

Le guide Doucet des meilleurs vins à prix abordables

Jean-Louis Doucet

Sommelier professionnel

Édition
numérique

2016.02

Les Productions
le cyber-sommelier



Jean-Louis Doucet

Le guide Doucet
des meilleurs Vins
à prix abordables



Crédits

Photo de la couverture : iStockphoto

Photos des bouteilles : SAQ

Textes : Jean-Louis Doucet

Révision : Josyane Doucet

Graphisme et montage : Yvon Beaudin

Contacts

Jean-Louis Doucet : sommelier@lecyber-sommelier.com

Publicité : publicite@lecyber-sommelier.com

Disponibilité

Visitez le site ledoucet.com pour connaître la façon de recevoir les mises à jour de ce guide. Cette version-ci du guide est 2016.02d.

Avis

Les prix et lieux de disponibilité mentionnés dans ce guide sont sujet à changement sans préavis.

© Les Productions le cyber-sommelier

Toute reproduction, en partie ou en totalité, de ce document, par quelque moyen que ce soit, est interdite sans l'approbation écrite de l'auteur.



Remerciements

À **Lise**, mon épouse, pour sa patience et son appui inconditionnel.

À ma sœur, **Josyane Doucet**, informaticienne, correctrice et lectrice de première ligne, pour son appui, pour la correction orthographique de mes écrits et la programmation d'une base de données facilitant la rédaction de ce livre.

À **Yvon Beaudin**, informaticien et infographiste, pour sa grande générosité et sa vivacité d'esprit qui ont permis la réalisation de ce livre en version numérique.

Aux agences promotionnelles participantes et à leurs représentants pour leur disponibilité et leur dévouement lors des divers salons et événements vinicoles qu'ils organisent et pour l'envoi d'échantillons de produits, essentiels à la réalisation de ce livre.



Table des matières

Crédits, Contacts, Disponibilité, Avis	3
Remerciements	4
Introduction	6
Nouveaux produits dans cette édition	8
Système de pointage (étoiles)	9
Une sélection de vins autour de 10 à 30\$	10
Les indices mets et vins (I.M.V.)	11
Index des vins	12
Vins blancs à moins de 15\$	22
Vins rouges à moins de 15\$	43
Vins blancs entre 15 et 20\$	70
Vins rouges entre 15 et 20\$	97
Vins blancs entre 20 et 25\$	150
Vins rouges entre 20 et 25\$	165
Vins blancs de 25\$ et plus	197
Vins rouges de 25\$ et plus	201
Vins effervescents	235
Vins rosés	246
Vins de dessert, portos et autres douceurs	253
Index des plats	268
Index des IMV	276

Introduction

Si je me reporte à il y a une dizaine d'années, jamais je n'aurais vraiment pensé qu'un jour j'écrirais un guide annuel sur le vin. Pourtant, dix ans et neuf tomes plus tard, voilà que chaque année je me remets à l'ouvrage, que je déguste des vins et que je travaille à mettre des mots sur des sensations. La prémisse de ce qui deviendra le guide des meilleurs vins de 10 à 30\$, publié aux éditions Michel Quintin (de 2008 à 2015) et plus tard le guide des meilleurs vins à prix abordables, une seule édition (2016) aux éditions La Semaine, n'était qu'un petit guide de dégustation qui contenait plus ou moins 150 propositions de produits afin d'aider le lecteur à faire des choix judicieux. Mais voilà que l'éditeur était davantage emballé par un guide annuel. Il n'y avait pas autant de guides qu'aujourd'hui sur le marché, quatre ou cinq, tous assez distincts les uns des autres. En 2016, on comptait pas moins de 8 guides annuels, dont 4 qui jouent dans les mêmes platebandes que le mien. Le problème c'est que la tarte n'a pas grossi, mais les pointes ont rapetissé.



Dès le premier guide que j'ai écrit, je suis devenu accro à l'exercice. Au fil des ans, j'ai mis beaucoup d'efforts pour améliorer la formulation de mes descriptions, les rendre plus étoffées et aussi pour m'améliorer comme dégustateur. Aujourd'hui, à force de goûter des vins, cet exercice s'est transformé en véritable passion. Ma plus grande fierté a toujours été de conseiller le plus grand nombre de gens possible et non de faire le plus d'argent possible. Personnellement, je me contenterais de déguster les vins et de les décrire sans recevoir un sou de plus. Mais il faut bien vivre et payer ses comptes, comme la plupart des mortels de ce monde et c'est pourquoi vous verrez apparaître ici et là, quelques pubs qui serviront de soutien financier pour maintenir ce guide en vie.

L'idée de rendre ce guide accessible à toutes et à tous, gratuitement sur Internet, en offrant des mises à jour tout aussi gratuites, me trottait dans la tête depuis un bout de temps. Le but est de rejoindre le plus de monde possible, mais aussi, faire que ce guide soit le plus à jour sur le marché. Il faut comprendre que pour produire un guide du genre, tous les auteurs, sans exception, doivent déguster leurs vins dans une courte période de quelques mois, la plupart du temps vers la fin de l'hiver, début du printemps, remettre le manuscrit à la fin du printemps, sinon au début, pour que celui-ci soit corrigé l'été, pour ensuite revoir les textes, puis les épreuves avant l'impression à la fin de l'été. Ensuite, c'est la distribution chez les libraires, etc. Il s'est donc écoulé de 5 à 8 mois entre la dégustation d'un produit et la publication du livre. Résultat, celui-ci devient rapidement obsolète. Voilà pourquoi une version numérique, compatible avec la plupart des liseuses de livres numériques, qu'il s'agisse de tablettes ou de téléphones intelligents, proposant des mises à jour tout au long de l'année, toujours gratuites pour les abonnés, devenait la solution la plus sensée. Nous sommes en 2016, bientôt en 2017. La tablette remplace de plus en plus le livre papier. Il faut être de son temps.

J'espère que vous serez nombreux à m'accompagner dans cette nouvelle aventure.

Jean-Louis Doucet



Nouveaux produits dans cette édition

Nouveaux vins :

- Agioritikos, Tsantali. 78
- Cairanne, Domaine Saint Andréol, Prestige 141
- Capitel della Crosara, Ripasso 126
- Catarratto Viognier, Barone Montalto 31
- Château Bonnet, Blanc. 80
- Château de Carolle. 176
- Corbières, La Garnotte. 59
- Corvina, Montresor 52
- Marqués de Marialva, Reserva 60
- Pinot Grigio, Vento di Mare. 30
- Rioja, Otonal, Reserva 139
- Saint-Chinian, Cazal Viel. 53
- Sauvignon Blanc, Ancantus 29
- Sauvignon Blanc, Saint Clair. 164
- Zinfandel, Folie à Deux 194

Nouveau millésime :

- Cabernet Sauvignon, R.H. Phillips 65

Petit exercice de comparaison SAQ vs LCBO :

Je me suis amusé à comparer les prix dans les deux grandes sociétés d'État canadiennes et le résultat est assez révélateur. Sur 235 produits décrits dans ce guide, on retrouve 76 produits qui sont disponibles autant à la SAQ (Québec) qu'à la LCBO (Ontario). Si nous remplissons notre panier de tous ces produits, cela coûterait 1 548,60 \$ à la SAQ et 1 442,65 \$ à la LCBO pour une différence de 105,95 \$ ce qui représente un écart moyen de 1,39 \$ par bouteille. Je vous laisse réfléchir là-dessus.

Systeme de pointage (etoiles)

Laissez-moi vous expliquer le systeme de pointage employe dans ce guide. A la suite de l'evaluation de chaque produit, la note obtenue est transposée en nombre d'etoiles. Aucun vin ne devrait obtenir une note parfaite, puisqu'aucun vin n'est parfait, mais certains s'en approchent. Pour cela, il faut que la qualite soit au rendez-vous, que le prix en vaille la chandelle et que le plaisir ressenti lors de la degustation soit exceptionnel. La note de passage pour ce guide a été fixée à 1 étoile (digne d'intérêt). Si nous avons employé un systeme au pourcentage, cela équivaudrait à une note de 60%, soit 10% au-dessus de 50% (imbuvable). Plus on se rapproche de la note parfaite et plus le rapport qualite-prix-plaisir est éleve.

imbuvable	
mauvais	✂
digne d'intérêt	★
interessant	★✂
bon	★★
très bon	★★✂
excellent	★★★
plus qu'excellent	★★★✂
exceptionnel	★★★★
presque parfait	★★★★✂
parfait	★★★★★

Une sélection de vins autour de 10 à 30\$

J'ai toujours considéré que le vin ne devrait jamais être réservé à une élite de la société. D'ailleurs aucun vin ne devrait être vendu plus cher que 100\$ et encore, si on considère qu'un vin ne coûte pas plus de 10 ou 13\$ au maximum à produire et ici, on parle des vins qui reçoivent les soins les plus élaborés: fûts neufs, cueillette et sélection rigoureuse des baies, etc. Dans la plupart des cas, une bouteille de vin coûte entre 1,15 et 3\$ à produire, pas plus. Ce qui inclut le liquide, la bouteille, l'étiquette, le bouchon, la capsule et tous les faux frais (frais non prévus au budget initial) servant à sa production. Le reste des frais concernent le transport et les frais relatifs à la représentation des produits. Évidemment, ces frais varient selon la provenance et la région de production, les salaires étant plus ou moins élevés selon les pays d'où proviennent les vins. La notoriété d'un vin contribue à fixer le prix.

Donc, ce guide recense essentiellement des produits dont le prix se situe entre 10 et 30\$, mais il y a des exceptions. Quelques produits se situant en dehors de cette gamme de prix ont été sélectionnés. Ceux qui sont vendus sous le prix plancher représentent un rapport qualité-prix-plaisir indéniable. Dans le cas des vins se situant au-delà de 30\$, ils représentent des incontournables valant leur pesant d'or.

Les indices mets et vins (I.M.V.)

Plusieurs habitués du guide « Les meilleurs vins de 10 à 30 \$ » remarqueront l'absence de la méthode qui consiste à créer des accords mets et vins grâce à une formule mathématique simple. Une méthode que j'ai mise au point alors que je travaillais sur les paramètres d'une application pour iPhone visant à générer des accords mets et vins. D'autres, moins familiers avec celle-ci, se demanderont la signification du terme I.M.V. ainsi que le nombre qu'on retrouve en dessous de celui-ci. Pour les premiers, sachez qu'une version incluant tous les paramètres de la méthode est en cours de montage. Par souci d'alléger le document, nous avons décidé de ne pas l'inclure dans la première mouture en version numérique. Par contre, l'explication de la méthode, ainsi qu'un calculateur d'I.M.V. est disponible en ligne sur mon site Internet. Voici l'adresse pour y accéder :

http://lecyber-sommelier.com/index_Calculateur_IMV.htm

Pour ceux et celles qui ne savent pas de quoi il s'agit, en résumé il suffit d'additionner les indices mets et vins de chaque élément qui compose une recette, c'est-à-dire l'ingrédient de base (ex : côtelette d'agneau) + la garniture (ex : sauce à base de veau au thym et romarin) + le mode de cuisson (ex : grillé). Chacun des éléments est répertorié dans une liste et possède son propre I.M.V. Ainsi, la somme des trois indices mène à un ou plusieurs vins en équilibre avec le plat. Cela ressemble à du chinois pour les non initiés, mais après l'avoir essayé une ou deux fois, ça devient très facile à utiliser. En espérant faire de vous un nouvel adepte.



Index des vins

A

Adega de Pegões, 2014	36
Agioritikos, Tsantali, 2015	78
Altano, 2013	51
Altano, Quinta do Ataíde, 2014	128
♥ Altano, Quinta do Ataíde, Reserva, 2010	221
♥ Amorino, 2010	228
Antiche Tenute Burchino, 2014	131
Artazuri, 2014	123

B

Barolo, Beni di Batasiolo, 2012	224
Baron de Ley, Reserva, 2011	190
Beaujolais Blanc, Terres Dorées, 2015	199
Blanquette de Limoux, Domaine de Fourn, 2013	242
Bolgheri, Greppicante, 2013	186
Bordeaux Blanc, Lalande Bellevue, 2014	89
Bordeaux, Sirius, 2012	55
Bourgogne Aligoté, Louis Roche, 2014	81
Bourgogne Aligoté, Prince Philippe, 2014	79
Bourgogne Gamay, Louis Latour, 2013	101
♥ Bourgogne Pinot Noir, Joseph Faiveley, 2014	202
Bourgogne, Chardonnay, Louis Latour, 2014	153
♥ Bourgogne, Pinot Noir, Chapitre Suivant, 2013	171

♥ Bourgogne, Pinot Noir, Couvent des Jacobins, 2013	170
♥ Brolo Campofiorin, Oro, 2011	218
Brouilly, Sous Les Balloquets, 2014	168
C	
Cabernet sauvignon, Arboleda, 2013	149
Cabernet Sauv., Claret, Diamond Coll., Francis Coppola, 2013	209
Cabernet sauvignon, Clos du Bois, 2012	137
♥ Cabernet Sauvignon, Director's Cut, 2014	213
Cabernet Sauvignon, Douglas Green, 2014	45
Cabernet sauvignon, Errazuriz, Estate Series, 2014	67
♥ Cabernet Sauvignon, Farnito, 2010	231
Cabernet Sauvignon, Manor House, 2013	146
Cabernet Sauvignon, R.H. Phillips, 2014	65
Cabernet sauvignon, Robert Mondavi, Private Selection, 2014	133
Cabernet sauvignon, Santa Rita, Reserva, 2012	69
Cabernet Sauvignon, Woodbridge, 2014	68
Cabral, Branco Fino, Porto Blanc, non millésimé	258
Cabral, Colheita, 2000	261
Cabral, Tawny 10 ans, non millésimé	266
♥ Cahors, Clos Triguédina, 2010	229
♥ Cairanne, Domaine Saint Andréol, Prestige, 2014	141
♥ Cálem, Tawny 10 ans, non millésimé	264
Campolieti Ripasso, 2013	132
Capitel della Crosara, Ripasso, 2013	126
Carmenère, Carmen, Reserva, 2014	63
Catarratto Viognier, Barone Montalto, 2014	31
♥ Celeste, 2012	187
♥ Ceuso, 2008	230
Chablis, Albert Bichot, 2014	151

♥ Chardonnay / Sauvignon Blanc, Liano, 2014	159
Chardonnay, Carmen, Reserva, 2015.	35
♥ Chardonnay, Castello della Sala Bramito del Cervo, 2015.	152
♥ Chardonnay, Clos du Bois, 2013.	86
♥ Chardonnay, Domaine de Cibadiès, 2015.	85
Chardonnay, Errazuriz, Estate Series, 2014.	39
Chardonnay, EXP, 2013	93
♥ Chardonnay, Gold Label, Diamond Coll., Francis Coppola, 2014. . .	161
Chardonnay, Kim Crawford, Unoaked, 2015.	156
♥ Chardonnay, Le Clos Jordanne, Village Reserve, 2012	200
Chardonnay, Mission Hill, Reserve, 2015	154
Chardonnay, R.H. Phillips, 2014	37
Chardonnay, Réserve Premier de Cuvée, J. P. Chenet, 2015	38
♥ Chardonnay, Robert Mondavi, Private Selection, 2015.	88
Chardonnay, Rodney Strong, 2013.	95
Chardonnay, Wild Ferment, 2013	157
Château Bonnet, Blanc, 2014	80
Château Bouscassé, 2011	195
Château de Beaulon, 5 ans, non millésimé.	257
♥ Château de Beaulon, Vieille Réserve Ruby 10 ans, non millésimé .	260
Château de Carolle, 2014	176
Château de Fesles, « La Chapelle », Vieilles Vignes, 2014	103
Château des Laurets, 2012.	185
Château Eugénie, Tradition, 2013.	147
♥ Château Gaillard, 2013	214
Château Godard Bellevue, 2011.	143
Château Haute-Nauve, 2011.	211
Château La Croix des Moines, 2011	206
Château la Mothe du Barry, 2015	110
Château Lamartine, 2014	129

♥ Château Montus, Rouge, 2011	226
Château Peyros, 2011	196
Château Picoron, Sélection Prestige, 2013	175
Château Suau, Blanc, 2015	91
Château Suau, Rouge, 2011	130
Chianti, Ruffino, 2014	112
Chianti-classico, Brolio, 2012	180
Chianti-Classico, Piccini, Riserva, 2010	144
Codorníu, Classico, Brut, non millésimé	236
Corbières, La Garnotte, 2015	59
Corvina, Montresor, 2013	52
Coste delle Plaie, 2012	179
♥ Coste Delle Plaie, Rosé, 2015	248
Coteaux Bourguignons, Antonin Rodet, 2014	166
Côtes Rocheuses, 2012	223
Côtes-du-Rhône, Guigal, blanc, 2013	160
Côtes-du-Rhône, Guigal, rouge, 2012	177
Coto de Imaz, Reserva, 2010	189
Cruz, Spécial Reserve, non millésimé	267
Cuvée de l'Écusson Brut, Rosé, non millésimé	245
Cuvée de l'Écusson, Brut, non millésimé	244

D

♥ Devois des Agneaux d'Aumerlas, 2012	183
Domaine de Lévêque, 2013	94
Domaine de l'Île Margaux, 2013	188
Domaine du Vieil Aven, 2015	251
Duque de Viseu, Carvalhais, 2012	49

E

El Coto, Crianza, 2012	115
EXP, Liaison, 2013	114

F

Finca Constancia, Selección, 2013.	116
Fronsac, Chartier Créateur d'Harmonies, 2012	107

G

Gazela, non millésimé.	24
♥ Gran Coronas, Reserva, 2011.	184
Gran Viña Sol, 2014	87
♥ Grand Listrac, 2010.	219
Grande Réserve des Challières, 2013	62
Gros Manseng - Sauvignon, Brumont, 2015.	34

H

Henkell Trocken, non millésimé	238
--	-----

I

♥ Il Bruciato, 2014	208
-------------------------------	-----

L

La Fiole du Pape, non millésimé	233
La Fleur Anne, 2013	173
La Petite Chardonne, 2011	191
La Vieille Église, 2014.	119
Laderas de el Segué, 2014.	109
Langhe Rosso, Beni di Batasiolo, 2014	125
Lapaccio, 2014	118

Laudis, 2012	217
♥ Lavradores de Feitoria, 2013	56
Le Bighe, 2011	108
Le Rosé, Chartier, Créateur d'Harmonies, 2015	250
♥ Le Volte Dell'Ornellaia, 2014	225
Les Fumées Blanches, 2014	96
Les Jardins de Meyrac, Blanc, 2014	42
Les Jardins de Meyrac, rouge, 2014	44
Liano, Rouge, 2012	220
♥ Lucente, 2013	227
Luna di Luna, 2014	106

M

♥ Mâcon-Uchizy, Talmard, 2015	155
Madiran, Torus, 2011	136
Madiran, Tour Bouscassé, 2010	142
♥ Malbec, Septima, 2014	64
Marquês de Marialva, Baga, Reserva, 2011	113
Marquês de Marialva, Reserva, 2011	60
Marquês de Riscal, Reserva, 2011	216
Masi, Masianco, 2014	73
Merlot, Francis Coppola, Diamond Collection, Blue Label, 2014	207
Merlot, Sea Ridge, 2013	47
Merlot, Vivolo di Sasso, 2014	46
Merlot, Woodbridge, 2012	57
♥ Modellissimo, 2012	111
Moingeon, Prestige, Brut, non millésimé	243
♥ Mompertone, 2012	135
Monasterio de Las Viñas, Gran Reserva, 2007	182
Monasterio de Las Viñas, Reserva, 2008	122



