

# Selection François Chartier 2010



Coup de coeur ❤️

❤️ **Kanu Kia-Ora Late**  
Harvest 2005 Stellenbosch,  
Afrique du Sud (page 361)  
20,05 \$ 375 ml  
SAQ S (10809751)  
★★★? ⚡ \$5 Modéré+



**Blason de Bourgogne Brut Rosé**

CRÉMANT DE BOURGOGNE, LES CAVES DE MARSIGNY, FRANCE

20,45 \$ SAQ S (10839125) ★★☆☆ ⚡ \$5 Modéré

Un mousseux rosé coloré, au nez d'un charme évident, au fruité exacerbé, aux bulles très fines, au corps passablement ample, à l'acidité modérée et aux saveurs longues, laissant deviner des notes de framboise et de cerise au marasquin. **Cépages** : pinot noir, chardonnay, Alc./12 %  
■ Camembert chaud et coulis de fraise au basilic.

# Selection François Chartier 2010



## Tempranillo Corcovo « Crianza » 2003

VALDEPENAS, J. A. MEGIA E HIJOS, ESPAGNE

14,55 \$

SAQ S (898189)

★★☆ \$ \$

Modéré+

Voici un tempranillo séducteur, tout à fait prêt à boire, aromatique et charmeur, aux effluves modérés, rappelant le cuir, le tabac, le cacao et la cerise à l'eau-de-vie, à la bouche ample et épicée, aux tanins certes présents, mais enveloppés par un moelleux dominant, sans être riche, Alc./13 % ■ *Boudin noir grillé avec sauté de poivrons rouges épicés.*



## Syrah Pascual Toso 2008

MENDOZA, BODEGAS Y VINEDOS PASCUAL TOSO, ARGENTINE

13,30 \$

SAQ C (557496)

★★2 \$ \$

Modéré+

Une belle syrah savoureuse, sans maquillage technologique et à un prix plus que doux. La couleur est soutenue et violacée. Le nez est très aromatique, élégant et charmeur, aux effluves assez riches, qui déploient des tonalités de thym, de framboise, de muscade, de poivre, d'olive noire et d'eucalyptus. La bouche, aux tanins fins et un brin serrés, à l'acidité fraîche, dévoile une texture ample aux contours sensuels et aux saveurs tout aussi complexes et engageantes qu'au nez. Comme le thym, l'olive noire et le poivre, qui dominent en bouche, partagent une structure moléculaire semblable, réservez-lui à table des recettes où sont à l'avant-scène les aliments complémentaires au poivre, comme le café, le thé, le safran, le gingembre, les champignons, le cacao et, bien sûr, le thym, l'olive noire et le poivre. Cépage : syrah. Alc./14 % [www.bodegastoso.com.ar](http://www.bodegastoso.com.ar)

☞ Servir entre 2009 et 2011, à 16 °C

🍴 Pizza sicilienne aux saucisses épicées et olives noires, sauté de bœuf au gingembre, sandwich au rôti de bœuf parfumé au thym frais ou focaccia à la sauce tomate de longue cuisson, aux olives noires et thym séché.

# Selection François Chartier 2010



## Pinot Grigio Garganega Canaletto 2008

VÉNÉTIE, CASA GIRELLI, ITALIE

14,55 \$ SAQ (928857) ★★☆☆ \$5 Léger+

Voilà un excellent pinot gris version vénitienne, certes commercial mais drôlement efficace, spécialement à l'heure de l'apéritif. Vous y dénicheriez un blanc sec, léger, rafraîchissant et croquant de vérité, aux parfums de fleur blanche, de pamplemousse rose, d'amande amère et de miel, à la texture presque suave et aérienne, tout en fraîcheur. Du plaisir assuré! **Cépages** : pinot grigio, garganega. **Alc./12%** [www.casagirelli.it](http://www.casagirelli.it)

☞ Servir entre 2009 et 2012, à 12 °C

☞ Apéritif, salade de tomates fraîches et de cubes de melon d'eau à l'huile de basilic, salade de crevettes et fenouil frais à l'huile de lavande ou escalopes de porc à la salsa fruitée.



## Sierra Cantabria Crianza 2004

RIOJA, SIERRA CANTABRIA, ESPAGNE

22,90 \$ SAQ (741330) ★★☆☆ \$5 Modéré+

**Alc./13,5%** [www.eguren.com](http://www.eguren.com) ☞ Brochettes de bœuf sauce au poivre vert. (Voir commentaire détaillé dans La Sélection Chartier 2009)



## Syrah Virtuoso Casa Girelli 2005

SICILIE, CASA GIRELLI, ITALIE

21,95 \$ SAQ (10675538) ★★★ \$5 Corsé+

Cette syrah se montre très colorée, subtilement profonde, pleine, généreuse, enveloppante, texturée et persistante, égrainant des saveurs de fruits noirs, de cacao et d'épices douces. Du fruit à profusion et de la fraîcheur dans cette générosité solaire. **Cépage** : syrah. **Alc./14,5%** [www.casagirelli.it](http://www.casagirelli.it) ☞ Filets de bœuf marinés au parfum d'anis étoilé.

