

Détente Écrit par Patrick Gauthier Vendredi, 19 mars 2010 21:20 Mise à jour le Vendredi, 26 mars 2010 22:20

Déjà choyée de pouvoir compter sur les services – mieux, l’amitié – d’un sommelier professionnel toutes les deux semaines, la Bande des vins a eu une nouvelle preuve que le bon Dieu aime ceux qui apprécient la dive bouteille en recevant cette semaine la meilleure sommelière des Amériques, Élyse Lambert.



Élyse Lambert est une femme occupée mais généreuse. Elle a profité de sa visite à Rue Frontenac cette semaine, où elle

participait à une dégustation de la Bande des vins, pour partager ses connaissances avec Johanne. Photos Luc Laforce

De la belle visite, surtout que la porte-parole du [Salon des vins de Montréal](#) a un emploi du temps plutôt serré par les temps qui courent. La sommelière, qui partage sa passion et ses connaissances au [Local](#), est en effet en train de se préparer pour le concours visant à sacrer le meilleur sommelier du monde. Rien de moins !

Du 10 au 16 avril, la belle Élyse sera à Santiago, au Chili, pour disputer aux meilleurs de sa profession le titre de la [meilleure sommelière de la planète](#). Elle consacre donc environ cinq heures de chacune de ses journées à l'étude.

Qu'étudie-t-elle ? Avant de venir rencontrer la Bande des vins dans les locaux de Rue Frontenac, elle avait consacré son temps à placer les 51 grands crus d'Alsace du nord au sud. Pointu, vous dites ? Très.

Bref, Élyse Lambert, que beaucoup de Québécois ont découverte au *Tout le monde en parle* de la semaine dernière, est une femme occupée. Mais une femme de passion aussi – et surtout – comme le révèle une entrevue qui sera mise en ligne sur Rue Frontenac au cours de la semaine.

Une femme généreuse

Une femme généreuse aussi, qui a profité de sa visite à Rue Frontenac pour faire un coucou aux femmes qui, depuis quelques mois, nous cuisinent chaque midi un petit repas. Une femme qui, loin de pavoiser derrière son imposant bagage de connaissances, est capable au contraire de rendre tout un chacun à l'aise.

Pas étonnant qu'on lui ait demandé à nouveau cette année d'être porte-parole du Salon des vins de Montréal, qui débute jeudi. D'ailleurs, les vins que nous a proposés Élyse seront en vedette au salon.

Petite précision en terminant : trois vins étaient prévus à la dégustation, mais une bouteille s'avéra bouchonnée. C'est ce qui explique que seulement deux vins sont commentés cette semaine.

**Première
dégustation**



Pinot Noir
Staete
Land,

Malborough
2007

Nouvelle-
Zélande

Code SAQ :
10950691 ;
prix : 35,25
\$



Cépage :
Pinot noir

Œil : La robe, pâle aux reflets grenat, annonce le pinot noir. Élyse nous fait remarquer le pourtour plus clair, tirant sur la couleur framboise.

Nez : La canneberge saute au nez. « On retrouve souvent ces notes dans les pinots », précise Élyse. Philippe parle de barbe à papa et de bonbon. Élyse maintient le cap sur les fruits et parle de pomme-grenade, ce que viendra confirmer Jean-Philippe, venu se joindre à la Bande sur le tard. Patrick pense remarquer l'alcool au nez - le vin titre à 14 % -, mais Élyse le reprend gentiment :

l'alcool ne sent rien. Il s'agirait plutôt d'odeurs de poivre blanc.

Bouche : En bouche, le vin est « soyeux, vif, frais », dit Élyse. Pierre a l'impression de mordre dans « beaucoup de fruits » et trouve le vin très digeste. Jean-Philippe retrouve le côté aigrelet (canneberge) du nez. Ce pinot néo-zélandais lui rappelle certains hermitages. En rétro-olfaction, Patrick renoue avec le côté vanillé et bonbon noté au nez. Il est un peu cher et dépasse la fourchette de prix de la Bande de vins mais Élyse, qui a choisi les vins cette semaine, explique qu'il s'agit « d'un vin de week-end ».

Note : Ce pinot noir du Nouveau-Monde vaut bien des bourgognes du même prix et obtient 8 bouchons.



**Deuxième
dégustation**



Malvasia
Birichino

Monterey
County
Californie
2008

Code SAQ :
11073512 ;
prix : 17,90
\$



Cépage :
Malvoisie

Œil : Jaune aux reflets
verts, signe d'un vin jeune.

Nez : « Oh, c'est invitant,
ça ! Ça donne tout de suite
le goût de le boire »,
s'exclame Philippe, le nez à
peine plongé dans son verre.
Et c'est vrai qu'avec ses
odeurs de litchis, d'ananas,
de citronnelle, de lime et
d'herbes fraîches, ce
californien atypique offre un
bouquet exubérant, explosif.
Trop au goût de Pierre. « Ça
me déplaît, c'est comme si
on me mettait un bouquet
de fleurs sous le nez. »
Jean-Philippe pense
immédiatement aux «
bananes-bonbons » en
humant son verre.

Bouche : Étonnamment,

l'attaque est vive et pas du tout capiteuse. « C'est le propre du malvoisie », précise Élyse. Les fruits exotiques sont bien présents, surtout en rétro-olfaction, mais l'ensemble est très équilibré. Patrick, amateur de blancs devant l'Éternel, adore. Tout comme Johanne : « Dans cette catégorie de prix, ce vin vaut son pesant d'or. » Philippe aime aussi beaucoup, mais Jean-Philippe et Pierre restent sur leur soif. Notons que la Bande des vins a dégusté le millésime 2007 du même vin, en mai 2009, et que les avis étaient aussi partagés à l'époque. Côté bouffe, Élyse le voit comme un compagnon idéal aux mets thaïlandais. Johanne propose un ceviche, ce qui emballe immédiatement la sommelière : « Oui, un ceviche de pétoncles avec de minces tranches d'ananas. » Patrick opterait pour un saumon cuit lentement au four, servi avec une émulsion de pamplemousse blanc.

Note : Ce vin atypique, qui sort des sentiers battus, n'est pas pour tous les palais. Mais à moins de 18 \$, c'est beaucoup de vin pour le prix. 8 bouchons.



.....

Le Club de dégustation de RueFrontenac.com

Dépourvue de chroniqueur de vin, l'équipe de RueFrontenac.com a décidé de repenser sa façon de parler du précieux liquide.

Nous avons décidé de fonder un club de dégustation virtuel et de goûter à des vins chaque semaine dans une ambiance simple et décontractée. Le fruit de nos rencontres vous sera présenté sur notre site tous les samedis, en mots, en images et en vidéo

Par-dessus tout, nous voulons que les lecteurs se reconnaissent et que les produits présentés soient à la portée d'un peu tout le monde. Dans un langage simple, nous vous parlerons de vigneron, de cépages, de terroirs et de millésimes. Toutes les deux semaines, nous aurons la chance d'accueillir le sommelier et journaliste Pascal Patron, qui animera des ateliers au restaurant [Les 3 Petits Bouchons](#) - qui a gentiment accepté de nous accueillir - et offrira des petits trucs sous forme de capsules vidéo.

Il est important de savoir que nous sommes des amateurs et non pas des connaisseurs en œnologie. Nous espérons toutefois que cette expérience vous inspirera.

Au plaisir de vous faire voyager dans un verre,

La Bande des vins

bandedesvins@ruefrontenac.com





.....