MontGras, Quatro, 2015 138

Morgon, Les Charmes, 2015. 102

Morgon, Terres Dorées, 2014 169

♥ Moulin-à-Vent, Château des Jacques, 2011 205

Mouton Cadet, Blanc, 2013. 84

Muscadet-Sèvre et Maine, sur Lie, La Sablette, 2014 72

Muscat des Papes, non millésimé. 256

Muscat, Natureo, 2015 23

N

♥ Ninquén, Mountain Vineyard, 2014. 222

Nivole, 2015 254

O

♥ Offley, Bãrao de Forrester, Tawny 10 ans, non millésimé 265

♥ Osoyoos Larose, Le Grand Vin, 2013. 234

P

Parés Baltà, Brut, non millésimé. 239

Pèppoli, 2014 193

Pétale de rose, 2014. 247

Pétales d'Osoyoos, 2012 210

Pfaff, Pinot Gris, 2014 92

Pic Saint Loup, Bergerie de l'Hortus, 2014 172

Pineau des Charentes, Le Coq d'Or, non millésimé 255

Pinot Bianco, Vivolo di Sasso, 2013 26

Pinot Blanc, Five Vineyards, 2014 82

Pinot Blanc, Pfaff, 2013. 76

Pinot Blanc, Trimbach, 2015 75

Pinot Grigio, Lumina, 2014 27

Pinot Grigio, Piedra Negra, 2016	90
Pinot Grigio, Santa Margherita, 2014	83
Pinot Grigio, Vento di Mare, 2014	30
Pinot Grigio, Woodbridge, 2014	40
Pinot noir, Blackstone, 2013	98
♥ Pinot noir, Kim Crawford, 2014	167
Pinot Noir, Le Clos Jordanne, Village Réserve, 2012	204
Pinot Noir, Mark West, 2013	100
Pinot Noir, Robert Mondavi, Private Selection, 2014	104
Pinot Noir, Rodney Strong, Russian River Valley, 2013	203
♥ Podere Castorani, Riserva, 2010	232
Porto Rei, Tawny, non millésimé	262
Pouilly-Fuissé, Jean-Claude Boisset, 2014	198
Première Bulle, 2012	241
Prosecco, Ruffino, non millésimé	240
 Q	
Quinta das Setencostas, 2012	120
Quinta de Bons-Ventos, 2014	50
 R	
Rasteau, Benjamin Brunel, 2014	178
Riesling Relax, 2014	28
♥ Rioja, Otonal, Reserva, 2011	139
♥ Riparosso, 2014	66
Rueda, Verdejo, Hermanos Lurton, 2015	74
 S	
♥ Saint-Chinian, Cazal Viel, 2014	53
Saint-Véran, Combe aux Jacques, 2014	158

Sangiovese di Romagna, Riserva, Umberto Cesari, 2012	174
Sangre de Toro, 2014	54
Santa Cristina, 2014	121
Saumur, Rouge, Louis Roche, 2012	99
Sauvignon Blanc, Ancantus, 2015	29
Sauvignon Blanc, Kim Crawford, 2015	163
♥ Sauvignon Blanc, Rimapere, 2012	162
♥ Sauvignon Blanc, Saint Clair, 2015	164
Sauvignon Blanc, Woodbridge, 2014	41
Segura Viudas, Brut, Reserva, non millésimé	237
Shiraz, Deakin Estate, 2015	61
Simboli, La Vis, Pinot Grigio, 2014	249
Syrah, Domaine de la Baume, la jeunesse, 2014	105
Syrah, Errazuriz, Max Reserva, 2013	140
Syrah, EXP, 2014	127
Syrah, Finca Antigua, 2013	145
Syrah, R.H. Phillips, 2014	48
Syrah-Shiraz, F. Coppola, Diamond Coll., Green Label, 2014	215

T

♥ Tavel, E. Guigal, 2012	252
The Dreaming Tree, Crush, 2012	117
Toscana, Chartier Créateur d'Harmonies, 2010	181

U

♥ Union Libre, Cidre de Feu, non millésimé	259
--	-----

V

Vale da Judia, Branco, 2014	25
Villa Antinori, 2013	192



Viña Esmeralda, 2014	71
Viña Sol, 2014	33
Viognier, Les Petits Carreaux, 2015	32
Viognier, Les Salices, 2015	77
Vitiano, 2013	124

W

♥ Warre's, Otima, Tawny 10 ans, non millésimé	263
---	-----

Z

Zinfandel, Director's Cut, 2013	212
Zinfandel, Folie à Deux, 2012	194
Zinfandel, Ravenswood, Vintners Blend, 2013	134
Zinfandel, Woodbridge, 2013	58
Zolo, 2014	148



Vins blancs à moins de 15\$

Muscat, Natureo



Producteur : Miguel Torres SA

Code SAQ : 11334794

Appellation : Catalunya

Prix SAQ : 9,50 \$

Pays : Espagne

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2015

Prix LCBO : s. o.



Certainement le meilleur vin désalcoolisé qu'il m'ait été donné de déguster ces dernières années. Il n'est pas entièrement dénué d'alcool toutefois, puisqu'il titre à 0,5 % d'alcool. Entre autres, il sera idéal pour les femmes enceintes ou si vous avez des invités qui ne consomment pas d'alcool. Il affiche une teinte jauneverd. Au nez, on reconnaît les arômes typiques du muscat, avec des notes bien appuyées de fleur, accompagnées de nuances de miel, d'agrumes et de fruits à chair blanche. La bouche est fraîche, avec une bonne présence de sucre résiduel, contrebalancée par une agréable acidité révélant des saveurs de limette.

Acidité/corps : Demi-doux • Léger

Cépages : Muscat d'Alexandrie

Température : Entre 6 et 9 °C

I.M.V. : 62

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Bouilli Cru	Aux fruits Nature Fumet de poisson	Soupe de crevettes à la thaï	Lime Coriandre Gingembre

Pour avoir votre espace pub ici

Contactez-nous :

publicite@lecyber-sommelier.com

Gazela



Producteur : Sogrape Vinhos SA

Code SAQ : 10667351

Appellation : Vinho Verde

Prix SAQ : 10,95 \$

Pays : Portugal

Code LCBO : 141432

Millésime dégusté : Non millésimé

Prix LCBO : 8,95 \$



Le Vinho Verde est un vin destiné à être bu jeune, pour son agréable côté fruité, mais aussi parce qu'il supporte mal le vieillissement. Il est faible en alcool et possède un côté perlant très rafraîchissant. Son côté festif est le meilleur atout dans son jeu. Il s'agit davantage d'un vin de terrasse que d'un vin de gastronomie. Il affiche une teinte jaune-vert avec de légères bulles fines. Au nez, il dévoile un bouquet expressif d'où émanent des parfums de melon de miel et d'agrumes. En filigrane, on perçoit également des nuances florales et muscatées. En bouche, la présence de sucre résiduel est aisément perceptible, mais l'acidité tranchante renverse la vapeur et lui confère un côté rafraîchissant et presque vif. Cet aspect favorise l'expression des saveurs de fruits tropicaux qui se collent littéralement au palais.

Acidité/corps : Demi-doux • Léger

Cépages : Loureiro, pedernã

Température : Entre 6 et 8 °C

I.M.V. : 62

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Bouilli Cru Vapeur	Aux fruits Fumet de poisson Nature	Fondue au fromage	Épices douces Coriandre Gingembre

Vale da Judia, Branco



Producteur : Adega de Santo Isidro de Pegões

Appellation : Vinho Regional Peninsula de Setúbal

Pays : Portugal

Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 10513184

Prix SAQ : 11,40 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Il est important de noter qu'il ne faut pas confondre ce vin avec les vins de l'appellation Moscatel de Setúbal issus du même cépage, car si cette appellation concerne des vins liquoreux, celui-ci est bel et bien sec. Les amateurs qui sont habitués au muscat se sentiront en pays de connaissance. C'est le genre de produit qu'on boit sur une terrasse, au soleil. Sa robe jaune paille est assez claire. Il déploie un intense bouquet d'où émanent des notes bien appuyées aux accents muscatés, de nuances florales, d'épices douces et de fruits exotiques. La bouche est fraîche, dotée d'une agréable acidité qui met en relief son côté sapide. Les épices et les nuances florales dominent.

Acidité/corps : Frais • Léger

Cépages : Moscatel de Setúbal

Température : Entre 6 et 9 °C

I.M.V. : 62

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Bouilli Cru Mijoté	Fumet de poisson Aux agrumes Nature	Sushis	Coriandre Gingembre Agrumes

Pinot Bianco, Vivolo di Sasso



Producteur : Casa Vinicola Botter
Carlo & C. SPA
Appellation : I.G.T. Veneto
Pays : Italie
Millésime dégusté : 2013

Code SAQ : 464651
Prix SAQ : 12,10 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Rien de compliqué dans ce vin sobre et sans défaut. Il sera à son aise surtout lors de l'apéritif ou en accord avec des mets simples et pas trop relevés. Visuellement, il affiche une teinte jaune vert. À l'olfaction, de délicates nuances de fruits à chair blanche paradent sous le nez et s'accompagnent d'accents de melon de miel, sur une intrigante base florale. La bouche est très agréable, dotée d'une acidité rafraîchissante et empreinte de légèreté. On retrouve les saveurs de fruits à chair blanche et de melon qui s'étalent dans le palais sans jamais l'assaillir. Il s'est avéré meilleur lorsque la température s'est retrouvée autour de 10°C.

Acidité/corps : Frais • Léger

Cépages : Pinot bianco

Température : Entre 8 et 11 °C

I.M.V. : 62

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Bouilli Au four	Aux fruits Au vin blanc Fumet de poisson	Croquette de morue	Coriandre Pomme Vanille

Les mots divins

Les accords sont vains

si le vin ne s'accorde pas avec le palais

Jean-Louis Doucet



Pinot Grigio, Lumina



Producteur : Ruffino SPA
Appellation : I.G.T. Delle Venezie
Pays : Italie
Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 12270471
Prix SAQ : 14,30 \$
Code LCBO : 589101
Prix LCBO : 13,45 \$



Le pouvoir de séduction du pinot grigio est très puissant ces temps-ci. Il s'agit de prononcer ce nom et voilà, on est déjà conquis, surtout à l'heure de l'apéro. On l'aime à cause de son côté résolument fruité, convivial et son agréable fraîcheur. Celui-ci, souvent offert en rabais à la SAQ, est davantage destiné à être servi sur une terrasse par temps chaud qu'à la gastronomie. Il revêt une robe paille tirant sur le doré. Au nez, un bouquet assez aromatique déploie des notes de fruits à chair blanche côtoyant des nuances de fruits tropicaux, d'ananas surtout, ainsi que de subtils effluves floraux. Doté d'une agréable fraîcheur, il allonge les intonations perçues au nez avec une certaine retenue.

Acidité/corps : Frais • Léger +

Cépages : Pinot grigio

Température : Entre 8 et 11 °C

I.M.V. : 62

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Cru Poêlé Bouilli	Aux fruits Fond de volaille Fumet de poisson	Tartare de saumon à l'avocat	Poire Épices douces Fenouil

Riesling Relax



Producteur : Schmitt Söhne GMBH

Code SAQ : 11254065

Appellation : Mosel-Saar-Ruwer

Prix SAQ : 14,80 \$

Pays : Allemagne

Code LCBO : 621888

Millésime dégusté : 2014

Prix LCBO : 12,95 \$



Ce riesling germanique plaira aux amateurs de vins légers, fruités et possédant une bonne présence de sucre résiduel. Comme c'est le cas pour la plupart des vins allemands, son taux d'alcool est faible, avec seulement 9 % et il est demi-doux, ce qui fait de lui un excellent choix pour l'apéritif. Vêtu d'une robe jaune paille, assez claire, il étale avec verve un bouquet dominé par des accents de fruits tropicaux auxquels s'ajoutent des nuances de cantaloup et de pomme verte, sur un lit d'effluves floraux et de miel. Son acidité croquante fait contreponds à la présence de sucre résiduel et favorise l'expression des saveurs d'agrumes et autres fruits tropicaux.

Acidité/corps : Demi-doux • Léger

Cépages : Riesling

Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 62

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Vapeur Cru	Aux fruits Au miel Fumet de poisson	Crevettes nordiques à la salsa de mangue et de coriandre	Romarin Coriandre Fruits tropicaux

Sauvignon Blanc, Ancantus



Producteur : Bodegas Casa del Valle
Appellation : La Mancha
Pays : Espagne
Millésime dégusté : 2015

Code SAQ : 12699867
Prix SAQ : 9,55 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Difficile de demander mieux pour un vin offert à moins de 10 \$. Sans jouer dans la cour des grands, ce vin aux prétentions modestes saura se faire aimer d'une vaste clientèle friande de ce cépage. Visuellement, il affiche une robe jaune tirant sur le vert. À l'olfaction, l'expression caractéristique du cépage est au rendez-vous. On y perçoit des accents de pomme verte, sur des nuances d'agrumes et de buis. La bouche est davantage croquante que vive. Les saveurs d'agrumes, de pamplemousse en particulier, s'affirment d'emblée et sont suivies en finale par des saveurs de pomme. Il finit un peu à plat, mais que peut-on demander de plus à ce prix ?

Acidité/corps : Vif • Moyennement corsé

Cépages : Sauvignon blanc

Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 63

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Bouilli Au four Poêlé	Aux agrumes Vin blanc Fumet de poisson	Truite en papillote, farci au poireau	Agrumes Safran Sauge

Pinot Grigio, Vento di Mare



Producteur : Cantine Ermes
Appellation : I.G.T. Terre Siciliane
Pays : Italie
Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 12560401
Prix SAQ : 9,60 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



D'ordinaire, on ne s'attend pas à grand-chose d'un vin offert à un prix aussi bas, mais, surprise, celui-ci, issu de l'agriculture bio, est tout sauf mauvais. Doté d'une robe assez pâle, il étale un bouquet assez expressif, imprégné de nuances d'agrumes, sur des intonations évoquant les fleurs blanches et le melon. La bouche est plus vive que ce à quoi je m'attendais, mais cela n'est pas déplaisant. Ce trait de caractère fait de lui un excellent candidat lors d'un après-midi chaud et humide. Le melon et les agrumes sont aisément perceptibles et demeurent suspendus un bon moment avant de s'estomper. On retiendra surtout son rapport qualité-prix intéressant.

Acidité/corps : Vif • Moyennement corsé

Cépages : Pinot grigio

Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 63

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Au four Bouilli	Fumet de poisson Aux fruits Fond de veau	Tartare de saumon à la coriandre	Coriandre Agrumes Safran

Catarratto Viognier, Barone Montalto



Producteur : M.G.M. Mondo del Vino SRL

Code SAQ : 12698670

Appellation : I.G.T. Terre Siciliane

Prix SAQ : 11,05 \$

Pays : Italie

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2014

Prix LCBO : s. o.



Ce vin ne révolutionnera pas l'industrie vinicole, mais il en surprendra plusieurs par son expression aromatique. Son petit prix en attirera plus d'un et ceux-ci seront ravis de constater qu'il est tout à fait digeste. C'est muni d'une robe jaune paille qu'il s'offre à nous. À l'olfaction, des accents bien définis de pêche et de poire s'étalent avec aplomb. D'autres fruits tropicaux se joignent à l'ensemble, suivi de nuances de miel. La bouche est vibrante, dotée d'une certaine amplitude. On y détecte aisément les saveurs de fruits déjà perçues au nez. Celles-ci demeurent suspendues un bon moment avant de s'étioler.

Acidité/corps : Vif • Léger +

Cépages : Catarratto (70%), viognier (30%)

Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 63

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Au four Poêlé	Au vin blanc Fumet de poisson Aux agrumes	Nage de fruits de mer, gastrique à l'orange	Cari Agrumes Safran

Viognier, Les Petits Carreaux



Producteur : Groupe Uccoar SA

Code SAQ : 12699040

Appellation : Pays d'Oc

Prix SAQ : 11,55 \$

Pays : France

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2015

Prix LCBO : s. o.



Parfois, il n'est pas nécessaire de se compliquer la vie pour avoir du plaisir, ni piger dans ses économies. Ce vin aux prétentions modestes s'avère être une jolie proposition à un prix plus qu'abordable. À ce prix, on accepte ses légères carences (lire ici « simplicité ») et on se concentre sur son côté désaltérant. Sous une robe très pâle, il étale des nuances de fruits à chair blanche, tels que la pomme et la poire, sur un lit de fleurs blanches. En bouche, il affiche un profil croquant, avec une texture légèrement enveloppante. Les fruits à chair blanche sont aisément détectables.

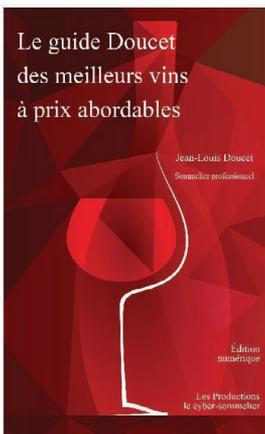
Acidité/corps : Vif • Léger

Cépages : Viognier

Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 63

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Cru Au four	Aux fruits Fumet de poisson Nature	Bar poêlé au beurre d'agrumes	Poire Citron Safran



Le guide Doucet des meilleurs vins à prix abordables

Visitez le site ledoucet.com pour connaître

les modalités de mise à jour du guide.

Viña Sol



Producteur : Miguel Torres
Appellation : Catalunya
Pays : Espagne
Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 28035
Prix SAQ : 12,95 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Dans les grandes cuvées, comme dans les plus modestes, la maison Torres a le chic pour confectionner des vins à la personnalité unique. Ce vin de tous les jours est un bel exemple de la richesse du portfolio familial. Arborant une robe plutôt pâle, il étale au premier nez des nuances florales qui sont suivies de notes de fruits mûrs tels que la pêche, la poire et la pomme, ainsi que de fins effluves d'agrumes. Le tout enrobé d'une touche minérale. La bouche est croquante, ce qui a pour effet de mettre en évidence les saveurs d'agrumes, particulièrement les notes de zeste de citron.

Acidité/corps : Vif • Léger
Cépages : Parellada, grenache blanc
Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 63

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Cru Bouilli Poêlé	Aux agrumes Fumet de poisson Nature	Ceviche de pétoncles	Lime Coriandre Cari

Gros Manseng - Sauvignon, Brumont



Producteur : Alain Brumont

Code SAQ : 548883

Appellation : I.G.P. Côtes de Gascogne

Prix SAQ : 14,05 \$

Pays : France

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2015

Prix LCBO : s. o.



Cette cuvée est destinée à une clientèle recherchant un vin rafraîchissant, pas compliqué et résolument sympathique. Il s'agit d'un vin parfait pour la terrasse, à l'heure de l'apéro, par exemple, avec des tapas ou pour accompagner des mets à base de poisson. Sa robe révèle une teinte d'aspect jaune vert. À l'olfaction, il dévoile un bouquet assez puissant dominé par des notes bien appuyées de pamplemousse, d'ananas, sur des nuances herbacées. La bouche est ample, vive et croquante. Les saveurs de fruits tropicaux dominant. Elles se collent littéralement au palais et y demeurent suspendues un bon moment. La finale révèle des saveurs de zeste de citron.

Acidité/corps : Vif • Moyennement corsé

Cépages : Gros manseng, sauvignon blanc

Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 63

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Bouilli Mijoté Cru	Aux fruits Aux herbes Fumet de poisson	Cocktail de crevettes	Citron Anis Sauge

Chardonnay, Carmen, Reserva



Producteur : Viña Carmen
Appellation : Valle de Casablanca
Pays : Chili
Millésime dégusté : 2015

Code SAQ : 522771
Prix SAQ : 13,95 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



La région de Casablanca au Chili est réputée pour fournir des blancs de qualité exceptionnelle. Celui-ci ne joue peut-être pas dans la cour des grands, mais il gravite autour de celle-ci en tirant la langue à ceux qui y sont, tel un gamin en quête d'attention. Visuellement, il affiche une teinte jaune paille. Il déploie des effluves de fruits tropicaux, de mangue et d'abricot surtout, embellis par des nuances florales, avec en toile de fond, des intonations rappelant la craie. La bouche est à la fois croquante et enveloppante. On reconnaît ici le côté gras du chardonnay. Il nous laisse sur des saveurs d'abricot.

