

Du nouveau de la Californie

marc lepage

Le monde des vins - Publié le 1 mai 2009 à 09:34

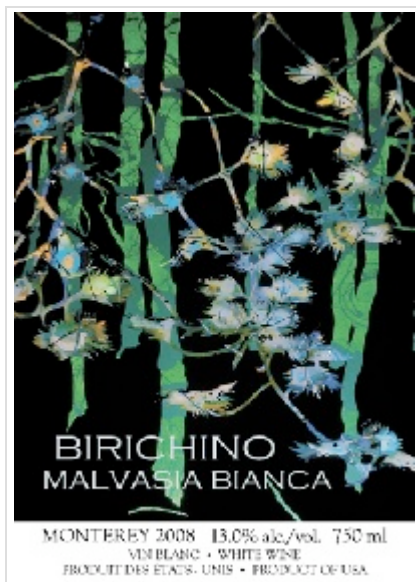


Photo: COURTOISIE SAQ

Depuis quelques mois, la SAQ a mis sur le marché des dizaines de nouveaux produits inscrits au répertoire régulier des succursales. Ces vins proviennent d'un peu partout sur la planète, et naturellement des États-Unis, plus précisément de la Californie, aussi. Voici donc trois vins californiens, deux blancs et un rouge, provenant de la région de Central Coast, qui, comme son nom l'indique, est située au centre de la Californie, au sud de San Francisco, le long de la côte du Pacifique.

Le premier vin blanc est de l'appellation Monterey County, une appellation plus précise de la région de Central Coast. Il s'agit du **Malvasia Birichino 2008, Monterey County, 17,95 \$, 11073512**. D'un jaune plutôt pâle bien brillant, il présente au nez des arômes plutôt intenses d'abricot, de pêche et de poire bien mûrs, avec en prime des odeurs de miel et de fleurs blanches. En bouche, la pêche et l'abricot sont complétés par une note de banane. Le vin est sec, moyennement corsé, bien fruité. Il sera parfait à l'apéro, mais aussi avec un poulet à l'abricot.

Les deux vins suivants portent l'appellation Central Coast et peuvent donc provenir de raisins cultivés n'importe où dans cette vaste appellation.

Le second vin blanc est le **Chardonnay Sterling Vintner's Collection 2007, Central Coast, 15,95 \$, 11073969**. Sa robe est d'un jaune doré brillant plutôt intense. Au nez, on sent le beurre, les agrumes, l'abricot, avec une touche végétale et un peu de bois. En bouche, le vin est bien rond, sec, avec un côté fruité et boisé bien dosé. Je l'ai dégusté avec du filet de porc à la crème et à la moutarde, et l'accord était parfait.

Le dernier vin et non le moindre est un rouge provenant du même producteur que le précédent blanc. C'est le **Cabernet Sauvignon Sterling Vintner's Collection 2006, Central Coast, 15,95 \$, 11073985**. Sa couleur est d'un rubis plutôt opaque, avec des reflets violacés. Au nez, on découvre des arômes de confiture de framboises accompagnées d'odeurs de bois et de vanille. En bouche, le fruité rappelle les confitures de framboises, de cerises (et de prunes en finale), toujours avec une touche boisée et vanillée. C'est le vin parfait, en cette saison, pour les grillades de bœuf.