

GUIDE DES VINS
ET D'HARMONISATION
AVEC LES METS

LA SÉLECTION
CHARTIER

2009



www.francoischartier.ca

Les Éditions
LA PRESSE

GUIDE DES VINS
ET D'HARMONISATION
AVEC LES METS

LA SÉLECTION
CHARTIER
www.francoischartier.ca
2009

El Nido 2005

RIOJA, BODEGAS EL NIDO, JORGE ORDOÑEZ, ESPAGNE

129 \$ SAQ COURRIER VINICOLE ★★☆☆?☆ \$\$\$\$\$ Corsé+

(Voir commentaire dans *La Sélection Chartier 2008*)

Finca El Bosque 2005

RIOJA, VIÑEDOS DE PÁGANOS, ESPAGNE

147 \$ SAQ SS (10927547) ★★★★★☆ \$\$\$\$\$ Corsé+

D'un terroir de cailloux unique, ce grand cru se montre plus minéral et plus frais que le La Nieta 2005, du même domaine (aussi commenté). Très foncé, noir encre de Chine. Nez racé et raffiné. Pas de bois. Bouche explosive, pleine, généreuse, au fruité démonstratif, avec percussion et esprit. Tanins tissés très serrés, avec de la grippe. Acidité très fraîche. Texture ample et pleine. Saveurs très, très longues, aux tonalités de fruits noirs, de violette. Une référence parmi les nouvelles étoiles espagnoles. **Alc./14,5%** www.eguren.com ■ Carré d'agneau farci aux olives noires et au romarin, sauce au porto LBV.

La Nieta 2005

RIOJA, VIÑEDOS DE PÁGANOS, ESPAGNE

147 \$ SAQ SS (10927555) ★★★★★?☆ \$\$\$\$\$ Corsé+

■ **NOUVEAUTÉ!** Du grand tempranillo, planté directement sur le roc et vinifié avec maestria par Marco Eguren. Très foncé, presque noir et violacé serré. Nez intense, mûr et explosif, mais avec la retenue européenne, et au boisé présent. Bouche pleine, ronde, sphérique, texturée et racoleuse, avec intensité et profondeur, mais sans tomber dans la caricature. Boisé à l'avant-scène. Finale longue et torréfiée, avec notes de pâtisserie et de noix de coco. Très moderne et prenant. **Alc./14,5%** www.eguren.com ■ Osso buco de jarret de veau à la vanille de Tahiti et au chocolat.

El Puntido 2004

RIOJA, VIÑEDOS DE PÁGANOS, ESPAGNE

61 \$ SAQ SS (10759037) ★★★★★ \$\$\$\$ Corsé+

■ **NOUVEAUTÉ!** Rubis très foncé, presque opaque et pourtour violacé. Nez profond, intense et retenu, noblement marqué par la barrique française. Bouche pulpeuse, éclatante et très fraîche, aux tanins solides et fermes, mais avec race et raffinement. Du grain, du coffre et de la profondeur. Fruits noirs et violets. Du beau tempranillo, d'une parcelle au sol argilo-calcaire, qui ira loin dans le temps. **Alc./14%** www.eguren.com ■ Tranches d'épaule d'agneau sauce au porto LBV.