Acidité/corps : Frais • Assez corsé
Cépages : Chardonnay
Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 64

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Au four Grillé	Aux fruits Au vin blanc Au beurre	Gambas poêlées, salsa à la mangue	Vanille Safran Mangue

Les mots divins

Le bouchon est un bouc émissaire
 qui nous afflige d'un air de bœuf quand le vin
 a l'air bête

Jean-Louis Doucet



Adega de Pegões



Producteur : Cooperativa Agrícola de Santo Isidro de Pegões

Appellation : Vinho Regional Terras do Sado

Pays : Portugal

Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 10838801

Prix SAQ : 14,00 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Élaboré à base de chardonnay et de deux cépages locaux, ce vin au rapport qualité-prix indéniable, est un excellent vin de repas. D'apparence jaune paille aux inflexions dorées, il étale des nuances typiques du chardonnay, à savoir des notes briochées, de vanille, de pêche et d'abricot, sur des accents de beurre et de bois qui complètent l'ensemble. Le moelleux du vin tranche avec l'acidité, servant de balancier afin de lui donner de la rondeur en bouche. Les accents de fruits exotiques s'imposent d'emblée. Ils tapissent le palais et l'enveloppent pour ensuite fondre en révélant des saveurs épicées et presque sucrées.

Acidité/corps : Frais • Assez corsé

Cépages : Chardonnay (60%), arinto (25%), antão vaz (15%)

Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 64

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Au four Poêlé	Au beurre Fond de volaille Fumet de poisson	Crevettes poêlées au beurre d'agrumes	Safran Fruits tropicaux Épices douces

Chardonnay, R.H. Phillips



Producteur : The R.H. Phillips Vineyard

Code SAQ : 594457

Appellation : California

Prix SAQ : 14,55 \$

Pays : États-Unis

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2014

Prix LCBO : s. o.



À noter d'emblée, le choix judicieux de la capsule à vis, une meilleure alternative que les tristes bouchons synthétiques. Ce blanc nous fait de l'œil en affichant une teinte jaune paille tirant sur le doré. Dans le pur style Nouveau Monde, ce chardonnay séduit par son aplomb dès les premiers effluves alors que des arômes de fruits tropicaux, de vanille et d'ananas émanent de son bouquet, le tout déposé sur un tapis imbibé d'intonations de bois neuf. La bouche est ample, texturée et dotée d'une agréable fraîcheur. Des saveurs de fruits tropicaux, tels que la mangue et la papaye goment le palais et sont suivies d'intonations de chêne et de vanille.

Acidité/corps : Frais • Assez corsé

Cépages : Chardonnay

Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 64

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Poêlé Mijoté	Fond de volaille Au beurre Fumet de poisson	Homard grillé, au beurre d'agrumes	Safran Miel Agrumes

Chardonnay, Réserve Premier de Cuvée, J. P. Chenet ★★

Producteur : J.P. Chenet
Appellation : I.G.P. Pays d'Oc
Pays : France
Millésime dégusté : 2015

Code SAQ : 626481
Prix SAQ : 14,55 \$
Code LCBO : 255885
Prix LCBO : 13,10 \$



J'aime bien faire déguster ce vin à l'anonyme et observer la réaction des gens lorsqu'ils réalisent de quoi il s'agit. Peut-être pas d'un vin de méditation, mais il fournit son lot de plaisir. Il affiche une teinte jaune paille. Au nez, on reconnaît d'emblée le cépage grâce à ses notes bien appuyées de fruits tropicaux, de brioche à la vanille, sur un lit d'essence de bois neuf. La bouche, ample, fraîche et grasse est visitée par les mêmes arômes que ceux perçus au nez, avec une dominance de saveurs d'abricot et de fruits à chair blanche. Les intonations boisées et de vanille se pointent en clôturé.

Acidité/corps : Frais • Moyennement corsé

Cépages : Chardonnay

Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 64

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Au four Bouilli	Au beurre Fumet de poisson Au vin blanc	Saumon fumé	Vanille Anis Agrumes

Chardonnay, Errazuriz, Estate Series



Producteur : Viña Errazuriz SA
Appellation : Valle de Casablanca
Pays : Chili
Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 318741
Prix SAQ : 14,95 \$
Code LCBO : 318741
Prix LCBO : 12,95 \$



Malgré son prix doux, ce vin est doté d'une assez forte personnalité. Il est bon de préciser que ce produit a bénéficié de soins dignes des meilleurs vins de la propriété. Il provient d'une région fraîche, favorable à l'élaboration de grands vins blancs. Sous une robe jaune dorée d'une belle intensité, il étale un riche bouquet dominé par d'intenses notes de pomme, sur des accents de vanille agrémentés de notes d'ananas. La bouche est croquante et pourvue d'agréables accents de fruits. Celles-ci dominent le palais en l'occupant sans vergogne. Les goûts d'ananas et de pomme demeurent suspendus un long moment avant de s'étioler.

Acidité/corps : Frais • Moyennement corsé

Cépages : Chardonnay

Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 64

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Mijoté Au four	Aux fruits Au beurre Fumet de poisson	Filet de bar au beurre d'agrumes	Citron Vanille Coriandre

À surveiller dans la prochaine mise à jour :

des dizaines de nouveaux produits.

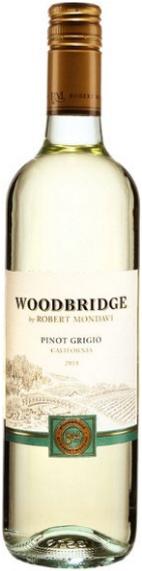
Visitez le site ledoucet.com pour connaître les modalités de mise à jour du guide.

Pinot Grigio, Woodbridge



Producteur : Woodbridge Winery
Appellation : California
Pays : États-Unis
Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 11133167
Prix SAQ : 14,95 \$
Code LCBO : 523431
Prix LCBO : 12,95 \$



Avec la gamme Woodbridge, Robert Mondavi nous propose des vins faciles à boire, décontractés, et ce, sans nous ruiner. À noter que pour tous les vins de cette marque, la capsule à vis a remplacé le triste bouchon de plastique. Sa robe est jaune pâle. L'expression est au rendez-vous au nez alors que des accents de fruits tropicaux sont appuyés par des nuances de fruits à chair blanche, ainsi que d'effluves floraux. La bouche est croquante à souhait. Des saveurs de mangue et d'agrumes se côtoient avec une dominance de notes citronnées qui demeurent en suspens avant de fondre lentement sur la langue.

Acidité/corps : Frais • Moyennement corsé

Cépages : Pinot grigio

Température : Entre 8 et 11 °C

I.M.V. : 64

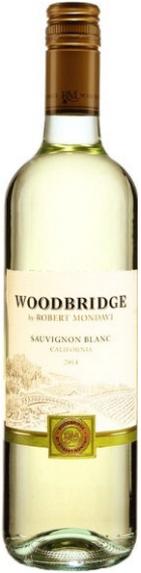
Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Poêlé Cru	Aux fruits Fumet de poisson Fond de volaille	Nage de fruits de mer, gastrique à l'orange	Citron Origan Basilic

Sauvignon Blanc, Woodbridge



Producteur : Woodbridge Winery
Appellation : California
Pays : États-Unis
Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 40501
Prix SAQ : 14,95 \$
Code LCBO : 40501
Prix LCBO : 12,95 \$



Malgré des prétentions modestes, ce sauvignon ne saurait pâlir devant bien des congénères vendus plus cher. Il revêt une robe de couleur jaune très pâle. Son profil aromatique nuancé est marqué par des notes de pomme et de poire, cohabitant avec des intonations d'agrumes et d'ananas. Perçus en filigrane, des accents de fleurs blanches embellissent l'ensemble. En bouche, on notera son agréable fraîcheur et sa texture enveloppante. Les saveurs de fruits tropicaux s'étalent dans le palais, sans jamais le prendre d'assaut. Elles sont suivies par des intonations de fruits à chair blanche, ainsi que des nuances d'agrumes. Celles-ci demeurent suspendues assez longtemps, puis s'étiolent lentement.

Acidité/corps : Frais • Moyennement corsé

Cépages : Sauvignon blanc

Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 64

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Poêlé Cru	Aux agrumes Fumet de poisson Nature	Filet de sole, à la Grenobloise	Agrumes Fenouil Anis

Les Jardins de Meyrac, Blanc



Producteur : SA du Château Capendu

Code SAQ : 637850

Appellation : I.G.P. Pays d'Oc

Prix SAQ : 14,60 \$

Pays : France

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2014

Prix LCBO : s. o.



L'assemblage moitié-moitié de chardonnay et de sauvignon donne à ce vin un irrésistible côté tutti frutti qui plaira aux amateurs de vins dominés par le fruit. Cela dit, il s'agit aussi d'un excellent vin de repas. À l'œil, il affiche une robe jaune paille. À l'examen olfactif, on perçoit un bouquet expressif à souhait, dominé par des accents de fruits tropicaux confits, d'ananas surtout, ainsi que des notes citronnées. En filigrane, on détecte aussi des intonations de bourgeon de cassis et une légère touche minérale. Ces accents, ainsi que des saveurs de fruits à chair blanche se retrouvent dans une bouche fraîche, croquante et dotée d'une assez bonne allonge.

Acidité/corps : Frais • Moyennement corsé

Cépages : Sauvignon blanc, chardonnay

Température : Entre 8 et 11 °C

I.M.V. : 65

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Bouilli Au four Mijoté	Au citron Fumet de poisson Aux herbes	Bar rayé au yuzu	Agrumes Anis Fenouil



Vins rouges à moins de 15\$

Les Jardins de Meyrac, rouge



Producteur : SA du Château Capendu

Code SAQ : 12167246

Appellation : Pays d'Oc

Prix SAQ : 11,35 \$

Pays : France

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2014

Prix LCBO : s. o.



Ce produit aux prétentions modestes s'avère encore une fois fort sympathique. Il tire son épingle du jeu grâce à son côté joliment fruité et ses notes de garrigue bien en évidence, un trait de caractère inhérent des vins issus de ce coin de pays. Sous une robe rubis, moyennement profonde, il étale un bouquet assez expressif duquel surgissent des odeurs de baies des champs qui côtoient des notes de garrigue, sur une base florale. La bouche est souple, très sapide, nantie de tannins sveltes. Le palais est visité par les nuances de baies, avec une dominance de saveurs de framboise, accompagnées de saveurs de cerise et de garrigue.

Tannins/corps : Souples • Léger +

Cépages : Merlot (50%), cabernet sauvignon (50%)

Température : Entre 14 et 17 °C

I.M.V. : 84

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Au four Cru	Aux fruits Aux herbes Fond de veau	Thon grillé, jus de veau aux herbes	Baies des champs Herbes de Provence Épices douces

Pour avoir votre espace pub ici

Contactez-nous :

publicite@lecyber-sommelier.com

Cabernet Sauvignon, Douglas Green



Producteur : DGB (Pty) Ltd.

Code SAQ : 12383248

Appellation : Western Cape

Prix SAQ : 11,55 \$

Pays : Afrique du Sud

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2014

Prix LCBO : s. o.



Voici un vin direct et franc qui ne fait pas dans la fine dentelle. Certains aimeront son côté expressif et résolument racoleur, alors que d'autres le trouveront un peu trop carré. Il revêt une robe rubis, légèrement trouble. De son bouquet très aromatique, il se dégage d'intenses notes de prunes et de mûres, ainsi que d'autres baies des champs, agrémentées de nuances de cerise. À cet ensemble dominé par le fruit s'ajoutent des accents de cacao sur une base légèrement torréfiée. La bouche est ample, très sapide, dotée d'une trame tannique qu'on aurait aimée plus solide. Les saveurs de prune qui dominent l'ensemble gommement le palais pendant plusieurs caudalies.

Tannins/corps : Souples • Moyennement corsé

Cépages : Cabernet sauvignon

Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 87

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Au four Poêlé	Aux fruits Au jus Au vin rouge	Côtes levées, sauce barbecue	Épices douces Baies des champs Herbes de Provence

Merlot, Vivolo di Sasso



Producteur : Casa Vinicola Botter

Carlo & C. SPA

Appellation : I.G.T. Veneto

Pays : Italie

Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 485565

Prix SAQ : 12,10 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Ce vin représente bien l'esprit et la lettre de l'expression « un bon vin de semaine ». Sa convivialité et son rapport qualité-prix-plaisir avantageux, en fait un des produits les plus intéressants sur le marché. Cette valeur sûre affiche une couleur rubis, moyennement profonde. Au nez, il étale un bouquet assez aromatique duquel s'évadent des accents de baies rouges qui s'entourent d'intonations d'épices, ainsi que de notes végétales. La bouche est sapide, dotée d'une trame tannique souple, mais possédant tout de même une charpente assez ferme. Le palais est visité par les intonations détectées à l'olfaction, avec une dominance d'arômes de cerise. La finale, assez soutenue, révèle une légère amertume.

Tannins/corps : Souples • Léger +

Cépages : Merlot

Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 87

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Au four Poêlé	Aux poivrons Aux tomates Fond de veau	Poivrons farcis	Poivron Épices italiennes Champignons

Merlot, Sea Ridge



Producteur : Sea Ridge Coastal Winery

Code SAQ : 10967389

Appellation : California

Prix SAQ : 13,80 \$

Pays : États-Unis

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2013

Prix LCBO : s. o.



Ce rouge fort sympathique, offert dans une bouteille de verre allégée, m'apparaît toujours réussi, et ce, année après année. Doté d'une robe rubis aux reflets violacés, il dévoile au nez, un bouquet assez puissant duquel émanent des notes de baies rouges et noires confites, d'épices douces, ainsi qu'en trame de fond, des nuances légèrement boisées. En bouche, le fruit domine et la trame tannique est souple, sans pour autant recevoir le qualificatif de frêle. On y dénote aussi une agréable fraîcheur. Les saveurs de baies rouges dominent l'ensemble et demeurent suspendues un bon moment et pavent la voie à des saveurs d'épices. Excellent rapport qualité-prix.

Tannins/corps : Souples • Moyennement corsé

Cépages : Merlot

Température : Entre 14 et 16 °C

I.M.V. : 87

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Au four Poêlé	Aux fruits Fond de veau Au jus	Dinde rôtie, sauce aux canneberges	Poivron Épices douces Champignons

Les mots divins

Dans le palais du dégustateur

il n'y a ni princesse, ni crapaud, seulement des

mots divins

Jean-Louis Doucet



Syrah, R.H. Phillips



Producteur : The R.H. Phillips Vineyard

Appellation : California

Pays : États-Unis

Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 576272

Prix SAQ : 14,55 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



À noter que ce producteur a fait le choix de boucher les vins faisant partie de cette gamme de prix avec des bouchons à vis, ce qui représente une meilleure alternative que les bouchons synthétiques. Cette syrah représente bien l'esprit de l'expression « un bon vin de semaine », mais libre à vous de le servir lors d'occasions plus fastes. Il affiche une teinte rubis aux reflets violacés. Son bouquet expressif dévoile des notes de baies des champs confites et de prune, embellies par des nuances d'épices douces. En bouche, il est enrobé de suffisamment de chair, mais c'est son côté fruité qui est à l'avant-plan.

Tannins/corps : Souples • Moyennement corsé

Cépages : Syrah

Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 87

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Mijoté Poêlé	Au jus Fond de veau Aux épices	Ailes de poulet barbecue	Épices douces Anis Champignons

Duque de Viseu, Carvalhais



Producteur : Sogrape Vinhos SA

Appellation : Dão

Pays : Portugal

Millésime dégusté : 2012

Code SAQ : 546309

Prix SAQ : 14,95 \$

Code LCBO : 546309

Prix LCBO : 13,95 \$



La région du Dão représente avec le Douro, ce qui se fait de mieux en termes de viticulture au Portugal. Ce vin est très surprenant considérant son prix très doux. Sous une robe foncée, il dévoile un bouquet expressif et nuancé d'où émanent des notes de cerise noire, de baies rouges et de chêne, sur une base évoquant les épices douces. La bouche est ample, munie de tanins fins, mais présents. Il expose son profil fruité dès la première lampée. Les accents de cerise noire s'accompagnent de nuances de prune et nous entraînent dans une finale soutenue marquée par des notes de bois de santal.

Tannins/corps : Souples • Moyennement corsé

Cépages : Touriga nacional (48%), tinta roriz (34%) affrocheiro (12%) preto, tinta barroca (6%)

Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 87

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Au four Poêlé	Fond de veau Fond de gibier Aux prunes	Filet de porc aux prunes	Poivre Cannelle Herbes fines

Quinta de Bons-Ventos



Producteur : Casa Santos Lima-Companhia das Vinhas SA

Appellation : Vinho Regional Lisboa

Pays : Portugal

Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 10269388

Prix SAQ : 11,90 \$

Code LCBO : 462051

Prix LCBO : 11,85 \$



Il est difficile de rester de glace devant ce rouge aux accents typiques de ce coin du monde. De plus, son prix avantageux fait de lui l'un des meilleurs rapports qualité-prix à la SAQ. Ce vin à la personnalité assumée affiche une robe rubis, assez profonde. Il déploie un bouquet aromatique dominé par des nuances de baies rouges et noires, sur une base où se côtoient des effluves de bois, d'épices et de vanille. La bouche est dotée de tannins charnus, avec une agréable élasticité. Les saveurs de baies des champs occupent le haut du pavé et elles sont rejointes par des accents de cerise.

Tannins/corps : Souples • Moyennement corsé

Cépages : Castelão, camarate, tinta miuda, touriga nacional

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 88

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Mijoté Poêlé	Fond de veau Aux champignons Aux tomates	Émincé de veau au poivre vert	Bouquet garni Poivre Poivron

Altano



Producteur : Symington Family Estates
 Vinhos Lda
Appellation : Douro
Pays : Portugal
Millésime dégusté : 2013

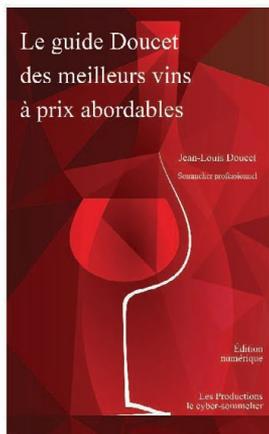
Code SAQ : 579862
Prix SAQ : 12,95 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Le Portugal, et c'est encore plus vrai dans la région du Douro, regorge d'aubaines et ce vin en est un bel exemple. Il s'agit d'un vin simple, fruité à souhait, idéal pour les jours de semaine en accord avec des mets pas trop relevés. D'apparence rubis, assez profonde, il déploie un bouquet dynamique d'où émanent des accents de baies rouges, embellis par des nuances d'épices douces. La bouche est le miroir du nez, du point de vue organoleptique. Le tout est supporté par une trame tannique détenant suffisamment de chair pour satisfaire l'amateur de vins relevés. Les épices se font remarquer en finale.

Tannins/corps : Souples • Moyennement corsé
Cépages : Touriga franca, tinta roriz, tinta barroca
Température : Entre 15 et 17 °C **I.M.V. :** 88

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Poêlé Au four	Fond de veau Au jus Épices douces	Rôti de porc à l'ancienne	Poivre Épices douces Baies des champs



Pourquoi payer cher pour un guide désuet ?

Le guide Doucet des meilleurs vins à prix abordables

Visitez le site ledoucet.com pour connaître les modalités de mise à jour du guide.

Corvina, Montresor



Producteur : Cantine Giacommo Montresor SPA

Appellation : I.G.T. Verona

Pays : Italie

Millésime dégusté : 2013

Code SAQ : 12990081

Prix SAQ : 13,45 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Ce vin élaboré à base du cépage roi de la Vénétie et du Valpolicella, est un parfait exemple de vin de semaine idéal. Il accompagnera à merveille les plats de pâtes à la sauce aux tomates, les aubergines gratinées et le veau parmigiana, entre autres. Visuellement, il étale une robe grenat d'une bonne intensité. Un bouquet aromatique titille les narines avec des accents de baies rouges confites, sur des nuances d'épices à pâtisserie et une légère touche boisée. En bouche, il est doté d'une trame tannique qui se tient bien droite, sans toutefois afficher trop de rectitude. On retrouve avec joie les intonations de fruits rouges ainsi que les épices douces.

