

Coups de cœur de l'heure



FRANÇOIS CHARTIER
COLLABORATION SPÉCIALE
VINS ET METS

Il y a des moments où, comme si toutes les planètes du calendrier du viticulteur relevant de la philosophie biodynamique étaient alignées, lorsque la « mayonnaise prend », sans pouvoir totalement l'expliquer, certains vins se révèlent au meilleur de leur forme dans la rencontre à table. Ou est-ce nous? Allez savoir... Une chose est certaine, lorsque les conditions gagnantes sont réunies et que la magie opère, le nirvana semble vraiment à notre portée.

Je vous propose donc un partage de quatre coups de cœur de l'heure. Un exemple? Allons-y avec mon

premier rosé du printemps et l'un de mes premiers crus de l'excellent millésime 2009, j'ai nommé le réputé Pétale de Rose 2009 de Régine Sumeire. Il y a longtemps que ce rosé ne m'avait paru aussi réussi. Pas qu'il ne l'était pas dans les précédents millésimes, mais là, en 2009, il a ce petit « je ne sais quoi... » qui fait de lui un éclatant rosé plaisir à la fois aromatique, riche et gourmand.

À vrai dire, lorsque nous l'avons dégusté la semaine dernière, dans la cuisine de Stéphane Modat, pendant nos séances de création de plats inspirés par mes recherches sur la structure aromatique des aliments, il nous a littéralement bluffés! Dégusté après un grand vin blanc, le Clos de la Bergerie 2001, un pénétrant et complexe savennières-roche aux moines de Nicolas Joly pour ne pas le nommer, le Pétale de Rose restait en selle et réussissait même à nous en mettre plein les papilles!

Nous avons créé, à partir de la piste aromatique des vins rosés, une recette de carré de porcelet de la ferme Gaspard, accompagné, entre autres, de carottes, de pomme golden et de melon d'eau parfumés au safran. Servi à 15 °C, ce rosé gagnait en volume et en expressivité en bouche avec chaque ingrédient de ce plat. Et ce, même après avoir dégusté le puissant savennières, ainsi qu'un généreux rouge (le Tilenus Crianza 2004 Bierzo, Espagne). D'ailleurs, ces deux autres vins étaient agréables avec ce plat, mais il n'y avait pas ce « petit je ne sais quoi... » qui nous a laissé un sentiment de plénitude. Émotion que je vous souhaite vivement ce printemps.

François Chartier est l'auteur du livre *Papilles et Molécules - La science aromatique des aliments et des vins* (éditions La Presse), gagnant du prestigieux prix Best Innovative Food Book in the World 2010. Communiquez avec lui sur son site: francoischartier.ca

Pétale de Rose 2009

Côtes-de-Provence, Régine Sumeire, France
17,85\$ (425 496) ★★\$1/2 MODÉRÉ+
COUP DE CŒUR



Comme je vous l'explique en détail dans l'introduction, ce 2009 est une réussite unique. Si vous avez la bonne idée de le servir plus frais que froid, donc entre 14 et 15 °C, vous y dénicheriez un rosé hyper aromatique, détaillé et raffiné à la bouche qui étonne par sa sève et sa texture ample et moelleuse, au corps généreux, sans trop et aux saveurs longues et belles. Que du fruit, avec des tonalités mellifères. Une référence qui mérite un beau bravo bien senti. Réservez-lui à table des plats de viande blanche grillée et parfumée au safran, accompagnée de carottes, de pommes jaunes ou de melon d'eau. D'ailleurs, le melon d'eau étonne dans la rencontre avec le rosé. Faites-vous une salade de tomates et de melon d'eau, vous verrez.



SPÉCIAL DE LA SEMAINE

Crevettes du Québec
Frais, entières et cuites.

3,99\$ /lb



Poissonnerie
www.lamer.ca

Papineau, coin René-Lévesque Est

514.522.3003

Stationnement gratuit

Luzon 2008

Jumilla, Bodegas Luzón, Espagne
14,60\$ (10 858 158) ★★★\$ CORSE
COUP DE CŒUR



Cette nouveauté, à base de monastrell et de syrah, arrivée pour la première fois au printemps 2008 avec son millésime 2006, est de retour, après une tout aussi réussie version 2007, avec un 2008 renforçant son nouveau statut d'aubaine espagnole. Vous vous sustenterez d'un vin marqué par un fruité débordant, au profil à la fois confit, fumé, épicé et boisé, mais sans excès, à la bouche voluptueuse. Les tanins sont dodus, le corps plein et les saveurs longues. Difficile de trouver mieux à ce prix chez les rouges de Jumilla offerts à la SAQ, sans oublier que, grâce à ses 14% d'alcool et à ses tanins mûrs, c'est le rouge parfait pour soutenir le feu des piments forts. Dégusté sur un sauté de bœuf asiatique aux piments forts, le paradis était à ma porte... Les grillades franchement épicées sont donc aussi de mise.

Château de La Dauphine 2001

Fronsac, Domaines Jean Halley, France
37\$ (10 517 741) ★★½\$\$\$ CORSE
COUP DE CŒUR



Le retour d'un 2001 d'un charme fou, doté d'un velouté de texture à la pomerol, aux tanins enveloppés dans une gangue moelleuse et aux saveurs expansives laissant deviner des notes de cerise noire, de prune, de café et de sous-bois. Ancienne propriété des Établissements Jean-Pierre Moueix, La Dauphine est depuis 2000 la propriété de Jean Halley. Ce nouveau propriétaire libournais élabore aussi l'excellent Château La Croix Canon 2001. Après l'avoir sagement oxygéné en carafe pendant 15 minutes, il s'est lové comme pas un sur une poêlée de cuisses et de poitrines de cailles, escortées de riz sauvage aux champignons et au café.

Camins del Priorat 2007

Priorat, Bodega Alvaro Palacios, Espagne
24,95\$ (11 180 351) ★★½\$\$\$ CORSE
COUP DE CŒUR



Voici un nouveau priorat, provenant de nouveaux achats de raisins et de lots de vins en cuves qu'Alvaro Palacios a eu l'opportunité d'acheter en 2007. L'idée de ce talentueux viticulteur est de proposer un priorat de haute tenue à un prix égal à son excellent Pétalos du Bierzo. Il en résulte un cru d'une grande fraîcheur aromatique et passablement riche, jouant dans la sphère du clou de girofle, du poivre, de la framboise et de la violette. La bouche est tout aussi engageante que chez les autres crus d'Alvaro. Les tanins sont serrés, mais très fins. L'acidité fraîche. Le boisé complètement intégré. Les saveurs expressives, aériennes et très longues. Oxygénez-le fortement en carafe 30 minutes, puis cuisinez-lui une pièce de bœuf grillée, parfumée d'un mélange poivre et cannelle, puis accompagnée d'une purée de céleri-rave au clou de girofle. Il gagnera en longueur et en présence!