

France, Champagne  
aop Champagne

**Bianc de Blancs Brut, Champagne Henriot +10796946 - 78,75\$**

Très frais, d'abord axé sur des arômes de tarte au citron, puis éclatant d'amandes fraîches qu'on perçoit également une fois en bouche, ce vin se comporte comme un pétillant d'une superbe vivacité, tellement les bulles sont fines! Sa nervosité se conjugue aux notes de bergamote, de gingembre, et de façon plus classique, à des notes de pain grillé blond en finale. Il a porté magnifiquement son nom autrefois (Pur Chardonnay), la pureté est toujours au rendez-vous. ★★★★★ GR



France, Champagne

aop Champagne

**Fleury Extra-Brut, Champagne Fleury Pères & Fils +11856138 - 80,75\$**

Nez délicat, toutefois net, de riz au lait, de chocolat blanc et de nougat dont on retrouve davantage les notes de miel en bouche que celles de la cuisson. La texture est dense, serrée, l'effervescence est suave, conduite par des perles très nouées. Quelques accents d'hydromel se laissent saisir en finale de dégustation, ainsi qu'une légère touche oxydative qui signe le départ d'évolution de ce vin particulièrement charmeur. Une cuvée qui séduit de l'atmosphère que à la finale qu'on pourra apprécier à table, par exemple, sur un feuilleté de crustacés. C'est une magnifique cuvée, digne de celles de prestige de nombreuses maisons, toutefois plus accessible pour le porte-feuille. ★★★★★ GR

France, Champagne

aop Champagne

**Grand Cru Brut, Champagne Egly-Ouriet Tradition +11538025 - 97,50\$**

Ce sont les mêmes sensations perçues au fil des années quel que soit le vin de base, la signature d'une maîtrise parfaite dans l'élaboration. Cette cuvée offre d'abord des notes de mine de plomb, de craie, puis elle développe des arômes plus pulvaires, plus pâtisseries, de fruits secs et de sucre brun, finalement plus fidèles au pinot noir qui domine l'assemblage. Même impression en bouche où, après une

attaque minérale, l'effervescence vive, peut-être plus fugace que sur d'autres cuvées de la maison, transporte des accents boulangers qui se font légèrement fumés en finale de dégustation. C'est un très bon champagne, constant dans ses caractéristiques, idéal à l'apéritif avec quelques dés de cheddar ou de jeune comté. ★★★★★ GR

VINS ROSÉS



France, Languedoc-Roussillon  
igp Pays d'Oc

**Le Rosé, Sélection Chartier +1253099 - 19\$**

François Chartier, le créateur d'harmonies québécoises, a élaboré ce vin rosé d'exception pour nous offrir une expérience sensorielle unique. Voici un rosé resplendissant aux arômes de fruits frais et d'agrumes avec une touche végétale et animale. Ample, généreusement fruité, long et frais en bouche, il continue le plaisir avec quelques épices douces. Un excellent rosé qu'on servira frais (9°C) avec une salade de fruits de mer ou un poisson grillé. ★★★★★ TD

France, Provence

aop Côtes de Provence

**Pétale de Rose, Régine Sumeire +00425496 - 20,95\$**

Voici le prince des vins rosés! Produit à Pierrefeu dans le midi de la France, il présente des parfums de fleurs, de rose entre autres, et de petits fruits rouges, avec des notes minérales et épicées. Fruité, frais, élégant et long en bouche, il sert frais (8°C) pour accompagner un aïoli ou un loup au gros sel. Un superbe rosé! ★★★★★ TD

France, Provence

aop Côtes de Provence

**Château de Miraval, Perrin et Fils +1296988 - 24,95\$**

Thomas Bove, un industriel américain, marié à une Parisienne, cherchait une maison de campagne lorsqu'il a trouvé cette propriété en 1992. Pièce par pièce, le domaine a été revalorisé, puis racheté dans