Tannins/corps : Charnus • Moyennement corsé

Cépages : Corvina

Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 88

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Poêlé Mijoté	Aux tomates Demi-glace Fond de veau	Aubergine gratinée	Clou de girofle Muscade Tomate

Saint-Chinian, Cazal Viel



Producteur : Laurent Miguel
Appellation : Saint-Chinian
Pays : France
Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 202499
Prix SAQ : 13,45 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Les années se suivent et se ressemblent pour ce rouge pas piqué des vers. Il trône au sommet de la pyramide en ce qui concerne les vins offerts à moins de 15 \$ à la SAQ. Visuellement, il affiche une robe rubis moyennement profonde. Il est doté d'un bouquet assez expressif, d'où émanent des accents de prune, sur des notes de baies noires et de framboise. Des nuances de poivre et de garrigue suivent. La bouche est souple, tout en affichant une trame tannique assez solide. On retrouve sans surprise les saveurs de fruits déjà identifiées à l'olfaction. La finale nous laisse sur des saveurs de petite cerise. Que demander de plus à ce prix?

Tannins/corps : Souples • Moyennement corsé
Cépages : Syrah, grenache, mourvèdre
Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 88

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Grillé Poêlé	Aux herbes Au poivre Demi-glace	Blanquette de veau à l'ancienne	Herbes de Provence Poivre Cumin

Sangre de Toro



Producteur : Miguel Torres SA

Appellation : Catalunya

Pays : Espagne

Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 6585

Prix SAQ : 14,05 \$

Code LCBO : 6585

Prix LCBO : 12,95 \$



Ce produit fait partie du décor depuis si longtemps qu'on a tendance à oublier qu'il est si bon. Pourtant, ce vin de semaine idéal à la personnalité assurée sera à sa place, quelle que soit la noblesse de la table. Sous une robe rubis, moyennement profonde, des notes de cerise et de mûre côtoient des accents d'épices douces sur un lit d'effluves boisés bien intégrés à l'ensemble. La bouche s'avère sapide, munie de tannins sveltes. Son acidité naturelle favorise l'expression des saveurs fruitées. Aux intonations détectées au nez, s'ajoutent des nuances de prune et de cuir, ainsi que des notes de vanille.

Tannins/corps : Charnus • Moyennement corsé

Cépages : Grenache, carignan

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 88

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Grillé Au four	Fond de veau Au vin rouge Au poivre	Couscous aux merguez	Poivre Prune Laurier

Bordeaux, Sirius



Producteur : Peter A. Sichel

Code SAQ : 223537

Appellation : Bordeaux

Prix SAQ : 14,55 \$

Pays : France

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2012

Prix LCBO : s. o.



L'expression « beau, bon, pas cher », sied bien à ce produit convivial et sans prétention. Il plaira non seulement par son prix avantageux, mais aussi par ses qualités organoleptiques. Affichant une couleur rubis, il dévoile un bouquet assez aromatique dominé par des odeurs de cassis, de cerise confite, de violette, ainsi que des nuances de bois torréfié. La bouche est sapide, d'une bonne ampleur, avec une trame tannique bien constituée. Les saveurs de baies sauvages meublent la majeure partie du palais et côtoient des notes de bois brûlé. La finale tout en fruits révèle des saveurs de prune.

Tannins/corps : Charnus • Moyennement corsé

Cépages : Merlot, cabernets

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 88

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Poêlé Grillé	Demi-glace Fond de veau Aux champignons	Filet de veau aux champignons	Champignons Herbes de Provence Prune

Lavradores de Feitoria



Producteur : Lavradores de Feitoria

Code SAQ : 11076764

Appellation : Douro

Prix SAQ : 14,80 \$

Pays : Portugal

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2013

Prix LCBO : s. o.



Normalement, lorsqu'on a affaire à un vin offert à ce prix, il y a toujours un détail qui achoppe. Honnêtement, je n'ai rien trouvé à redire de ce produit bien ficelé, axé sur le fruit et l'équilibre en bouche. Visuellement, il affiche une robe rubis, assez foncée. Au nez, on perçoit des accents de baies des champs, suivies de nuances d'épices, sur un fond évoquant le sucre d'orge. La bouche est très sapide, pourvue de tannins possédant passablement de chair, mais avec un agréable côté soyeux. Rien ne choque ni ne s'entrechoque. Juste du bon fruit, bien dosé, sans surextraction. Pour ceux qui aiment les vins fruités qui ont de la matière.

Tannins/corps : Souples • Moyennement corsé

Cépages : Touriga franca (50%), tinta roriz (30%), touriga nacional (10%), tinta barroca (10%)

Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 88

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Poêlé Bouilli	Fond de veau Au jus Aux herbes	Poulet churrasco	Épices barbecue Anis Herbes de Provence

Les mots divins

Le vin est à un repas

ce que la dentelle est à l'érotisme

Jean-Louis Doucet

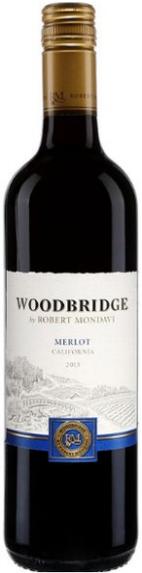


Merlot, Woodbridge



Producteur : Woodbridge Winery
Appellation : California
Pays : États-Unis
Millésime dégusté : 2012

Code SAQ : 494492
Prix SAQ : 14,95 \$
Code LCBO : 494492
Prix LCBO : 13,45 \$



Même si ce vin est l'archétype du vin de semaine idéal, ne vous surprenez pas si un jour vous sortez l'argenterie et que vous constatez qu'il se sent à l'aise. À noter que plusieurs personnes croient, à cause de son nom, qu'un de ses traits de caractère dominant est le bois. Sachez qu'il n'en est rien. Visuellement, il affiche une couleur rubis, avec des reflets violacés. C'est sans retenue qu'il étale des notes de baies rouges et noires agrémentées d'épices sur une base subtilement boisée et vanillée. La bouche est tout en fruits et possède une trame tannique qui se tient tout en affichant l'élasticité légendaire du merlot. On retrouve sans surprise les nuances de baies rouges et aussi des saveurs de cassis. Les intonations d'épices douces couronnent une finale assez soutenue.

Tannins/corps : Charnus • Moyennement corsé

Cépages : Merlot (76%), petite sirah, syrah

Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 88

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Au four Mijoté	Au jus Fond de veau Au vin rouge	Rôti de veau, sauce au brie	Épices douces Bouquet garni Poivron

Zinfandel, Woodbridge



Producteur : Woodbridge Winery

Appellation : California

Pays : États-Unis

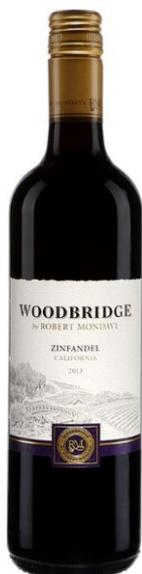
Millésime dégusté : 2013

Code SAQ : 329110

Prix SAQ : 14,95 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



La marque Woodbridge est l'entrée de gamme de Robert Mondavi, pionnier de la viticulture californienne de qualité. Axé davantage sur le fruit que sur la complexité, ce rouge est doté d'une personnalité bien à lui et il n'a aucun complexe face à des vins vendus plus cher. Visuellement, il affiche une robe rubis, moyennement profonde. Son bouquet aromatique et nuancé est composé de nuances de petites baies, de framboise surtout, agrémentées de prune et de cerise, ainsi que des notes d'épices. Une touche de bois enrobe le fruit, sans jamais l'étouffer. En chair, mais surtout en fruit, la bouche ramène les accents de baies perçues à l'olfaction.

Tannins/corps : Charnus • Moyennement corsé

Cépages : Zinfandel (78%), petite sirah, tannat, alicante bouschet, carignan, barbera

Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 88

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Poêlé Mijoté	Aux fruits Au jus Au vin rouge	Blanquette de veau	Baies rouges Cacao Épices douces

Le Cyber-Sommelier



<http://www.lecyber-sommelier.com>

Corbières, La Garnotte



Producteur : SARL Jean-Noël Bousquet

Code SAQ : 11374411

Appellation : Corbières

Prix SAQ : 11,50 \$

Pays : France

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2015

Prix LCBO : s. o.



Bel exemple de vin de semaine, idéal pour les plats simples et goûteux. Déjà, à l'oeil, sa robe rubis assez foncée est annonciatrice d'un vin affichant une certaine puissance. Cela se vérifie au nez alors que des notes bien appuyées de mûre et de prune côtoient des accents de garrigue. La bouche est bien en chair, fringante et goûteuse. Un peu carré toutefois, mais à ce prix, un peu d'indulgence s'impose. On retrouve les inflexions de mûre et de prune. Des saveurs de cuir se dressent dans une finale un peu sèche. Un coup de carafe lui fera du bien. Prioriser les viandes rouges.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Syrah (40%), carignan (40%), grenache (20%)

Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Grillé Au four	Demi-glace Fond de veau Aux herbes	Côte de bœuf, sauce aux champignons	Herbes de Provence Champignons Poivre

Marquês de Marialva, Reserva



Producteur : Adegas Cooperativa de Cantanhede CRL

Code SAQ : 626507

Appellation : Bairrada

Prix SAQ : 11,70 \$

Pays : Portugal

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2011

Prix LCBO : s. o.



Joli vin de tous les jours que celui-là. Visuellement, il étale une robe rouge foncé assez profonde. Le nez déploie un bouquet expressif dominé par des nuances de bois de santal, assorties à des intonations de baies rouges et noires, de mûre surtout. Des notes de réglisse se pointent en filigrane. La bouche est dotée d'une bonne amplitude, avec une trame tannique svelte et pourvue d'une bonne acidité. Les accents perçus à l'olfaction refont surface, particulièrement les nuances de mûre et de réglisse. Des notes de vanille et de noix de coco suivent et demeurent suspendues pendant quelques caudalies, puis flétrissent pour révéler des saveurs de prune.

Tannins/corps : Charnus • Moyennement corsé

Cépages : Touriga nacional, tinta roriz, Baga

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Grillé Mijoté	Fond de veau Demi-glace Au poivre vert	Brochette de bœuf, sauce au poivre vert	Prune Poivre vert Piment

Shiraz, Deakin Estate



Producteur : Deakin Estate

Appellation : Victoria

Pays : Australie

Millésime dégusté : 2015

Code SAQ : 560821

Prix SAQ : 12,60 \$

Code LCBO : 560821

Prix LCBO : 10,05 \$



Ce vin est vraiment étonnant. Sans jouer dans la cour des grands, il s'amuse à faire la grimace à ceux qui s'y trouvent. Doté d'une robe pourpre, dense et profonde, il étale un bouquet expressif dominé par des nuances de baies des champs, de prune, de poivre et de moka, juxtaposées à des notes de chêne et de vanille, de réglisse, sur des accents évoquant le poivron. Son côté sapide est sa plus grande qualité. Il est doté d'une trame tannique expansive et svelte. Les saveurs de baies gomentent le palais et s'y collent un long moment avant de s'étioler.

Tannins/corps : Charnus • Moyennement corsé

Cépages : Shiraz

Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Poêlé Mijoté	Au vin rouge Fond de veau Demi-glace	Macreuse de bœuf aux chanterelles	Poivre Baies noires Herbes de Provence

Grande Réserve des Challières



Producteur : Maison Thorin

Code SAQ : 331090

Appellation : Ventoux

Prix SAQ : 13,35 \$

Pays : France

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2013

Prix LCBO : s. o.



Voilà un rouge pas piqué des vers. Pour moins de quatorze dollars, il en donne davantage que ce à quoi on peut s'attendre de lui, toutes proportions gardées. Il s'agit d'un bon vin de semaine, qu'on réserve pour les repas simples, comme un steak sauté au beurre et au poivre. Arborant une robe rubis, moyennement profonde, il ne prend aucun détour pour s'exprimer en étalant des notes bien appuyées de baies rouges et noires confites, agrémentées de nuances poivrées, ainsi que des effluves floraux. En bouche, les saveurs de baies, avec une dominance de framboise, gommement le palais. Elles sont suivies d'intonations de garrigue. Le tout, appuyé par une trame tannique qui se tient assez droite, quoiqu'un peu carrée.

Tannins/corps : Charnus • Moyennement corsé

Cépages : Grenache, syrah, carignan

Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Poêlé Mijoté	Aux herbes Fond de veau Au poivre	Bavette de bœuf à l'échalote	Poivre Herbes de Provence Cerise

Le guide Doucet
des meilleurs vins
à prix abordables

Jean-Louis Doucet
Sommelier professionnel

Édition
numérique

Les Productions
le cyber-sommelier

Le guide Doucet des meilleurs vins à prix abordables

Visitez le site ledoucet.com pour connaître

les modalités de mise à jour du guide.

Carmenère, Carmen, Reserva



Producteur : Viña Carmen
Appellation : Valle de Colchagua
Pays : Chili
Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 10967645
Prix SAQ : 13,95 \$
Code LCBO : 169052
Prix LCBO : 9,95 \$



L'habillage de ce vin a quelque peu changé, mais le contenu est resté le même. Ce producteur chilien a le chic pour nous présenter des vins accessibles, possédant du caractère et au rapport qualité-prix-plaisir très avantageux. Celui-ci en est un bel exemple. Doté d'une robe très foncée, il étale avec verve une gerbe aromatique composée de notes de cassis, saupoudrées d'accents de café et de chocolat noir, sur un couvert forestier, ainsi que des effluves boisés. La bouche est gourmande à souhait et presque sucrée, ce qui lui donne un air un peu racoleur. La trame tannique est assez solide, tout en affichant une agréable élasticité. Des intonations de pruneaux se greffent à l'ensemble de saveurs déjà identifiées à l'olfaction. Il possède une bonne longueur en bouche.

Tannins/corps : Charnus • Moyennement corsé

Cépages : Carmenère

Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Au four Poêlé	Au poivre Fond de veau Aux fines herbes	Filet de bœuf, sauce au porto	Poivron Poivre Herbes fines

Malbec, Septima



Producteur : Bodega Septima
Appellation : Mendoza
Pays : Argentine
Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 12207252
Prix SAQ : 13,95 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Il est étonnant que ce vin ne soit pas vendu plus cher, mais ne le criez pas sur les toits, au cas où les décideurs de la SAQ vous entendraient. Ce malbec tout en fruit charmera dès la vue de sa teinte pourpre, dense et profonde. Toujours aussi expressif, il pousse avec puissance des notes de fruits noirs et rouges, sur des effluves de violette et d'épices. La bouche est ample, dotée de tannins à l'ossature bien garnie de chair tout en affichant une agréable élasticité. Il possède un côté racé, élégant et joliment fruité.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Malbec

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Poêlé Au four	Fond de veau Au vin rouge Demi-glace	Entrecôte de bœuf grillée, sauce au poivre long	Baies des champs Poivre Anis

Les mots divins

Celui qui boit pour oublier
 ne devrait boire que de la piquette

Jean-Louis Doucet



Cabernet Sauvignon, R.H. Phillips



Producteur : The R.H. Phillips Vineyard

Appellation : California

Pays : États-Unis

Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 10355358

Prix SAQ : 14,05 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Il n'y a jamais rien à redire sur ce vin aux prétentions modestes, mais qui en donne toujours plus que ce à quoi on peut s'attendre d'un vin vendu à ce prix. Il est bien structuré, goûteux à souhait, voire gourmand, même si ce cabernet sauvignon est destiné aux jours de semaine, il peut très bien se glisser sans rougir lors d'occasions spéciales. Il est doté d'une robe rubis, assez dense. À l'olfaction, il étale avec aplomb des accents de framboise, de mûre et de prune, appuyés par de légères nuances boisées qui jamais n'entravent le passage du fruit, ainsi que des effluves d'épices. En bouche, il surprend par son amplitude et la richesse de ses tannins, sans être costaud. Il est davantage axé sur le fruit et ce côté charmeur est loin de déplaire.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Cabernet sauvignon

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Au four Grillé	Fond de veau Au vin rouge Aux poivrons	Bavette de bœuf à l'échalote	Piment Poivre Épices douces

Riparosso



Producteur : Azienda Agricola Dino Illuminati
Appellation : Montepulciano d'Abruzzo
Pays : Italie
Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 10669787
Prix SAQ : 14,80 \$
Code LCBO : 269985
Prix LCBO : 13,95 \$



À ce prix, ce vin n'a pas son pareil pour égayer les papilles. Parmi les vins vendus sous la barre de 15 \$, il est certainement un premier de classe. Visuellement, il affiche une robe rubis, assez sombre. Dès les premiers effluves, on se laisse conquérir par ses odeurs de baies rouges et noires confites, ses nuances de réglisse aussi, embellies par une base où des inflexions d'épices douces et de café se côtoient. Ces intonations reviennent charmer le palais en le gommant d'une généreuse couche, mais sans le saturer. Le tout, enveloppé par une trame tannique qui se tient assez droite et pourvue d'un fondu des plus agréables.

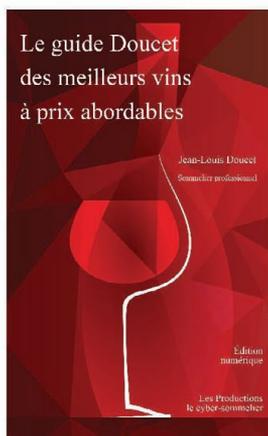
Tannins/corps : Charnus • Moyennement corsé

Cépages : Montepulciano

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Poêlé Grillé	Fond de veau Aux herbes Au vin rouge	Escalope de veau par- migiana	Laurier Poivre Basilic



À surveiller dans la prochaine mise à jour :
des dizaines de nouveaux produits.

Visitez le site ledoucet.com pour connaître
les modalités de mise à jour du guide.

Cabernet sauvignon, Errazuriz, Estate Series



Producteur : Viña Errazuriz
Appellation : Valle de Aconcagua
Pays : Chili
Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 262717
Prix SAQ : 14,95 \$
Code LCBO : 262717
Prix LCBO : 14,45 \$



Les vins de la série Estate d'Errazuriz, sont une très belle entrée en la matière en ce qui concerne le portfolio très étendu de ce producteur chilien. À noter qu'ils sont tous munis d'une pratique capsule à vis. Doté d'une robe assez profonde, il étale avec aplomb un bouquet riche et expressif, imprégné d'odeurs de baies noires, s'appuyant sur une base composée d'effluves d'épices et de chêne. En bouche, ce vin aux tannins charnus en met plein les papilles. Le charme du cabernet sauvignon opère dès les premières lampées. Les saveurs de baies noires se collent littéralement aux parois buccales et les occupent un long moment avant de laisser place à des notes animales et boisées.

