

LES MÉCHANTS RAISINS



dem.com/blogues/  
mechantsraisins

# CINQ VINS POUR MIEUX COMPRENDRE L'EXPRESSION « UN VIN FRUITÉ »



**PATRICK DESY**  
Culabristion spécialiste

S'il y a une chose qui me frappe quand vient le temps de conseiller mes lecteurs sur le choix d'un vin, c'est de constater les différences d'interprétations qu'il peut y avoir d'une personne à l'autre à l'égard des mots du vin. Autrement dit, les mots du vin ne sont pas les mêmes pour chacun. Et c'est justement là que réside l'une des grandes difficultés quand vient le temps de vous expliquer le vin.

Le meilleur exemple est sans doute l'expression que tout le monde connaît: un vin «fruité». Pour plusieurs, il est question d'un vin plus rond, plus souple, moins tannique, mais surtout, un vin sucré. Or, si on consulte les manuels de dégustation, on se rend compte que ce n'est pas du tout ça.

Le Dictionnaire de la langue du vin de Martine Cloutier aux Éditions CNRS – un petit bijou à avoir dans sa bibliothèque – décrit un vin «fruité» tout simplement comme un vin qui «exhale des arômes rappelant ceux du raisin ou d'autres fruits frais». On peut aussi pousser le concept et parler du «caractère fruité» du vin qui pourra être «croquant, discret, distingué, éclatant, intense, exubérant, mûr, opulent, persistant, savoureux, séduisant» et j'ajouterais même sexy! La plupart du temps, ce sont des vins qui sont complètement secs, bien que certains vins sucrés, comme les portos ou les vins doux naturels, peuvent être fruités. Vous trouverez à la suite cinq vins qui vous aideront à mieux saisir le concept de vin «fruité».



PHOTOS COURTOISE

## LE VIN EST UNE FÊTE 2015

**Elian Da Ros, Côtes du Marmandais** : Le nom du vin annonce bien ce qui se retrouve dans votre verre: une fête de parfums et de saveurs! Dominé par le merlot et complété par le cabernet franc et l'abourlou, cépage local de cette appellation située au sud-est de Bordeaux, ce 2015 est une belle réussite. Prenez soin de l'aérer 45-60 minutes avant de le servir, vous verrez, le caractère fruité (griotte et cerise) va exploser!

12,5 % France | Vin rouge | 21,90 \$ | 1,4 g/L  
★★★|5\$ CODE SAQ : 11793211

## CHÂTEAU LA TOUR DE L'ÉVÊQUE 2013

**Côtes de Provence** : Régine Sumère se passe pratiquement de présentation tellement ses vins sont populaires au Québec, pensez notamment à son rosé Pétales de Rose, non seulement le vin de Provence le plus ancien à la SAQ, mais l'un des meilleurs rosés à chaque année. Cultivés en bio, les syrah (84 %) et cabernet-sauvignon (16 %) donnent un rouge bien sec au fruité élégant et à la texture souple. Tonalités de cassis, de mûre et d'olive. Top!

13,5 % France | Vin rouge | 23,20 \$ | 1,9 g/L  
★★★|5\$1/2 CODE SAQ : 440123

## RED BLEND 2014

**Adi Badenhorst/Secateurs, Swartland** : On pourrait aussi parler ici d'un vin chaleureux, c'est-à-dire, pour reprendre la définition du Dico de Martine Cloutier, «un vin dont la richesse alcoolique sans excès souligne l'expressivité aromatique et gustative». Autrement dit, même si le vin affiche 14-15 % d'alcool au compteur, on ne sent rien qui brûle. Ça passe comme du beurre. Tout ça grâce au fruité qui permet de bien enrober l'alcool et de laisser une agréable fraîcheur en finale.

14,5 % Afrique du Sud | Vin rouge | 19,65 \$ | 2,3 g/L  
★★★|5\$ CODE SAQ : 12132633

## LE BOIS JACOU GAMAY 2015

**Domaine des Bois Vaudons/Jean-François Mériaux, Touraine** : On ne peut pas se tromper ici: on a définitivement affaire à un vin fruité! On pourrait aussi ajouter la notion de «désaltérant», c'est-à-dire, comme l'enseigne le Dico de Martine Cloutier, «un vin dont la fraîcheur de goût étanche la soif». Un vin rafraîchissant, qui se boit tout seul, du glouglou, du petit-lait. Le genre de bouteille qu'on siffle à deux en moins de 22 minutes, 45 secondes, 14 dixièmes. Un gamay qui profite des largesses de 2015. Des notes florales et de fruits rouges. C'est gouleyant, tendre et aérien. Servir assez frais.

12 % France | Vin rouge | 20,30 \$ | 1,8 g/L  
★★★|5\$ CODE SAQ : 12572858

## LES VIEILLES VIGNES DE SAINTE-CLAIRE 2015

**Jean-Marc Brocard Chablis, Chablis** : Un vin blanc au fruité très pur, pour ne pas dire minéral, le chardonnay s'effaçant presque devant l'expression du terroir chablisien. 2015 a cependant donné des vins concentrés avec un fruité plus opulent que dans des millésimes classiques. Il en résulte un nez débordant de fruits blancs (poire, pêche) avec un arrière-plan finement crayeux. C'est ample, tendre, tout en montrant une acidité fine et énergique. Qualité du niveau d'un premier cru, mais avec le prix d'un bon village. Culture bio.

12,5 % France | Vin blanc | 29,95 \$ | 1,2 g/L  
★★★★|5\$5 CODE SAQ : 11589658

