuir. Une attaque soyeuse qui révèle par la suite des notes de framboise, mûres et chêne. Tannins bien présents.

RAPPORT QUALITÉ/PRIX : **(17,30 \$) EXCELLENT**
Code **SAQ # 10249125** Cote : **87/100**
MATURITÉ : **2010-2012**

ITALIE

Riccardo Illy, qui après avoir fait sa marque dans le café, le thé et le chocolat, a maintenant sa propre propriété vinicole. A Mastrojanni, le style Illy continu; de la qualité et rien que de la qualité. Les vins sont magnifiques et reflètent tout ce que le terroir de Montalcino peut donner. Fil conducteur dans toutes les cuvées; leurs élégances et

côtés suaves. Les vins seront disponibles en importation privée au début de novembre 2010. Je vous invite à communiquer pour signaler votre intérêt avec le représentant, Sandro D' Annibale de la maison ViniPassion : 514.383.2221 poste 204, sandro@vinipassion.ca

ROSSO DI MONTALCINO, 2008, MASTROJANNI (RG)

100% *Sangiovese Grosso* vieilli environ 6 à 7 mois dans des barriques d'Allier. Robe rubis brillante. Nez de framboise, cerises rouges. Bouche sur un fruit croquant. Beaucoup de fraîcheur. Tannins soyeux.

RAPPORT QUALITÉ/PRIX : **(29,00 \$) ACHETER À LA CAISSE**

Importation privée Cote **89/100**
MATURITÉ : **2010-2013**

BRUNELLO DI MONTALCINO, 2005, MASTROJANNI (RG)

Robe rubis au noyau profond. Aromes de petites baies bien murs, cèdre sur fond légèrement vanillé. Bouche soyeuse qui révèle une matière riche, mais caressante. Structure tannique sérieuse. Le vin reste tout de même fort agréable à boire dès maintenant. Une acidité taillée au couteau lui assure encore plusieurs années de vie.

RAPPORT QUALITÉ/PRIX : **(69,00 \$) ACHETER A LA CAISSE**

Importation privée Cote **92/100**
MATURITÉ : **2010-2016**

VIGNA SCHIENA D'ASINO, BRUNELLO DI MONTALCINO, 2004, MASTROJANNI (RG)

Une petite production de moins de 8000 bouteilles, cette cuvée représente le joyau du domaine. Produite seulement, dans les meilleures années. Ce 100% *Sangiovese Grosso* séjourne 42 mois dans des barriques françaises d'Alliers. Robe rubis intense aux reflets pourpres brillants. Bouquet de fruits rouges, herbes sèches, épices et boîte à tabac. En bouche, quelle finesse! Souple, mais étoffé à la fois, ce vin est un exemple d'une main de fer dans un gant de velours.

RAPPORT QUALITÉ/PRIX : **(189,00 \$) TRES BON**
Importation privée Cote **95/100**
MATURITÉ : **2012-2020**



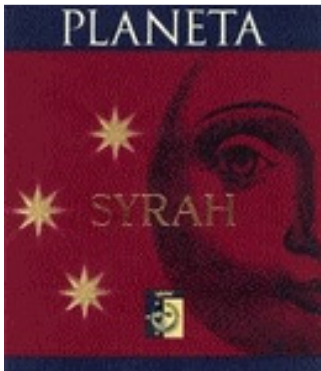
SAN PIO, TOSCANA, 2005, MASTROJANNI (RG)

Un assemblage de 20% de *Sangiovese* et de 80% *Cabernet Sauvignon* fait de ce vin le plus international en fait de style. Ceci dit, ses qualités aromatiques et gustatives sont plus qu'évidentes. Robe rubis foncé. Nez de petits fruits (cerise rouge et cassis), olives noires et herbes sèches. La bouche est étoffée, mais possède des tannins très arrondis. Facile d'imaginer ce vin accompagné d'une pièce de boeuf Wagyu...

RAPPORT QUALITÉ/PRIX : **(39,00 \$) EXCELLENT**

Importation privée Cote **90/100**

MATURITÉ : **2010-2014**



SYRAH, SICILIA, 2006, PLANETA (RG)

Robe rubis violacée. Nez de mollusques et pierres mouillées. Souplesse et concentration évidente. Superbe fruit sur une finale légèrement glycinée.

RAPPORT QUALITÉ/PRIX : **(38,50 \$) ACHETER À LA CAISSE**

Code **SAQ # 747097** Cote **91/100**

MATURITÉ : **2010-2015**

SYRAH, TOSCANA, 2005, MICHELLE SATTI (RG)

Robe rubis foncé. Arômes et Bouche sur le fruit rouge. Un peu unidimensionnelle. Pointe d'alcool en finale.

RAPPORT QUALITÉ/PRIX : **(40,00 \$) MAUVAIS**

Code **SAQ # 10843415** Cote **85/100**

MATURITÉ : **2010-2011**

BRUNELLO DI MONTALCINO, 2004, SILVIO NARDI (RG)

Un retour sur les tablettes de la SAQ. Robe moyenne à la teinte légèrement tuilée. Nez de prune, framboise, épices et cèdre. La bouche est moyennement tannique et présente une belle matière concentrée et savoureuse. Bonne longueur.

RAPPORT QUALITÉ/PRIX : **(49,75 \$) EXCELLENT**

CODE **SAQ #11131971** COTE : **90/100**

MATURITÉS : **2010-2014**

NOUVELLE-ZELANDE

PINOT NOIR GULLIES AKARUA, CENTRAL OTAGO, 2006,

BANNOCKBURN HEIGHTS (RG)

Robe d'un rubis profond. Joli nez de cerises rouges, violettes et fumé. Bouche souple et marquée par de jolies notes de cerises rouges. Le fruit et la fraîcheur sont au rendez-vous. Impressionne par son équilibre et sa précision gustative.

RAPPORT QUALITÉ/PRIX **(27,75 \$)**

EXCELLENT

Code **SAQ # 10947960** COTE : **88/100**

MATURITÉ : **2010-2012**



Mon nouveau TOP 10,
Été 2010,
des vins (en bas de 50,00 \$)
présentement disponible à la SAQ.

1

MERLOT, SICILIA, 2006, PLANETA
(SAQ #705962, 38,25 \$)

2

SELECCION ESPECIAL, RIOJA, 2004, MUGA
(SAQ #11155593, 41,50 \$)

3

CROGNOLO, TOSCANA, 2007, SETTE PONTI
(SAQ #10297039, 34,75\$)

4

DONA BERNARDA, COLCHAGUA, 2006,
L. F. EDWARDS (SAQ #11048317, 33,75\$)

5

CHARDONNAY, SICILIA, 2007, PLANETA
(SAQ #855114, 40,75\$)

6

CIGARE VOLANT, CALIFORNIA, 2005,
BONNY DOON (SAQ #10253386, 38,50\$)

7

ROSSO DEI NOTRI, TOSCANA, 2008, TUA RITA
(SAQ #10843335, 23,95\$)

8

CUVEE PRESTIGE GERARD DADINE,
CAHORS, 2005, CHATEAU DE HAUTE-SERRE
(SAQ # 11194331, 45,00\$)

9

EL COTO, CRIANZA, 2006 (SAQ # 11254188, 15,55\$)

10

SHIRAZ NUMBER ONE CONSTITUTION ROAD,
BREDE RIVER VALLEY, 2006, ROBERTSON
(SAQ # 10703332, 28,75\$)