Tannins/corps : Charnus • Corsé

Cépages : Cabernet sauvignon

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Au four Grillé	Au Porto Fond de veau Au vin rouge	Magret de canard, sauce au Porto	Épices douces Fruits séchés Cacao

Cabernet Sauvignon, Woodbridge



Producteur : Woodbridge Winery

Code SAQ : 48611

Appellation : California

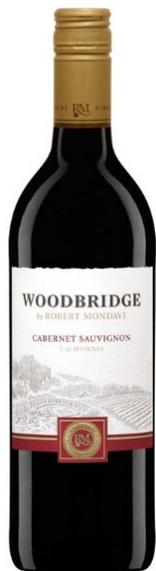
Prix SAQ : 14,95 \$

Pays : États-Unis

Code LCBO : 48611

Millésime dégusté : 2014

Prix LCBO : 13,45 \$



À noter que plusieurs personnes croient, à cause du nom du domaine, qui veut dire pont de bois, qu'il s'agit d'un vin particulièrement boisé. Sachez qu'il n'en est rien puisque la vision du domaine est de produire des vins fruités et faciles à boire. Même s'il n'a plus besoin de présentation, ce cabernet de bonne qualité à prix modique mérite qu'on s'y attarde encore et encore. Vêtu d'une robe assez dense, il déploie un bouquet expressif dominé par le fruit, la mûre et le cassis surtout, ainsi que des nuances d'épices et de violette. Le tout enrobé de légers accents de bois neuf. Doté de tannins en chair et en courbes, il étale ses saveurs de baies sauvages qui fondent doucement sur le palais.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Cabernet sauvignon (76%), syrah, petite sirah, petit verdot, merlot

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Poêlé Grillé	Fond de gibier Aux fruits Au vin rouge	Carré d'agneau à l'ail et au romarin	Épices douces Poivre Cassis

Les mots divins

Un sommelier devient mauvais

quand il se croit plus important que les vins

qu'il déguste

Jean-Louis Doucet



Cabernet sauvignon, Santa Rita, Reserva



Producteur : Viña Santa Rita
Appellation : Valle del Maipo
Pays : Chili
Millésime dégusté : 2012

Code SAQ : 224881
Prix SAQ : 14,95 \$
Code LCBO : 253872
Prix LCBO : 14,15 \$



La nouvelle étiquette de ce vin lui donne des airs de grand cru. On est loin des grands vins de ce monde, mais il y a un je ne sais quoi qui fait en sorte qu'on y revient. Son prix avantageux n'est pas étranger à ce phénomène, mais c'est aussi par ses qualités organoleptiques qu'on remet la table autour de lui. Ce rouge est idéal pour les soupers au barbecue, entre autres. Il affiche une robe foncée, assez dense. D'emblée, des notes bien appuyées de cassis et de mûre s'accompagnent d'odeurs typiques de poivron vert, sur une base boisée bien en évidence. Doté de tannins bien en chair, il imprime sur la langue des accents de baies noires, suivies de saveurs boisées. Celles-ci demeurent suspendues pendant plusieurs caudalies.

Tannins/corps : Charnus • Corsé

Cépages : Cabernet sauvignon

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 91

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Au four Grillé	Fond de gibier Au poivre Au vin rouge	Rôti de côte de bœuf au poivre	Poivre Épices barbecue Poivron



Vins blancs entre 15 et 20\$

Viña Esmeralda



Producteur : Miguel Torres

Appellation : Catalunya

Pays : Espagne

Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 10357329

Prix SAQ : 16,05 \$

Code LCBO : 377465

Prix LCBO : 13,95 \$



Assurément, ce vin possède le mot de passe pour ouvrir la voûte du bonheur. Pourvu que vous aimiez ce genre de vin demi-doux et très fruité. Visuellement, il affiche une robe paille avec des reflets verts. Le nez est très expressif. On reconnaît les arômes typiques des cépages aromatiques dont il est composé, avec des notes bien appuyées de pêche et de litchi, rehaussées de nuances florales, sur un lit de miel et d'épices douces. La bouche est très sapide, dotée d'une agréable texture. L'impression de sucre résiduel est contrebalancée par une acidité rafraîchissante. Les intonations détectées au nez reviennent titiller le palais.

Acidité/corps : Frais • Léger

Cépages : Muscat d'Alexandrie, Gewurztraminer

Température : Entre 6 et 8 °C

I.M.V. : 62

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Cru Bouilli Poêlé	Aux fruits Au beurre Fumet de poisson	Nouilles de riz à la thaï	Coriandre Gingembre Cumin

Pour avoir votre espace pub ici

Contactez-nous :

publicite@lecyber-sommelier.com

Muscadet-Sèvre et Maine, sur Lie, La Sablette



Producteur : Marcel Martin

Code SAQ : 134445

Appellation : Muscadet-Sèvre et Maine

Prix SAQ : 16,55 \$

Pays : France

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2014

Prix LCBO : s. o.



Encore une fois cette année, avec son produit phare, Marcel Martin remplit sa mission qui est de nous désaltérer sans trop piger dans notre portefeuille. Les habitués de ce vin qui n'a pas besoin de présentation seront ravis d'apprendre qu'il n'a pas changé d'un iota. D'une teinte jaune-vert, il déploie un bouquet expressif, dominé par des accents de pomme verte et de poire, embellis par des nuances de fruits tropicaux, d'agrumes entre autres, ainsi que des notes iodées caractéristiques des vins de cette appellation. La bouche est fraîche, agrémentée d'un agréable côté perlant. Les saveurs de fruits à chair blanche dominent l'ensemble. Elles sont suivies en finale par des effluves minéraux.

Acidité/corps : Frais • Léger

Cépages : Muscadet

Température : Entre 6 et 8 °C

I.M.V. : 62

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Bouilli Poêlé	Fumet de poisson Aux agrumes Au vin blanc	Moules marinières	Citron Persil Noix de pin

Masi, Masianco



Producteur : Masi Agricola SPA
Appellation : I.G.T. Delle Venezie
Pays : Italie
Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 10439404
Prix SAQ : 16,95 \$
Code LCBO : 620773
Prix LCBO : 16,95 \$



J'avoue avoir un petit faible pour ce produit tout à fait craquant, qui dévoile sans aucune pudeur son côté fruité. À noter que le verduzzo (25 % de l'assemblage) a bénéficié d'une période de séchage sur claies de bambou afin de concentrer ses arômes. Il en résulte un vin à l'aspect jaune paille qui déploie à l'olfaction de puissantes notes de fruits tropicaux, d'ananas surtout, de pêche également, sur des accents de miel et de noisette en toile de fond. La bouche est croquante. Les saveurs d'agrumes et de fruits tropicaux occupent l'ensemble du palais. Elles fondent sur la langue en laissant derrière elles des saveurs minérales.

Acidité/corps : Vif • Léger +
Cépages : Pinot grigio, verduzzo
Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 62

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Cru Bouilli Mijoté	Aux fruits Fumet de poisson Au beurre	Salade de chèvre chaud	Agrumes Fenouil Coriandre

Rueda, Verdejo, Hermanos Lurton



Producteur : Bodegas J.F. Lurton

Code SAQ : 727198

Appellation : Rueda

Prix SAQ : 17,00 \$

Pays : Espagne

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2015

Prix LCBO : s. o.



Les frères Lurton sont partout. À Bordeaux, dans le sud de la France, en Argentine, au Chili et aussi, comme c'est le cas ici, en Espagne. Et il faut croire qu'ils réussissent à produire des vins à petits prix tout à fait digestes. Celui-ci est du genre festif et pas compliqué. Il dévoile une robe jaune assez pâle. Il offre au nez un bouquet moyennement expressif d'où émanent des accents de pomme et de poire, suivis de nuances herbacées sur un fond minéral. En bouche, il est vif, sans trop faire serrer l'intérieur des joues. On perçoit aisément les intonations de fruits à chair blanche. Finale un peu amère.

Acidité/corps : Vif • Léger

Cépages : Verdejo

Température : Entre 8 et 11 °C

I.M.V. : 62

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Bouilli Au four	Aux fruits Fumet de poisson Nature	Tapas aux poissons blancs	Agrumes Safran Fenouil

Le guide Doucet
des meilleurs vins
à prix abordables

Jean-Louis Doucet
Sommelier professionnel

Édition
numérique

Les Productions
le cyber-sommelier

Pourquoi payer cher pour un guide désuet ?

Le guide Doucet des meilleurs vins à prix abordables

Visitez le site ledoucet.com pour connaître
les modalités de mise à jour du guide.

Pinot Blanc, Trimbach



Producteur : F.E. Trimbach

Appellation : Alsace

Pays : France

Millésime dégusté : 2015

Code SAQ : 89292

Prix SAQ : 19,55 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Ce blanc possède des vertus désaltérantes indéniables. Il séduit nos papilles sans forcer la note, tendrement, avec délicatesse, pour le plaisir du fruit surtout, et ce, sans surdose ni fla-fla. À l'œil, il revêt une robe à la teinte jaune paille. Son bouquet moyennement expressif est composé de nuances variées à l'intérieur duquel on retrouve des odeurs de fruits à chair blanche, sur des accents de fruits tropicaux, avec en toile de fond de subtiles intonations de champignons. La bouche est croustillante, bien sapide et équilibrée. Les saveurs de fruits tropicaux, tels que l'ananas, le citron et la mangue, tapissent en douce le palais sans jamais l'assaillir.

Acidité/corps : Vif • Léger

Cépages : Pinot blanc

Température : Entre 8 et 11 °C

I.M.V. : 62

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Cru Bouilli Vapeur	Aux fruits Fumet de poisson Nature	Mousse de poisson	Anis Fruits tropicaux Coriandre

Pinot Blanc, Pfaff

Producteur : Cave des Vignerons de Pfaffenheim

Appellation : Alsace

Pays : France

Millésime dégusté : 2013

Code SAQ : 11459677

Prix SAQ : 15,95 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



La Cave coopérative de Pfaffenheim a misé juste lorsqu'elle a décidé d'apposer le nom de Pfaff sur l'étiquette au lieu de son nom au complet. Plus facile à retenir et aussi à prononcer, les gens reconnaissent d'emblée le produit. Celui-ci est très représentatif de ce qu'on s'attend d'un pinot blanc alsacien. Offrant une robe jaune paille, il étale un bouquet expressif dominé par des odeurs de pomme golden et de poire, sur un lit de fleurs blanches. La bouche est désaltérante, fraîche, enrobée d'une texture onctueuse et marquée par une légère présence de sucre résiduel. Les saveurs de pomme golden reviennent titiller le palais avec douceur.

Acidité/corps : Frais • Léger

Cépages : Pinot blanc

Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 63

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Bouilli Cru	Aux fruits Fond de volaille Fumet de poisson	Fondue au fromage	Poivre Herbes de Provence Olive noire

Viognier, Les Salices



Producteur : François Lurton

Appellation : I.G.P. Pays d'Oc

Pays : France

Millésime dégusté : 2015

Code SAQ : 10265061

Prix SAQ : 16,05 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Difficile de ne pas succomber à ce vin de soleil, parfait pour la terrasse, mais aussi pour les repas somptueux. Visuellement, il affiche une teinte jaune paille. Son bouquet, aromatique à souhait, est imprégné d'accents bien définis de pêche, sur une base d'agrumes. En filigrane, on détecte aussi des nuances minérales et florales. La bouche est fraîche, dotée d'une agréable texture onctueuse. Les intonations de pêche occupent la majorité du palais. Celles-ci demeurent suspendues un bon moment avant de s'étioler et laisser la finale à des notes d'agrumes.

Acidité/corps : Frais • Moyennement corsé

Cépages : Viognier

Température : Entre 8 et 11 °C

I.M.V. : 63

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Au four Poêlé	Aux fruits Fond de volaille Fumet de poisson	Crevettes poêlées, sauce vierge	Safran Pêche Herbes de Provence

Les mots divins

Un vin n'est petit

que si on le regarde de haut

Jean-Louis Doucet



Agioritikos, Tsantali



Producteur : E. Tsantali SA

Code SAQ : 12944332

Appellation : Indication Géographique Protégée, Agioritikos

Prix SAQ : 16,45 \$

Pays : Grèce

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2015

Prix LCBO : s. o.



Ce vin grec, élaboré à base de cépages, n'a pas d'équivalent sur les tablettes de la SAQ. Ne serait-ce que pour sa rareté, ce produit vaut son pesant d'or. Mais il y a plus que ça dans ce vin fruité à souhait. Sous une robe jaune paille avec des reflets dorés, il dévoile un intense bouquet, dominé par des notes de pomme et de poire, juxtaposées à des nuances minérales et florales, sur une base d'épices orientales. La bouche est vive, mais sans excès. Les saveurs de pomme dominant l'ensemble et demeurent suspendues pendant plusieurs caudalies avant de laisser le passage à des saveurs d'épices.

Acidité/corps : Vif • Léger +

Cépages : Assyrtiko (40%), athiri (30%), roditis (30%)

Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 63

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Bouilli Cru Mijoté	Aux fruits Fumet de poisson Nature	Filet de sole au citron	Agrumes Épices orientales Poire

Bourgogne Aligoté, Prince Philippe



Producteur : Bouchard Aîné & Fils

Code SAQ : 143628

Appellation : Bourgogne Aligoté

Prix SAQ : 16,95 \$

Pays : France

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2014

Prix LCBO : s. o.



Avec ce vin, Bouchard Aîné & Fils rend hommage à Philippe III, dit Le Bon, prince de France et Duc de Bourgogne (1419-1467). D'apparence jaune paille, il sépanouit sous le nez en révélant des accents de pomme et de poire, agrémentés de nuances d'agrumes, saupoudrés d'intonations évoquant les fleurs blanches, embellies par des notes de badiane. Il est croquant comme tout bon aligoté se doit de l'être, mais sans excès. Son acidité naturelle favorise l'étalement des saveurs de pomme et d'agrumes. On y détecte aussi de subtils accents minéraux qui lui apportent de la complexité aromatique. Cet aligoté est destiné pour la table et pas seulement pour le kir.

Acidité/corps : Vif • Léger

Cépages : Aligoté

Température : Entre 7 et 10 °C

I.M.V. : 63

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Cru Mijoté Au four	Aux agrumes Fumet de poisson Nature	Pattes de crabe au citron vert	Citron Fenouil Badiane

Château Bonnet, Blanc**Producteur :** SCEA Les Vignobles

André Lurton

Appellation : Entre-deux-Mers**Pays :** France**Millésime dégusté :** 2014**Code SAQ :** 83709**Prix SAQ :** 17,35 \$**Code LCBO :** s. o.**Prix LCBO :** s. o.

Quand on sait qu'André Lurton, un des personnages du Bordelais les plus importants, est derrière ce vin à la fois abordable et bien fait, on ne s'étonne pas de la qualité qu'on retrouve dans le verre. Muni d'une robe jaune paille, ce blanc étale un fort joli bouquet imprégné d'arômes de fruits tropicaux, de pamplemousse et de foin coupé. Des accents de noix grillées se pointent ensuite, suivis d'effluves floraux. La bouche est fraîche et possède une acidité croquante. À noter le bel équilibre entre l'acidité et le moelleux. On détecte aisément les saveurs de fruits tropicaux qui s'étalent dans le palais sans jamais l'assaillir.

Acidité/corps : Vif • Moyennement corsé**Cépages :** Sauvignon blanc, sémillon, muscadelle**Température :** Entre 8 et 10 °C**I.M.V. :** 63

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Poêlé Mijoté	Agrumes Fumet de poisson Fond de volaille	Moules marinières	Anis Agrumes Safran

Bourgogne Aligoté, Louis Roche



Producteur : Louis Roche

Code SAQ : 240382

Appellation : Bourgogne Aligoté

Prix SAQ : 17,90 \$

Pays : France

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2014

Prix LCBO : s. o.



Les techniques modernes permettent aujourd'hui d'atténuer l'acidité naturelle de ce cépage bourguignon, un trait de caractère qui lui a fait de l'ombre par le passé. Cette acidité tranchante est à l'origine du kir, inventé par le chanoine Kir de Dijon qui adoucissait les vins à base d'aligoté avec de la crème de cassis et le servait ainsi à ses invités. Celui-ci affiche une teinte jaune paille. De son bouquet, il se dégage de délicats arômes de fleurs, suivis d'effluves de pomme verte, rehaussés par des accents d'agrumes et d'épices douces. La bouche est croquante à souhait, mais pas trop vive. Les saveurs de fruits s'étalent dans le palais sans donner l'impression de l'assaillir, avec douceur et sans rudesse.

Acidité/corps : Frais • Léger +

Cépages : Aligoté

Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 63

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Bouilli Cru	Aux agrumes Fumet de poisson Au vin blanc	Escargots à la bourgui- gnonne	Citron Persil Safran

Pinot Blanc, Five Vineyards



Producteur : Mission Hill Family

Code SAQ : 300301

Estate

Prix SAQ : 18,00 \$

Appellation : Okanagan Valley

Code LCBO : 145094

Pays : Canada (Colombie-Britannique)

Prix LCBO : 15,95 \$

Millésime dégusté : 2014



Mission Hill est un joyau de la viticulture canadienne. Il a été nommé par ses pairs comme la winery de l'année à plusieurs reprises lors des dernières années. Comme son nom l'indique, les raisins de cette cuvée proviennent de cinq parcelles du domaine. Il affiche une robe jaune paille. Au nez, des accents de poire, d'ananas et de pomme golden se succèdent. Celles-ci s'accompagnent de nuances d'agrumes. On craque pour son côté résolument fruité, pour son agréable acidité qui nous laisse croire qu'on croque dans un fruit frais. On revisite les intonations perçues à l'olfaction avec joie. Les saveurs de fruits se collent au palais, sans le gommer. La finale nous laisse sur des saveurs de lime. Charmant.

Acidité/corps : Frais • Léger

Cépages : Pinot blanc

Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 63

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Cru Bouilli Mijoté	Aux fruits Au vin blanc Nature	Flan aux fruits de mer	Poire Agrumes Fenouil

Les mots divins

Les accords sont vains

si le vin ne s'accorde pas avec le palais

Jean-Louis Doucet



Pinot Grigio, Santa Margherita**Producteur :** Santa Margherita SPA**Code SAQ :** 964601**Appellation :** Valdige**Prix SAQ :** 19,05 \$**Pays :** Italie**Code LCBO :** 106450**Millésime dégusté :** 2014**Prix LCBO :** 18,95 \$

Certainement un des meilleurs pinot grigio sur le marché. Il provient d'une région fraîche, dans l'Alto Adige, située tout près de la frontière de l'Allemagne. Cette situation géographique permet l'élaboration de vins blancs de qualité. Celui-ci dévoile une robe assez claire. Un bouquet aromatique à souhait étale des accents d'agrumes, de pêche et de fruits à chair blanche. La bouche est vive, mais sans excès. On y décèle les intonations perçues à l'olfaction. À celles-ci s'ajoutent des nuances minérales, ainsi que des saveurs de poire et de pomme verte, particulièrement en finale. Simple, mais d'une redoutable efficacité.

Acidité/corps : Vif • Léger +**Cépages :** Pinot grigio**Température :** Entre 8 et 10 °C**I.M.V. :** 63

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Bouilli Au four Cru	Fumet de poisson Aux agrumes Aux herbes	Tartare de saumon	Agrumes Safran Persil

Mouton Cadet, Blanc

Producteur : Baron Philippe de Rothschild SA

Appellation : Bordeaux

Pays : France

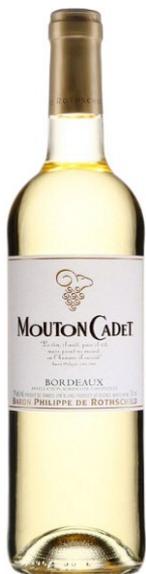
Millésime dégusté : 2013

Code SAQ : 2527

Prix SAQ : 16,05 \$

Code LCBO : 2527

Prix LCBO : 14,15 \$



Le Baron Philippe de Rothschild, cadet de la famille, doit certainement être fier du succès et de la longévité de la marque Mouton Cadet qui a pris naissance dans les années trente, en pleine crise financière. Le blanc a toutefois fait son apparition dans les années 1970. Bel exemple d'équilibre et de retenue que ce blanc pas coincé pour deux sous. Vêtu d'une robe jaune paille, il étale ses nuances de fruits exotiques et florales avec aplomb. Des notes de buis se greffent à l'ensemble. Ces intonations reprennent vie en bouche. Elles évoluent vers des saveurs de fruits à chair blanche, tels que la poire et la pomme. Le tout, en affichant un agréable côté croquant.

Acidité/corps : Frais • Moyennement corsé

Cépages : Sauvignon blanc (77%), sémillon (21%), muscadelle (2%)

Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 64

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Poêlé Au four	Fond de volaille Fumet de poisson Aux fruits	Beignets de poisson, sauce au safran	Safran Coriandre Citron

Chardonnay, Domaine de Cibadiès



Producteur : Vignobles Bonfils

Code SAQ : 12284741

Appellation : Pays d'Oc

Prix SAQ : 16,20 \$

Pays : France

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2015

Prix LCBO : s. o.



