

Publié le 24 décembre 2009 à 08h53 | Mis à jour le 24 décembre 2009 à 08h53

Une table remplie de bonnes bouteilles



[Agrandir](#)

Véronique Rivest

Le Droit

Si vous êtes comme moi, malgré les résolutions prises chaque année depuis belle lurette, vous serez encore à courir les magasins aujourd'hui! Que ce soit des vins pour offrir, ou alors qui accompagneront vos agapes du temps des Fêtes, voici quelques suggestions de dernière minute.

Pour un apéritif bien de chez nous, qui de plus est faible en alcool (7%), le Cidre Léger Mousseux Rosé de Michel Jodoin (SAQ 733394, 18,75\$) est tout indiqué. Élaboré avec des pommes Geneva, une variété à chair rouge, ce cidre mousseux est sec, frais et léger, avec un goût franc de pomme et une pointe de petits fruits rouges. Il se déguste très bien seul, mais encore mieux avec des bouchées au saumon fumé, ou si vous vous sentez aventurier, avec un carpaccio de pétoncles aux fraises.

Parmi les cidres mousseux, j'ai toujours un faible pour le Cidre Brut Mousseux Du Minot (SAQ 733386, 14,00\$). Élaboré par la sympathique famille Demoy à Hemmingford, ce cidre tendre et savoureux, tout juste demi-sec, est un formidable compagnon pour des bouchées plus riches ou fruitées. Servez-le avec des canapés au Brie et aux poires, des toasts au foie de volaille ou au confit de canard avec compote de canneberges. C'est aussi un vrai délice au brunch, avec des crêpes ou même des cretons!

Pour des bouchées plus parfumées ou relevées, aux saveurs de coriandre, de citronnelle ou de gingembre par exemple, ou encore avec des sushis, servez un vin blanc tout aussi goûteux tel le Malvasia 2008 Monterey County de Birichino (SAQ 11073512, 17,95\$), dont je vous parlais l'été dernier. Un vin sec et intensément aromatique, aux parfums de fleurs et d'agrumes, qui mettra un peu d'exotisme dans votre hiver!

Dans la même veine, le Vina Esmeralda 2008 Catalunya de Torres (SAQ 10439404, 16,95\$), du muscat surtout, avec un peu de gewurztraminer, est tout aussi aromatique, savoureux, et reste sec mais avec juste une toute petite touche de sucre résiduel. Parfait si vous êtes fan de wasabi!

Pour un apéro dans les règles de l'art, pour accueillir la nouvelle année, ou pour offrir, rien ne vaut le Champagne. Un classique parmi les styles plus vineux, avec plus de matière et d'amplitude en bouche, le Veuve Clicquot Carte Jaune Brut (SAQ 563338, 67,75\$; LCBO 563338, 64,95\$) déçoit rarement. Un bel exemple d'équilibre entre puissance et finesse, richesse et fraîcheur. D'autant plus agréable à offrir ou à recevoir cette année, accompagné de son très joli étui isotherme aux couleurs de la maison. Très pratique, il conservera votre bouteille de Champagne à la bonne température pendant environ deux heures. Attention, l'étui n'est pas nécessairement inclus dans toutes les succursales.

Un autre Champagne d'une grande constance, le Pol Roger Brut (SAQ 51953, 61,00\$; LCBO 51953, 58,80\$) était le favori de Winston Churchill. Tout comme le Veuve Clicquot, il est élaboré avec une majorité de pinot noir, ce qui lui confère une bonne charpente et une certaine vinosité, tout en restant frais, digeste et élégant.

Et finalement, un autre grand favori, de la maison champenoise qui élabore le fameux Roederer de Californie dont je vous parle si souvent (et qui a disparu des tablettes à une vitesse fulgurante - plus une seule bouteille en Outaouais!). Le Roederer Brut Premier (SAQ 268771, 65,50\$; Vintages 268771, 59,95\$ en solde jusqu'au 3 janvier - prix régulier 67,75\$) est aussi sur le point de disparaître. Il ne reste que deux caisses à la SAQ et cinq caisses chez Vintages. Également d'un style plus vineux grâce à l'importante proportion de cépages rouges, le Roederer est aussi élaboré avec une part importante de plus vieux millésimes (ils les appellent là-bas les «vins médecins»), ce qui lui confère encore plus de richesse, de profondeur et de longueur. Un Champagne d'une grande classe, et très constant depuis des années.

SAQ Dépôt

Si vous êtes de rassemblement nombreux pendant les jours à venir, et cherchez de bons vins à petits prix, n'oubliez pas la SAQ Dépôt de la rue Champlain, secteur Hull. En tout temps, vous obtenez un rabais de 15% à l'achat d'une caisse de douze bouteilles, même panachée.

À noter aussi en solde à la LCBO, une des meilleures aubaines en vin rouge sur le marché (malheureusement toujours beaucoup plus cher à la SAQ): La Vieille Ferme 2008 Côtes du Ventoux (LCBO 263640, 10,95\$ en solde jusqu'au 3 janvier - prix régulier 11,95\$). Encore plus avantageux dans le format 1,5 litre (LCBO 447896, 20,80\$). Nombreux sont les vins plus chers qui ne sont pas aussi bons!

Pour les mordus

Et pour finir, si vous avez sur votre liste un mordu de vin à qui vous n'osez acheter une bouteille (mais c'est une erreur, croyez-moi!), offrez-lui ce livre d'un autre mordu du vin de la région: Goûter le vin, le manuel de la dégustation de Benoit Guy Allaire (32,99\$; vous trouverez la liste des librairies où il est disponible sur le site: <http://pages.videotron.com/deguster/>). Un superbe ouvrage pour qui veut apprendre à mieux goûter, à mieux comprendre les mécanismes du goût et ainsi mieux apprécier le vin.