Dégusté à l'aveugle, ce chardonnay pourrait très bien être confondu avec des vins californiens. Pas étonnant, puisque c'est dans le Languedoc qu'on élabore des produits qui ressemblent le plus à ceux qu'on retrouve dans le Nouveau Monde. Il affiche une teinte jaune paille avec des reflets dorés. Au nez, il est expressif à souhait. Il étale avec verve des accents de pomme, sur des nuances de fruits tropicaux, de melon surtout, appuyées par un boisé bien intégré à l'ensemble. La bouche est ample, croustillante et fraîche. Les intonations perçues à l'olfaction s'affirment, avec une dominance de fruits tropicaux. S'ajoutent des saveurs de beurre frais, d'amandes et de bois torréfié. Excellent rapport qualité-prix.

Acidité/corps : Frais • Moyennement corsé

Cépages : Chardonnay

Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 64

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Fumé Au four	Aux agrumes Fumet de poisson Au beurre	Saumon fumé	Amande Agrumes Anis

Chardonnay, Clos du Bois



Producteur : Clos du Bois Winery
Appellation : North Coast
Pays : États-Unis
Millésime dégusté : 2013

Code SAQ : 11768568
Prix SAQ : 17,95 \$
Code LCBO : 400549
Prix LCBO : 15,95 \$



Les amateurs de chardonnays de style californiens seront comblés avec ce vin toujours bien fait. Une valeur sûre qu'on peut acheter les yeux fermés. Vêtu d'une robe jaune paille aux inflexions dorées, il déploie avec aplomb une gerbe aux intonations de mangue, coexistant avec des nuances de fruits à chair blanche, des notes de vanille, de bois, ainsi que des accents de beurre et de pain grillé. De subtils effluves d'amande se tissent en toile de fond. En bouche, il se fait enjôleur de par sa texture grasse et ses accents de beurre frais. Il étale sur le palais les accents perçus à l'olfaction qui se logent aux parois en y invitant d'autres nuances de fruits tels que la poire et le melon.

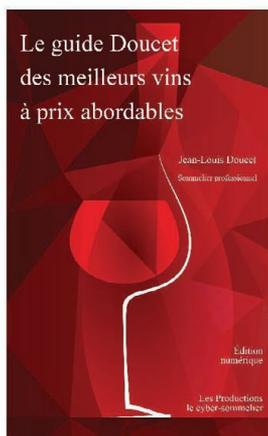
Acidité/corps : Frais • Moyennement corsé

Cépages : Chardonnay

Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 64

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Au four Poêlé	Au vin blanc Au beurre À la crème	Crabe des neiges, au beurre d'agrumes	Fruits tropicaux Épices douces Coriandre



Le guide Doucet des meilleurs vins à prix abordables

Visitez le site ledoucet.com pour connaître
 les modalités de mise à jour du guide.

Gran Viña Sol

Producteur : Soc. Vinicola Miguel Torres SA

Code SAQ : 64774

Appellation : Penedès

Prix SAQ : 18,80 \$

Pays : Espagne

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2014

Prix LCBO : s. o.



L'incontournable producteur catalan Miguel Torres signe ici un autre produit de grande qualité offert à un prix plus que raisonnable. Sous une robe jaune paille, on reconnaît aisément les intonations du chardonnay avec des nuances de pêche, des accents de vanille, de pain grillé et de caramel écossais, ainsi qu'une touche minérale et florale appuyée par un boisé bien dosé. La bouche est fraîche, croquante à souhait, à la fois charnue, ample, ronde et sapide et possédant un agréable côté moelleux. Parmi les saveurs perçues au nez, la vanille, témoin d'un passage sous bois, se distingue en bouche et est rejointe par les accents de fruits à chair blanche.

Acidité/corps : Frais • Assez corsé

Cépages : Chardonnay (85%), parellada (15%)

Température : Entre 8 et 11 °C

I.M.V. : 64

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Poêlé Au four	Au beurre Aux fruits Fond de volaille	Saumon grillé, épices barbecue et zeste de lime	Vanille Safran Citron

Chardonnay, Robert Mondavi, Private Selection



Producteur : Robert Mondavi Winery
Appellation : California
Pays : États-Unis
Millésime dégusté : 2015

Code SAQ : 379180
Prix SAQ : 19,95 \$
Code LCBO : 379180
Prix LCBO : 16,95 \$



D'emblée, je dois souligner la nouvelle étiquette du vin qui met en relief l'élégance du produit. Cette cuvée médiane de la gamme Mondavi est élaborée à base de raisins récoltés sur la côte centrale californienne. Le climat frais qui prévaut favorise une maturation lente des baies et imprime au vin une plus grande complexité et un meilleur équilibre que dans les régions plus chaudes. Son pouvoir d'attraction débute à l'examen visuel grâce à sa robe jaune paille aux inflexions dorées. De vibrantes notes de mangue et d'ananas paradent sous le nez. Elles s'accompagnent de nuances de chêne et de vanille, embellies d'accents de beurre et de bonbon anglais. La bouche est la confirmation de l'odorat. Les intonations décrites au nez envahissent le palais, sans le prendre d'assaut.

Acidité/corps : Frais • Assez corsé

Cépages : Chardonnay

Température : Entre 8 et 11 °C

I.M.V. : 64

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Au four Grillé	Au beurre Aux fruits Fond de volaille	Morue charbonnière, sauce vierge	Agrumes Safran Vanille

Les mots divins

Le bouchon est un bouc émissaire
 qui nous afflige d'un air de bœuf quand le vin
 a l'air bête

Jean-Louis Doucet

Bordeaux Blanc, Lalande Bellevue



Producteur : Les Vignerons de Tutiac

Code SAQ : 12074710

Appellation : Bordeaux

Prix SAQ : 15,20 \$

Pays : France

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2014

Prix LCBO : s. o.



Voilà un bel exemple de ce à quoi ressemble un vin à base de sauvignon blanc produit dans la région de Bordeaux. Moins exubérants que ceux de la Nouvelle-Zélande, moins complexes toutefois que ceux qu'on retrouve dans les grandes appellations de la Loire, moins chers aussi, mais tout en fruit et sans complexe. D'une couleur jaune paille, teintée de vert, ce blanc étale avec verve, sans trop forcer la note, mais avec suffisamment de puissance, des nuances d'agrumes, accompagnées d'accents de fruits tropicaux. En filigrane, on détecte des notes de calcaire. Ces intonations se reflètent dans une bouche à la fois vive et enveloppante. À noter son agréable côté moelleux.

Acidité/corps : Vif • Assez corsé

Cépages : Sauvignon blanc

Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 65

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Cru Mijoté Bouilli	Aux agrumes Aux herbes Fumet de poisson	Saumon fumé, câpres et citron	Citron Badiane Coriandre

Pinot Grigio, Piedra Negra



Producteur : Bodega Piedra Negra

Code SAQ : 556746

Appellation : Valle de Uco

Prix SAQ : 15,95 \$

Pays : Argentine

Code LCBO : 556746

Millésime dégusté : 2016

Prix LCBO : 12,95 \$



Le producteur français François Lurton nous propose ici un vin tout à fait charmant, issu de l'agriculture biologique, élaboré avec soin et beaucoup de savoir-faire. Qu'on l'appelle pinot gris, ou pinot grigio, il s'agit du même cépage. Visuellement, il affiche une teinte jaune pâle et claire. Le nez est expressif, tout en affichant une certaine retenue. On y distingue des notes de poire, suivies d'accents de pomme et de citron. En filigrane, on perçoit des nuances minérales. La bouche est fraîche et croquante. Les saveurs de fruits à chair blanche s'expriment d'emblée et demeurent suspendues un bon moment avant de révéler des saveurs de citron.

Acidité/corps : Frais • Léger

Cépages : Pinot grigio

Température : Entre 8 et 11 °C

I.M.V. : 65

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Poêlé Nature	Fumet de poisson Au beurre Fond de volaille	Tarte au saumon	Beurre Vanille Safran

Château Suau, Blanc



Producteur : SCA Château Suau

Appellation : Bordeaux

Pays : France

Millésime dégusté : 2015

Code SAQ : 11015793

Prix SAQ : 17,90 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Ce produit issu de l'agriculture biologique, gorgé de fruits, est toujours agréable, année après année. Stable en termes de style et de saveurs et jamais décevant. Doté d'une robe jaune paille aux reflets verts, ce blanc au bouquet très expressif exprime avec aplomb des nuances de pamplemousse rose, juxtaposées à des accents de pomme verte, suivis de notes d'ananas sur un soupçon de noisette. En bouche, il s'étale avec une certaine amplitude. On souligne l'équilibre entre l'acidité fournie par le sauvignon et son agréable côté moelleux apporté par le sémillon. Les accents d'agrumes se mêlent aux saveurs de fruits à chair blanche pour créer un ensemble harmonieux.

Acidité/corps : Vif • Moyennement corsé

Cépages : Sauvignon, sémillon, muscadelle

Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 65

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Au four Mijoté	Aux agrumes Fumet de poisson Fond de volaille	Crevettes sautées au beurre d'agrumes	Fenouil Anis Cardamome

Le guide Doucet
des meilleurs vins
à prix abordables

Jean-Louis Doucet
Sommelier professionnel

Édition
numérique

Les Productions
le cyber-sommelier

À surveiller dans la prochaine mise à jour :
des dizaines de nouveaux produits.

Visitez le site ledoucet.com pour connaître
les modalités de mise à jour du guide.

Pfaff, Pinot Gris



Producteur : Cave des vigneronns de Pfaffenheim

Appellation : Alsace

Pays : France

Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 456244

Prix SAQ : 17,95 \$

Code LCBO : 362087

Prix LCBO : 16,45 \$



Les amateurs de pinot gris tout en fruits seront ravis avec celui-ci. À noter qu'il est demi-doux. Si certains l'aiment, d'autres le trouveront peut-être un peu trop sucré. C'est une question de préférence de goûts. Visuellement, il affiche une teinte jaune avec des reflets dorés. Au nez, la poire, la pomme et la pêche se succèdent. Elles s'accompagnent d'accents de miel et de sucre d'orge, sur une légère base minérale. En bouche, les saveurs de fruits s'éclatent littéralement et occupent le palais sans faire de quartiers. Malgré la présence de sucre résiduel, il affiche une agréable fraîcheur.

Acidité/corps : Demi-doux • Moyennement corsé

Cépages : Pinot gris

Température : Entre 9 et 11 °C

I.M.V. : 65

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Bouilli Cru	Aux fruits Au vin blanc Fumet de poisson	Salade de poulet à la mangue	Agrumes Mangue Épices douces

Chardonnay, EXP

Producteur : The R.H. Phillips Vineyard

Appellation : California

Pays : États-Unis

Millésime dégusté : 2013

Code SAQ : 594341

Prix SAQ : 18,05 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Ce chardonnay a bénéficié d'un traitement à la bourguignonne, avec des bâtonnages sur lies en barrique de chêne qui lui confère complexité et rondeur. Cela dit, il est très loin du style bourguignon, mais représente plutôt l'archétype du genre en Californie. Il nous fait de l'œil avec sa robe jaune doré. Nos sens sont bercés par un intense bouquet, garni de fragrances évoquant les fruits tropicaux, l'abricot surtout, fardées d'effluves de vanille, enrobés d'intonations de beurre frais, de pain grillé, saupoudrées de bois. Nos papilles cèdent sous le charme des inflexions d'épices, de mangue et de pain grillé. Sa texture ample et son côté enveloppant achèvent sa séduction. La finale est dominée par des accents de pêche.

Acidité/corps : Frais • Assez corsé

Cépages : Chardonnay

Température : Entre 8 et 11 °C

I.M.V. : 65

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Poêlé Mijoté	Fond de volaille Au beurre Aux fruits	Brie en croûte, à la mangue	Amande Vanille Safran

Domaine de Lévêque



Producteur : Domaine de la Renne

Code SAQ : 12207009

Appellation : Touraine

Prix SAQ : 18,05 \$

Pays : France

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2013

Prix LCBO : s. o.



La notoriété des vins de Touraine n'atteindra jamais la renommée des grandes appellations de la Loire viticole que sont les Pouilly-Fumé et Sancerre, entre autres, mais pour le tiers du prix, ce vin prouve qu'il est possible de s'en approcher en termes de complexité aromatique. Il revêt une robe jaune tirant sur le vert. Au nez, il étale des notes bien appuyées de fruits tropicaux, d'ananas et de pamplemousse surtout. Celles-ci s'agrémentent de nuances florales, ainsi que d'accents de calcaire. La bouche est ample, sapide et croquante à souhait. Les intonations détectées au nez se collent au palais et l'occupent un bon moment avant de s'étioler.

Acidité/corps : Vif • Assez corsé

Cépages : Sauvignon blanc (95%), sauvignon gris (5%)

Température : Entre 9 et 11 °C

I.M.V. : 65

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Au four Cru	Aux agrumes Aux herbes Au vin blanc	Nage de crevettes, gas- trique à l'orange	Citron Anis Aneth

Chardonnay, Rodney Strong**Producteur :** Rodney Strong Vineyards**Code SAQ :** 10544714**Appellation :** Sonoma**Prix SAQ :** 19,95 \$**Pays :** États-Unis**Code LCBO :** 226936**Millésime dégusté :** 2013**Prix LCBO :** 14,75 \$

Ce blanc au caractère assumé, archétype de chardonnay californien, n'y va pas par quatre chemins pour séduire les plus fins palais. Il attire déjà l'attention avec sa robe jaune dorée. Paradent sous notre nez, des accents d'abricot, sur des pommes golden, agrémentés d'effluves briochés. En parallèle, on détecte des notes boisées qui s'intègrent bien à l'ensemble. La bouche se fait enjôleuse avec sa texture grasse et son agréable fraîcheur, mais qui s'en plaindra ? Les saveurs de fruits font naufrage sur la langue, emportées par une vague où les inflexions de beurre frais s'allient aux nuances de brioche à la vanille. En rétro, on décèle des accents d'agrumes.

Acidité/corps : Frais • Assez corsé**Cépages :** Chardonnay**Température :** Entre 8 et 11 °C**I.M.V. :** 65

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Au four Mijoté	Au beurre Aux fruits Fond de volaille	Gambas sautées, salsa à la mangue	Fruits tropicaux Amande Safran

Les mots divins

Dans le palais du dégustateur

il n'y a ni princesse, ni crapaud, seulement des
mots divins

Jean-Louis Doucet



Les Fumées Blanches



Producteur : François Lurton

Appellation : I.G.P. Pays d'Oc

Pays : France

Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 643700

Prix SAQ : 15,35 \$

Code LCBO : 472555

Prix LCBO : 13,05 \$



Cette année, François Lurton nous présente encore une fois un vin expressif et bien ficelé qui en met plein la vue. Affichant une robe jaune paille, il dévoile au nez des accents typiques du sauvignon. On y perçoit des notes bien appuyées de buis, d'ananas et de pamplemousse rose. En toile de fond, on discerne également des nuances minérales. La bouche est vive, mais sans excès, tout en affichant une belle texture. Les nuances perçues à l'olfaction s'expriment sans aucune retenue, surtout les notes d'ananas. Il s'agit d'un vin direct et bien fait qui présente un excellent rapport qualité-prix.

Acidité/corps : Vif • Assez corsé

Cépages : Sauvignon blanc

Température : Entre 8 et 11 °C

I.M.V. : 66

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Poêlé Grillé	Au vin blanc Aux agrumes Fumet de poisson	Filet de morue, au fenouil	Agrumes Herbes de Provence Anis



Vins rouges entre 15 et 20\$

Pinot noir, Blackstone



Producteur : Blackstone Winery
Appellation : Monterey County
Pays : États-Unis
Millésime dégusté : 2013

Code SAQ : 10544811
Prix SAQ : 18,95 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Une tonne de fruits, accompagnés d'effluves d'épices douces, de bois et de vanille, ce rouge résolument Nouveau Monde, à mille lieues du style bourguignon, a le chic pour en mettre plein les papilles. Il n'est certainement pas destiné à une clientèle de puristes, mais l'amateur moyen y trouvera son compte. D'apparence rubis, moyennement claire, il étale sans retenue un bouquet riche et expressif. La cerise domine un ensemble joliment fruité, accompagné d'accents d'épices sur une base légèrement boisée. Dès l'attaque, on se laisse prendre par ses goûts évoquant la boîte à épices, les fruits à noyau et les nuances de pâtisserie. On note l'élasticité de sa trame tannique et son agréable fraîcheur. Le qualificatif de « vin digeste » lui colle bien à la peau. À son aise autant en accompagnement d'une volaille que d'une viande rouge.

Tannins/corps : Souples • Léger +

Cépages : Pinot noir (89%), syrah, petite sirah

Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 83

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Mijoté Poêlé	Aux fruits Fond de veau Au vin rouge	Mignon de porc, sauce aux canneberges	Fruits à noyau Clou de girofle Muscade

Pour avoir votre espace pub ici

Contactez-nous :

publicite@lecyber-sommelier.com

Saumur, Rouge, Louis Roche



Producteur : Louis Roche

Appellation : Saumur

Pays : France

Millésime dégusté : 2012

Code SAQ : 10689681

Prix SAQ : 17,05 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Je suis toujours surpris de constater à quel point certains cépages offrent des profils diamétralement opposés d'une région à l'autre. Dans la Loire, le cabernet franc donne des vins fruités, légers et résolument festifs, alors que dans d'autres régions il est reconnu pour donner des vins austères. D'une teinte rubis, tirant sur le violet et assez limpide, il fixe ses arômes de baies des champs avec aplomb, mais sans trop pousser. Ceux-ci s'accompagnent d'une touche florale. L'opération charme prend davantage de poids en bouche alors que les accents de baies des champs coulent et ondulent sur la langue avec fraîcheur et délicatesse. Le fondu de ses tannins favorise l'éclatement des nuances fruitées qui se collent au palais et l'occupent sans jamais assaillir les papilles.

Tannins/corps : Souples • Léger +

Cépages : Cabernet franc

Température : Entre 14 et 16 °C

I.M.V. : 84

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Au four Poêlé	Fond de veau Aux herbes Au vin rouge	Cuisseau de lapin aux griottes	Persil Poivron Cerise

Pinot Noir, Mark West



Producteur : Mark West Winery

Appellation : California

Pays : États-Unis

Millésime dégusté : 2013

Code SAQ : 12270921

Prix SAQ : 18,50 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Cette vinerie californienne a fait du pinot noir sa spécialité puisque, mis à part un vin blanc à base de chardonnay, elle ne produit que des vins à base de ce cépage bourguignon. L'entrée de gamme des vins de ce vignoble, qui produit plusieurs vins de haute voltige, affiche une teinte rubis, moyennement profonde. Des notes bien appuyées de fruits à noyau se révèlent d'emblée, accentuées par des inflexions évoquant le magasin de confiseries, saupoudrées d'accents de muscade. En bouche, il démontre une agréable fraîcheur, une rondeur remarquable et une trame tannique qui se tient bien droite. Les saveurs de fruits dominant et sont suivies par des saveurs végétales typiques du pinot.

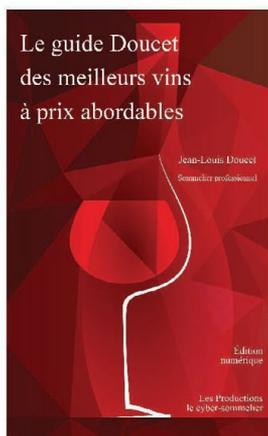
Tannins/corps : Souples • Moyennement corsé

Cépages : Pinot noir

Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 84

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Poêlé Mijoté	Au vin rouge Fond de veau Aux herbes	Longe de porc à la moutarde au miel	Épices douces Cerise Sauge



Pourquoi payer cher pour un guide désuet ?

Le guide Doucet des meilleurs vins à prix abordables

Visitez le site ledoucet.com pour connaître les modalités de mise à jour du guide.

Bourgogne Gamay, Louis Latour



Producteur : Louis Latour
Appellation : Bourgogne Gamay
Pays : France
Millésime dégusté : 2013

Code SAQ : 11979242
Prix SAQ : 18,85 \$
Code LCBO : 361014
Prix LCBO : 18,05 \$



Bourgogne Gamay est une nouvelle appellation régionale à partir du millésime 2011. Les raisins doivent provenir d'un ou plusieurs des dix Crus du Beaujolais. On permet aussi une petite proportion de pinot noir, ce qui est le cas aujourd'hui. Celui-ci, élaboré par un géant de la viticulture bourguignonne, est un modèle à imiter. Doté d'une robe rouge cerise, assez dense, il étale avec une certaine retenue, des accents de fraise des bois, sur des nuances florales. La bouche est sapide, suave, gouleyante, avec des tannins tout en dentelle. On a vraiment l'impression qu'il pinote et l'addition de 15 % de pinot noir n'y est certainement pas étrangère. Bouche fidèle à l'aspect olfactif avec une dominance de saveurs de baies rouges.

Tannins/corps : Souples • Léger +

Cépages : Gamay (85%), pinot noir (15%)

Température : Entre 14 et 16 °C

I.M.V. : 84

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Au four Nature	Aux herbes Fond de veau Aux fruits	Râble de lapin aux griottes	Champignons Bouquet garni Griotte

Morgon, Les Charmes



Producteur : Les Vins Louis Tête

Code SAQ : 961185

Appellation : Morgon

Prix SAQ : 19,90 \$

Pays : France

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2015

Prix LCBO : s. o.



Ce producteur a le chic pour produire des vins qui réjouissent le palais autant par leur finesse que par leur aspect résolument jovial. Ce rouge qui se boit sans soif affiche une teinte rubis, assez claire. Il répand des accents de petites baies des champs, de griotte aussi, agrémentés d'épices douces, saupoudrés d'inflexions florales. Il se fait léger sur la langue, avec une trame tannique souple qui affiche tout de même une certaine tension. Son acidité naturelle lui confère une dimension rafraîchissante et favorise l'étalement des saveurs fruitées dans le palais. Celles-ci mènent vers une finale marquée par des saveurs d'herbe fraîchement coupée.

Tannins/corps : Souples • Léger +

Cépages : Gamay

Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 84

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Mijoté Poêlé	Fond de veau Aux herbes Aux fruits	Mousse de foie de volaille	Champignons Bouquet garni Griottes

Château de Fesles, « La Chapelle », Vieilles Vignes ★★

Producteur : Château de Fesles SA

Appellation : Anjou

Pays : France

Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 710442

Prix SAQ : 19,70 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Les vins à base de cabernet franc en provenance de la Loire représentent d'excellents choix quand on a en tête « un vin léger et fruité, mais qui possède un minimum de caractère ». Celui-ci est l'un des meilleurs sur le marché. Il possède la qualité d'être très digeste, ce qui fait de lui un excellent vin de repas. Il affiche une teinte rouge, violacée et moyennement profonde. Au nez, l'expression est au rendez-vous, avec des accents de petites baies des champs, accompagnés de nuances végétales rappelant le poivron vert, un trait de caractère typique du cépage. Ces arômes se transportent en bouche alors que les accents de poivron vert, se marient avec les intonations fruitées. Doté de tannins souples, il laisse percevoir une légère pointe d'amertume en fin de bouche.

Tannins/corps : Souples • Léger +

Cépages : Cabernet franc

Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 86

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Poêlé Mijoté	Aux fruits Fond de veau Aux poivrons	Poivrons verts farcis	Poivron Laurier Poivre

Les mots divins

Le vin est à un repas

ce que la dentelle est à l'érotisme

Jean-Louis Doucet



Pinot Noir, Robert Mondavi, Private Selection



Producteur : Robert Mondavi Winery

Code SAQ : 465435

Appellation : California

Prix SAQ : 19,95 \$

Pays : États-Unis

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2014

Prix LCBO : s. o.



Il est toujours l'un des meilleurs pinots à moins de vingt dollars. Un peu de syrah et de petite sirah contribuent à lui inculquer sa personnalité unique, mais sans dénaturer le pinot. Visuellement, il affiche une teinte typique du pinot, à savoir rubis clair. Des nuances fruitées, de baies des champs, de cerise et de prune paradent sous le nez et s'accompagnent d'inflexions d'épices douces. On perçoit également en toile de fond, des effluves de bois sur un couvert forestier. En bouche, les saveurs de fruits à noyau dominant l'ensemble et sont rejointes par des accents de baies des champs. Le tout supporté par une trame tannique tout en courbes.

Tannins/corps : Souples • Léger

Cépages : Pinot noir (80%), syrah, petite sirah

Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 86

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Poêlé Au four	Fond de veau Aux fruits Au vin rouge	Longe de porc à la moutarde au miel	Épices douces Baies Bouquet garni

Syrah, Domaine de la Baume, la jeunesse



Producteur : Domaine de la Baume

Code SAQ : 535112

Appellation : Pays d'Oc

Prix SAQ : 17,00 \$

Pays : France

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2014

Prix LCBO : s. o.



Agréable alternative pour les amateurs qui recherchent des vins légers et tout en fruit, mais qui n'ont pas d'affinités avec les beaujolais ou certains vins à base de cabernet franc de la Loire, par exemple. Ce rouge arbore une teinte rubis, assez foncée. Au nez, des accents de myrtille, de cassis et de cerise côtoient des nuances de garrigue et de poivre. En toile de fond, on détecte aussi des notes florales. La bouche est particulièrement souple, voire gouleyante (on ne s'attendrait pas à ça d'un vin de cette appellation). Les saveurs de fruits, telles que décrites au nez, occupent tout l'espace. Elles demeurent suspendues un bon moment avant de fondre sur les papilles. Charmant.

Tannins/corps : Souples • Moyennement corsé

Cépages : Syrah

Température : Entre 14 et 17 °C

I.M.V. : 87

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Au four Poêlé	Fond de veau Au poivre Aux herbes	Ragoût de bœuf aux herbes de Provence	Poivre Olives noires Herbes de Provence

Luna di Luna



Producteur : Enoitalia SPA
Appellation : I.G.T. Salento
Pays : Italie
Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 1294677
Prix SAQ : 17,20 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Ce vin offert dans une bouteille opaque de couleur rouge feu, saura plaire à une clientèle qui recherche des vins goûteux, mais qui sont réfractaires aux tannins puissants. Sa robe est de couleur rubis, assez foncée. Il étale un agréable bouquet composé d'éffluves de baies rouges et noires, sur une base légèrement épicée. En bouche, on perçoit des accents de prune, de cerise et de fraise confites, suivis d'intonation rappelant le café. Le tout, supporté par une trame tannique en courbes, presque gouleyante. De plus, il déploie une agréable chaleur. Parfait pour les mets à base de tomate et de basilic.

Tannins/corps : Souples • Moyennement corsé

Cépages : Merlot (70%, primitivo (30%)

Température : Entre 15 et 18 °C

I.M.V. : 87

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Poêlé Grillé	Fond de veau Au vin rouge Aux tomates	Tagliatelles, sauce pesto et tomates	Herbes italiennes Basilic Tomates

Le Cyber-Sommelier



<http://www.lecyber-sommelier.com>

Fronsac, Chartier Créateur d'Harmonies



Producteur : Sélection Chartier Inc.

Code SAQ : 12068070

Appellation : Fronsac

Prix SAQ : 19,45 \$

Pays : France

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2012

Prix LCBO : s. o.



Après avoir perfectionné, voire révolutionné l'art de marier les saveurs avec les vins, François Chartier fait maintenant dans le négoce et il faut avouer qu'il se tire très bien d'affaire. En compagnie de l'œnologue Pascal Chatonnet, il élabore ici un vin aux accents typiques de ce coin de pays où le merlot est roi. De là à y inscrire « Grand vin de Bordeaux », comme ils l'ont fait sur l'étiquette, peut-être pas, mais c'est souvent la norme dans cette région d'agir de la sorte. Affichant une teinte rubis, assez foncée, il étale un bouquet assez complexe, composé d'intonations de prune et de baies rouges confites, sur des accents de terre humide et de poivron doux. La bouche est ample, dotée de tanins souples, mais non dénués de structure. Bonne présence du fruit et une finale sur les champignons et le cuir.

Tannins/corps : Souples • Léger +

Cépages : Merlot (80%), cabernet sauvignon (10%), cabernet franc (10%)

Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 87

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Au four Poêlé	Aux champignons Fond de veau Aux herbes	Cuisse de pintade confite, sauce crémeuse aux champignons	Champignons Poivrons Poivre

Le Bighe



Producteur : Casa Vinicola Botter
Carlo & C. SPA
Appellation : I.G.T. Isola dei Nuraghi
Rosso
Pays : Italie

Millésime dégusté : 2011
Code SAQ : 11097362
Prix SAQ : 15,50 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Ce vin provient de la Sardaigne, une île située au sud de la Corse et à l'ouest de la botte italienne, en pleine mer Méditerranée. Il s'agit donc d'un vin gorgé de soleil, au fruité assuré et au caractère assumé. À l'œil, il étale une robe rubis, légèrement tuilée. De son bouquet aromatique, se déploient des nuances de petite cerise, sur des notes de garrigue et une légère touche d'épices. La bouche est tout en fruit, dotée de tannins sveltes, avec suffisamment de chair et une bonne chaleur. Son acidité naturelle rehausse la perception des saveurs de fruits. Une légère pointe d'amertume précède une finale imprégnée de saveurs de cerise macérées dans l'alcool, un trait de caractère qui provient du cépage cannonau, un synonyme de grenache.

Tannins/corps : Charnus • Moyennement corsé

Cépages : Cannonau (70%), bovale sardo (15%), carignan (15%)

Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 88

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Mijoté Au four	Aux tomates Fond de veau Aux herbes	Raviolis farcis au veau, sauce tomate et basilic	Basilic Cerise Épices italiennes

Laderas de el Segué



Producteur : Bodegas y Venedos Artadi S.A.
Appellation : Alicante
Pays : Espagne
Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 10359201
Prix SAQ : 15,75 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Difficile d'imaginer que la vigne pousse dans cette région gorgée de soleil, un lieu très prisé par les touristes fervents de plages et de sports nautiques et pourtant, il s'agit d'une région où la viticulture est très dynamique. Le vignoble bénéficie de la protection des montagnes pour rafraîchir la plaine. Alicante veut dire « ciel qui chante » et ce rouge nous glisse à l'oreille une agréable mélodie. Visuellement, il affiche une teinte rubis, moyennement profonde. Des notes de baies rouges et noires, de cassis surtout, paradent sous le nez et sont escortées par des nuances évoquant la terre humide, escortées par des effluves floraux. La bouche est le miroir du nez. Les saveurs de fruits dominent et y demeurent jusqu'à la finale. Il est doté d'une trame tannique en chair et en courbes.

Tannins/corps : Souples • Moyennement corsé

Cépages : Monastrell (85%), syrah (15%)

Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 88

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Poêlé Grillé	Fond de veau Au vin rouge Aux herbes	Bavette de bœuf à l'échalote	Champignons Herbes de Provence Poivre

Le guide Doucet
des meilleurs vins
à prix abordables

Jean-Louis Doucet
Sommelier professionnel

Édition
numérique

Les Productions
le cyber-sommelier

Le guide Doucet des meilleurs vins à prix abordables

Visitez le site ledoucet.com pour connaître
les modalités de mise à jour du guide.

Château la Mothe du Barry



Producteur : Château la Mothe du Barry

Code SAQ : 10865307

Appellation : Bordeaux Supérieur

Prix SAQ : 16,25 \$

Pays : France

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2015

Prix LCBO : s. o.



Ce rouge offert à un prix qui défie la compétition, issu de l'agriculture biologique de surcroît et élaboré à 100 % de merlot, possède tout pour épater la galerie. À noter qu'il n'a bénéficié d'aucun apport de bois, ce qui explique en partie son prix peu élevé. La robe est typique du cépage, à savoir pourpre avec des reflets violets. Le premier nez permet d'identifier aisément des accents de prune et de cassis. Suivent des nuances de terre humide. En bouche, il déploie avec verve ses saveurs de fruits. La souplesse légendaire du merlot s'accompagne d'une légère amertume en fin de bouche.

Tannins/corps : Souples • Moyennement corsé

Cépages : Merlot

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 88

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Poêlé Mijoté	Fond de veau Au vin rouge Aux herbes	Ragoût de bœuf à l'ancienne	Thé Herbes de Provence Tomate

Modellissimo



Producteur : Masi Agricola
Appellation : I.G.T. Rosso del Veneto
Pays : Italie
Millésime dégusté : 2012

Code SAQ : 11254604
Prix SAQ : 16,45 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Le rapport qualité-prix-plaisir de ce vin est l'un des plus élevés qu'il m'ait été donné de constater ces dernières années. Il est issu d'une double fermentation, une technique appelée apaxximento développée par Masi et reprise par bon nombre de producteurs vénitiens au fil des ans. Elle consiste en une première fermentation avec des raisins frais et une seconde en utilisant des raisins semi-séchés pendant cinq semaines. Le résultat mène à un vin tout à fait savoureux. Il arbore une teinte rubis, assez dense. À l'olfaction, il déploie des arômes de baies rouges et noires confites, embellis par des notes de champignon, sur des épices douces et des effluves de réglisse. Miroir du nez, la bouche est ample, sapide et tout en rondeurs.

Tannins/corps : Souples • Moyennement corsé

Cépages : Refosco, corvina, merlot

Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 88

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Mijoté Poêlé	Fond de veau Aux fruits Aux champignons	Escalope de veau, sauce au vin rouge, ail et champignons sauvages	Mûre Poivre Champignon

Les mots divins

Celui qui boit pour oublier
 ne devrait boire que de la piquette

Jean-Louis Doucet



Chianti, Ruffino



Producteur : Ruffino SPA

Appellation : Chianti

Pays : Italie

Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 1743

Prix SAQ : 16,95 \$

Code LCBO : 1743

Prix LCBO : 14,95 \$



Ce grand classique à prix intéressant est l'archétype du chianti de base, destiné aux repas simples, particulièrement les plats de pâtes à l'italienne. Cela dit, il m'a semblé plus dense et plus complexe que par le passé. Vêtu d'une robe pourpre, assez opaque, il étale avec aplomb des odeurs de fraise, accompagnées par des effluves de prune sur une base légèrement épicée. Des nuances florales s'ajoutent à l'ensemble. La bouche s'avère assez souple, mais elle est dotée de tannins enrobés de suffisamment de chair pour plaire à ceux qui aiment les vins à base de sangiovese. Aux accents perçus à l'olfaction, s'ajoutent des intonations végétales. Son acidité naturelle favorise les accords avec la tomate.

Tannins/corps : Souples • Moyennement corsé

Cépages : Sangiovese

Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 88

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Poêlé Mijoté	Fond de veau Aux herbes Aux tomates	Pizza garnie de prosciutto, olives noires et artichauts	Épices italiennes Tomates Poivre

Marquês de Marialva, Baga, Reserva



Producteur : AdegA Cooperativa de Cantanhede CRL

Code SAQ : 10651755

Appellation : Bairrada

Prix SAQ : 17,20 \$

Pays : Portugal

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2011

Prix LCBO : s. o.



De tous les cépages autochtones portugais, le baga est sans doute l'un des plus intéressants. Il possède un profil aromatique étendu et expressif. Celui-ci possède un profil bien en chair. Il dévoile une robe rubis, assez foncée et profonde. Au nez, un bouquet expressif s'étale en déployant des accents de baies rouges et noires confites, ainsi que des nuances de réglisse, sur une base de bois et de vanille agrémentée d'épices. En bouche, on assiste à un copié-collé des arômes perçus à l'olfaction. Il est doté d'une trame tannique bien bâtie tout en affichant une certaine élasticité. De plus, il possède une longueur en bouche qui en étonnera plusieurs.

Tannins/corps : Charnus • Moyennement corsé

Cépages : Baga

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 88

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Au four Mijoté	Fond de veau Au vin rouge Aux herbes	Carré de porc au thym et au romarin	Herbes de Provence Mûre Poivre

EXP, Liaison



Producteur : The R.H. Phillips Vineyard

Code SAQ : 11674764

Appellation : California

Prix SAQ : 17,25 \$

Pays : États-Unis

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2013

Prix LCBO : s. o.



Ce rouge, issu de la liaison de trois cépages réputés pour offrir beaucoup de fruit et de sensualité, a été conçu pour plaire et force est d'admettre qu'il réussit à merveille sa mission. Visuellement, il étale une teinte rubis d'une bonne densité. Son bouquet déborde de nuances de baies des champs confites, saupoudrées de notes d'épices sur un fond boisé bien intégré à l'ensemble. On cède sans opposer de résistance à son côté charmeur qui en met plein les papilles. Le palais se couvre d'une bonne dose de saveurs fruitées supportées par une trame tannique à l'armature solide qui affiche une agréable élasticité.

Tannins/corps : Charnus • Moyennement corsé

Cépages : Merlot, zinfandel, syrah

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 88

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Grillé Au four	Fond de veau Au vin rouge Aux fruits	Brochette de bœuf au poivre vert	Épices douces Poivre Vanille

El Coto, Crianza



Producteur : El Coto de Rioja SA

Code SAQ : 11254188

Appellation : Rioja

Prix SAQ : 17,80 \$

Pays : Espagne

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2012

Prix LCBO : s. o.



J'aime bien ce Rioja au profil souple et davantage sur le fruit que la plupart des vins provenant de cette appellation. Cela dit, il ne faut pas le placer dans la catégorie des vins fruités et légers pour autant et il saura supporter des viandes rouges, pourvu que la sauce ne soit pas trop relevée. Visuellement, il affiche une teinte rubis, moyennement profonde. Des notes plutôt expressives de baies rouges et noires confites paradent sous le nez. Des accents de poivre et d'épices suivent et s'accompagnent de nuances boisées. Celles-ci ne prennent pas trop d'espace. La bouche est imprégnée de saveurs de baies des champs. Le tout est supporté par une trame tannique en chair et en courbes.

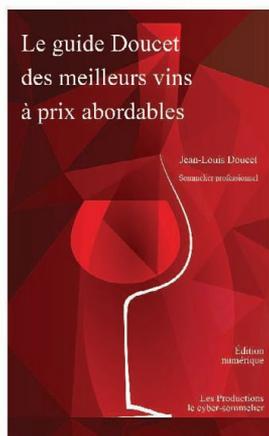
Tannins/corps : Souples • Moyennement corsé

Cépages : Tempranillo

Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 88

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Au four Poêlé	Fond de veau Aux herbes Au vin rouge	Pain de viande, sauce aux tomates	Poivre Laurier Piment



À surveiller dans la prochaine mise à jour :
des dizaines de nouveaux produits.

Visitez le site ledoucet.com pour connaître
les modalités de mise à jour du guide.

Finca Constanca, Selección



Producteur : Gonzalez Byass SA
Appellation : Vino de la Tierra de Castilla
Pays : Espagne
Millésime dégusté : 2013

Code SAQ : 12258981
Prix SAQ : 17,95 \$
Code LCBO : 376384
Prix LCBO : 16,95 \$



Ce rouge possède un pouvoir d'attraction indéniable qui lui vient de son côté fruité et jovial. Gorgé de soleil, il a tout ce qu'il faut pour plaire à l'amateur le plus exigeant. Arborant une robe rubis, assez foncée, il déploie un bouquet nuancé d'où émanent des effluves floraux, accompagnés de nuances de baies rouges et noires, sur des accents d'épices et de bois. La bouche est dotée de tannins en chair et très sapide. Les saveurs de cassis et de mûre envahissent le palais et l'occupent un bon moment avant de révéler des intonations boisées. Un peu d'amertume en fin de bouche révèle des accents de cuir.

Tannins/corps : Charnus • Moyennement corsé

Cépages : Tempranillo (11%), syrah (42%), cabernet sauvignon (41%), petit verdot (6%)

Température : Entre 15 et 18 °C

I.M.V. : 88

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Poêlé Au four	Au vin rouge Aux fruits Fond de veau	Magret de canard aux mûres sauvages	Mûre Réglisse Épices douces

The Dreaming Tree, Crush



Producteur : The Dreaming Tree Wines **Code SAQ :** 11975102
Appellation : North Coast **Prix SAQ :** 19,50 \$
Pays : États-Unis **Code LCBO :** 310391
Millésime dégusté : 2012 **Prix LCBO :** 17,95 \$



Le chanteur Dave Matthews et l'œnologue Steve Reeder, copropriétaires de cette vinerie californienne, se sont donné comme mission d'élaborer des vins à boire maintenant et non pour faire vieillir dans un cellier. Force est d'admettre qu'ils ont réussi leur mission avec ce rouge tout à fait digeste et au fruité assumé. Il revêt une robe cerise, moyennement profonde. À l'olfaction, il déploie d'intenses notes de baies rouges et noires s'accompagnant de nuances d'épices sur une base de bois légèrement torréfié. En bouche, les accents perçus au nez, les saveurs de fruits en avant-plan, s'étalent et goment le palais et s'enrobent de tannins en chair et en courbes.

Tannins/corps : Charnus • Moyennement corsé

Cépages : Merlot (67%), zinfandel (33%)

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 88

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Au four Poêlé	Au vin rouge Au jus Aux fruits	Magret de canard aux mûres	Moka Épices douces Baies des champs

Lapaccio



Producteur : Pasqua Vigneti e Cantine SPA

Code SAQ : 610204

Appellation : I.G.T. Puglia

Prix SAQ : 15,05 \$

Pays : Italie

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2014

Prix LCBO : s. o.



Pour seulement quinze dollars, ce vin en offre plein les papilles. Il est sans aucun doute l'un des meilleurs rapports qualité-prix de sa catégorie. D'entrée de jeu, il affiche une couleur rubis d'une bonne opacité. Des notes bien appuyées de fruits à noyau confits, tels que la cerise et la prune, cohabitent avec des effluves épicés, appuyés par des nuances de vanille et de bois torréfié. On craque pour son côté friand, sapide et sa trame tannique en chair, que certains auraient aimée plus costaud. Les saveurs de cerise et de prune goment le palais et sont rejointes par les intonations de moka et d'épices. Joli et pas compliqué.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Primitivo

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Grillé Poêlé	Fond de veau Bolognaise Aux champignons	Bavette de bœuf à l'échalote	Clou de girofle Café Baies rouges et noires

Les mots divins

Un sommelier devient mauvais

quand il se croit plus important que les vins

qu'il déguste

Jean-Louis Doucet



La Vieille Église



Producteur : Cave du Marmandais
Appellation : Côtes du Marmandais
Pays : France
Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 560748
Prix SAQ : 15,20 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Les années passent et ce vin réussit toujours à se tailler une place de choix sur nos tables et dans ce guide. C'est le type de vin idéal pour les jours de semaine, en accord avec des mets simples comme un braisé de bœuf à l'ancienne. Visuellement, il arbore une teinte rubis, moyennement profonde. Son bouquet démonstratif dévoile des notes de baies rouges et noires, de prune également, enveloppées d'effluves boisés qui jamais n'étouffent le fruit. Des accents évoquant un couvert forestier se pointent aussi en toile de fond. En bouche, on assiste à une domination du fruit, mais celui-ci n'est seul; il s'accompagne de saveurs végétales et d'un soupçon de vanille. Le tout, enrobé de tannins sveltes et doté d'une longueur très acceptable pour un vin offert à ce prix.

Tannins/corps : Fins • Moyennement corsé

Cépages : Merlot, cabernet franc

Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Au four Poêlé	Aux fruits Fond de veau Au vin rouge	Faux-filet de bœuf, sauce aux champignons	Herbes de Provence Épices douces Champignons

Quinta das Setencostas



Producteur : Casa Santos Lima-Companhia das Vinhas SA

Appellation : Alenquer

Pays : Portugal

Millésime dégusté : 2012

Code SAQ : 897512

Prix SAQ : 15,55 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Ce rouge élaboré à partir de cépages autochtones portugais, est tout sauf ordinaire. Il fera la barbe à plusieurs produits offerts dans la même gamme de prix et même davantage. Doté d'une robe rubis, dense et profonde, il étale avec verve d'intenses effluves de myrtille, de cerise et de prune, côtoyant des accents de bois et d'épices. Le tout déposé sur une base évoquant un couvert forestier. La bouche est ample, sapide et goûteuse, développant une légère amertume en finale. Les saveurs de fruits se rassemblent pour former un tout fort sympathique et joyeusement fruité. L'ensemble est couronné par des relents de truffes.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Castelão, camarate, tinta miuda, preto-martinho

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Mijoté Poêlé	Aux tomates Aux fruits Au vin rouge	Entrecôte de bœuf aux champignons	Bouquet garni Poivre Truffe

Santa Cristina



Producteur : Marchesi Antinori SRL

Code SAQ : 76521

Appellation : I.G.T. Toscana

Prix SAQ : 15,90 \$

Pays : Italie

Code LCBO : 76521

Millésime dégusté : 2014

Prix LCBO : 13,00 \$



Le vignoble de Santa Cristina se trouve aux abords de Cortona, une ville historique, très photogénique où l'on ne s'y promène qu'à pied. Je n'ai aucune difficulté à imaginer ce vin convivial à souhait, être servi rafraîchi, par une journée ensoleillée, campé à une table déposée directement sur la pierre, avec un plat de tagliatelles à la sauce aux tomates. D'un rouge profond, il déploie un riche bouquet imprégné d'accents de fruits rouges et noirs, agrémentés de nuances de café et de réglisse. Nanti d'une bouche ample, pleine de saveurs de fruits rouges confits, avec des tannins en chair et en courbes. La finale nous laisse sur des accents de fruits à noyau.

Tannins/corps : Charnus • Moyennement corsé

Cépages : Sangiovese, cabernet sauvignon, merlot, syrah

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Au four Poêlé	Aux fruits Fond de gibier Au vin rouge	Tagliatelles, sauce bolo- gnaise	Laurier Épices italiennes Tomate

Pour avoir votre espace pub ici

Contactez-nous :

publicite@lecyber-sommelier.com

Monasterio de Las Viñas, Reserva



Producteur : Grandes Viños y Viñedos S.A.

Code SAQ : 854422

Appellation : Cariñena

Prix SAQ : 16,50 \$

Pays : Espagne

Code LCBO : 166579

Millésime dégusté : 2008

Prix LCBO : 14,95 \$



Ce vin représente toujours l'un des meilleurs achats toutes catégories confondues. Question rapport qualité-prix-plaisir, il est difficile à battre particulièrement à cause de son profil résolument fruité et charnu à la fois. Visuellement, il étale une robe rubis, profonde, avec des reflets légèrement tuilés. De son bouquet, aromatique à souhait, s'évadent des accents de cerise noire, agrémentés de nuances de cassis, enveloppées d'épices, de bois torréfié et de café. On assiste à une duplication de ces accents dans une bouche dotée d'une trame tannique solide, bien en chair, mais possédant un agréable côté fondu. Les saveurs de baies, de bois et d'épices demeurent en suspension. Elles fondent sur la langue en révélant des saveurs de cuir.

Tannins/corps : Charnus • Bien corsé

Cépages : Grenache, tempranillo, carignan, cabernet sauvignon

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Poêlé Au four	Fond de gibier Au vin rouge Demi-glace	Entrecôte de bœuf au poivre long	Poivre Bouquet garni Anis

Artazuri



Producteur : Bodegas y Viñedos Artazu SA

Appellation : Navarra

Pays : Espagne

Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 10902841

Prix SAQ : 16,90 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Ce rouge, confectionné à base de vieilles vignes de grenache, est une bombe de jus. Il est à la fois fruité et possède une personnalité assumée en plus d'être vendu à un prix plus qu'acceptable. Il arbore une robe rubis, très foncée. Son bouquet dynamique, pousse des notes bien appuyées de framboise et de mûre, sur des nuances de prune, avec en surcouche des accents de boîte à épices, ainsi que des intonations de vanille et de bois. L'attaque est franche et presque sucrée. Les impressions olfactives reviennent charmer une bouche nantie de tannins souples, mais avec suffisamment de chair autour de son ossature.

Tannins/corps : Souples • Assez corsé

Cépages : Grenache

Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Au four Mijoté	Fond de veau Au poivre Épices barbecue	Côtes levées, sauce barbecue	Badiane Bouquet garni Poivre

Vitiano



Producteur : Falesco

Appellation : I.G.T. Umbria

Pays : Italie

Millésime dégusté : 2013

Code SAQ : 466029

Prix SAQ : 17,45 \$

Code LCBO : 950204

Prix LCBO : 13,25 \$



Ce vin possède un pouvoir d'attraction indéniable et c'est pourquoi, année après année, on l'accueille sur nos tables avec plaisir. Il a des airs de toscan, mais il provient de la région située au sud de celle-ci, un coin de pays davantage reconnu pour ses blancs légers. Sous une robe rubis, assez dense, il étale un bouquet expressif imbibé d'accents de baies rouges confites, de cerise et de prune, assortis à des nuances d'épices et de réglisse, avec comme toile de fond, des accents évoquant un couvert forestier. En bouche, on craque pour son côté sapide, bien juteux et une matière tannique dotée d'une bonne élasticité. Le fruit domine et se colle au palais et fond délicatement sur la langue.

Tannins/corps : Charnus • Moyennement corsé

Cépages : Sangiovese (34%), merlot (33%), cabernet sauvignon (33%)

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Grillé Poêlé	Tomates et pesto Fond de veau Aux champignons	Rôti de bœuf aux champignons	Épices italiennes Poivre Basilic

Le guide Doucet
des meilleurs vins
à prix abordables

Jean-Louis Doucet
Sommelier professionnel

Édition
numérique

Les Productions
le cyber-sommelier

Pourquoi payer cher pour un guide désuet ?

Le guide Doucet des meilleurs vins à prix abordables

Visitez le site ledoucet.com pour connaître
les modalités de mise à jour du guide.

Langhe Rosso, Beni di Batasiolo



Producteur : Beni di Batasiolo

Code SAQ : 611251

Appellation : Langhe

Prix SAQ : 17,85 \$

Pays : Italie

Code LCBO : 981019

Millésime dégusté : 2014

Prix LCBO : 14,25 \$



J'ai un faible pour ce vin et même si nos voisins ontariens le payent plus de 3 \$ de moins, il représente quand même un bon rapport qualité-prix. Élaboré à base des cépages les plus plantés de la région, il surprend par sa structure, son expression et sa complexité. Muni d'une robe grenat, il présente un bouquet d'où émanent d'intenses notes de cerise, de baies rouges et d'épices, embellies par des effluves floraux. Des notes de fumée apparaissent aussi en toile de fond. Le plaisir se poursuit alors qu'en bouche, il se fait à la fois tendre, sapide et avec assez de mordant pour supporter des viandes sanguines. Les saveurs de fruits dominent et fondent doucement sur la langue. Il s'agit d'un vin polyvalent qui se mariera autant avec des pâtes à l'italienne qu'avec des viandes sanguines.

Tannins/corps : Charnus • Moyennement corsé

Cépages : Barbera (30%), nebbiolo (30%), dolcetto (40%)

Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Au four Poêlé	Fond de veau Aux fruits Aux herbes	Risotto au canard et aux champignons sauvages	Champignons Baies des champs Poivre

Capitel della Crosara, Ripasso



Producteur : Cantine Giacomo Montresor SPA

Code SAQ : 10705178

Appellation : Valpolicella

Prix SAQ : 17,95 \$

Pays : Italie

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2013

Prix LCBO : s. o.



Enrichi grâce à une seconde fermentation sur des pulpes de raisins séchés pressés pour la production de l'Amarone, une méthode qu'on appelle ripasso. Il plaira aux amateurs de vins à la fois joufflus et pleins de fruits. Visuellement, il affiche une robe rubis dense et profonde. Au nez, de vibrants accents de baies rouges et noires confites se côtoient et partagent la scène avec des nuances d'épices, de vanille, ainsi que des effluves de réglisse. Ces saveurs glissent sur la langue et enveloppent le palais d'une couche dodue et savoureuse. La trame tannique est bien en chair en plus d'afficher un agréable côté soyeux. À noter que son prix a baissé de plus d'un dollar depuis l'an dernier.

Tannins/corps : Souples • Assez corsé

Cépages : Corvina, rondinella

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Poêlé Mijoté	Demi-glace Au vin rouge Fond de veau	Pizza à croûte mince, au prosciutto et aux olives noires	Baies des champs Épices douces Bouquet garni

Syrah, EXP



Producteur : The R.H. Phillips Vineyard

Appellation : California

Pays : États-Unis

Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 864801

Prix SAQ : 17,95 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



On a fait tout un plat l'an dernier du fait que certains vins arrivent au Québec en vrac et sont embouteillés ici. On a parlé de piquette. On a crié au scandale. Surprise, ce très bon produit fait partie de cette liste. On a oublié dans l'équation la longue expertise québécoise en matière de mise en bouteille. Cette pratique se fait de manière soignée par des employés d'ici qui savent ce qu'ils font. Doté d'une teinte rubis assez dense, ce vin étale avec puissance des notes de baies rouges et noires, avec une dominance de framboise, ainsi que des nuances de prune. Les épices, le poivre et les effluves de bois neuf suivent. Nos papilles cèdent devant l'avalanche de saveurs de baies, de réglisse, de poivre et d'épices, enrobées par des tannins en chair. Pourquoi boudier notre plaisir ?

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Syrah

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Au four Mijoté	Aux fruits Fond de veau Au vin rouge	Côtes levées, sauce barbecue	Poivre Curcuma Baies des champs

Altano, Quinta do Ataíde



Producteur : Symington Family Estates
Vinhos Lda

Appellation : Douro

Pays : Portugal

Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 11157097

Prix SAQ : 18,00 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Ce rouge, issu de l'agriculture biologique, est un bel exemple de la qualité des vins qu'on produit dans cette région. Pour ceux qui l'ignorent, les vins de cette appellation sont produits sur la même aire de production que le Porto. De toutes les régions portugaises, celle-ci est certainement la meilleure en termes de qualité. Visuellement, il étale une robe assez foncée. À l'olfaction, il affiche beaucoup de caractère. On détecte aisément des accents de chocolat, ainsi que des nuances de baies noires, sur des effluves d'épices et de poivre. On retrouve avec bonheur les intonations perçues au nez, particulièrement les saveurs chocolatées et les épices. L'expression du fruit est à l'avant-plan. Le tout est supporté par une trame tannique qui se tient bien droite.

Tannins/corps : Charnus • Moyennement corsé

Cépages : Touriga franca (35%), touriga nacional (30%), tinta roriz (25%), tinta barroca (10%)

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Poêlé Au four	Fond de veau Au jus Épices douces	Rôti de bœuf au jus	Poivre Épices douces Baies des champs

Château Lamartine



Producteur : Château Lamartine
Appellation : Castillon - Côtes de Bordeaux
Pays : France
Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 11374358
Prix SAQ : 18,10 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Force est d'admettre que ce vin composé majoritairement de merlot (85 %) surprend par sa complexité. On est loin des bordeaux austères qu'il faut attendre une décennie avant de penser à y plonger les lèvres. Loin aussi des vins un peu ternes qu'on retrouve souvent dans la rive droite de la Gironde. Déjà prêt à boire, même s'il supportera un vieillissement de quelques années encore, ce rouge à la robe rubis, assez dense, étale avec verve un bouquet composé d'effluves de cassis, de prune et de mûre, sur un couvert forestier exhalant des nuances de terre humide et de champignons. La bouche est dotée de tannins souples, mais non dénués de structure. On assiste à un copié-collé de l'examen olfactif.

Tannins/corps : Souples • Moyennement corsé

Cépages : Merlot (85%), cabernet sauvignon (10%), cabernet franc (5%)

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Au four Poêlé	Fond de veau Au poivre Au vin rouge	Longe de cerf sauce aux champignons sauvages	Poivre Prune Champignons

Les mots divins

Un vin n'est petit
 que si on le regarde de haut

Jean-Louis Doucet



Château Suau, Rouge



Producteur : SCA Château Suau
Appellation : Côtes de Bordeaux
Pays : France
Millésime dégusté : 2011

Code SAQ : 10395149
Prix SAQ : 18,20 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Les amateurs de merlot reconnaîtront les caractères normalement associés à ce cépage dans ce rouge typique de ce coin de la Gironde. D'une teinte rubis, réfléchissant des nuances violacées, il déploie avec une certaine verve des accents de baies rouges, de violette, coexistants avec des notes de poivron vert, sur un couvert forestier. Ces intonations se réfléchissent dans une bouche nantie de tannins sveltes pourvus d'une agréable élasticité. Les saveurs de baies et de prune tapissent le palais et se font enveloppantes. Elles fondent sur la langue en laissant derrière elles des goûts qui rappellent le poivron et les herbes fraîchement coupées.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Au four Poêlé	Fond de veau Au vin rouge Aux champignons	Bavette de bœuf à l'échalote	Poivron Champignons Poivre vert

Antiche Tenute Burchino



Producteur : Castellani SPA
Appellation : Chianti Superiore
Pays : Italie
Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 741272
Prix SAQ : 18,55 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Le vignoble centenaire est situé en dehors de la zone du chianti classico, non loin de Pise, une région qui fournit des vins de qualités variables, mais ici nous avons affaire à un produit étoffé, issu de l'agriculture biologique. Vêtu d'une robe rubis et assez foncée, il déploie un bouquet aromatique d'où émanent des accents de cassis et de fraise, sur des notes de réglisse et de moka, agrémentées de nuances florales, le tout recouvert d'effluves de cèdre. On pourrait s'attendre à un vin plus costaud, mais, bien qu'il possède une certaine carrure, c'est davantage son côté séveux et souple qui domine. On assiste en bouche, à un copié-collé des intonations perçues au nez.

Tannins/corps : Souples • Assez corsé

Cépages : Sangiovese (90%), canaiolo (5%), cilegiolo (5%)

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Poêlé Mijoté	Fond de veau Aux tomates Aux herbes	Carré d'agneau et sa tombée de tomates et fines herbes	Tomate Basilic Champignons

Campolieti Ripasso



Producteur : Luigi Righetti
Appellation : Valpolicella Classico Superiore
Pays : Italie
Millésime dégusté : 2013

Code SAQ : 964569
Prix SAQ : 18,90 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Ce ripasso est l'un des moins chers sur le marché. Pourtant, il représente une valeur sûre qui en fait l'un des achats sensés à prioriser, particulièrement pour accompagner les plats de pâtes à la sauce aux tomates. Il est doté d'une robe rubis, dense et profonde. Sans surprise, il dévoile un intense bouquet composé d'odeurs de baies noires et rouges confites, de fruits à noyau aussi, ainsi que des nuances de moka, d'épices et de vanille, sur une délicate base boisée. La bouche est ample à souhait, ronde, sapide, généreuse et charmeuse. Son acidité naturelle sert de véhicule au fruit.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé
Cépages : Corvina, rondinella, molinara
Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Grillé Au four	Demi-glace Aux tomates Au vin rouge	Escalope de veau par- migiana	Poivre Champignons Anis

Les mots divins

Les accords sont vains

si le vin ne s'accorde pas avec le palais

Jean-Louis Doucet



Cabernet sauvignon, Robert Mondavi, Private Selection



Producteur : Robert Mondavi Winery

Code SAQ : 392225

Appellation : California

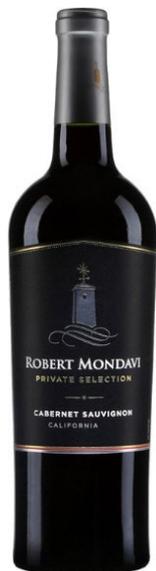
Prix SAQ : 18,95 \$

Pays : États-Unis

Code LCBO : 392225

Millésime dégusté : 2014

Prix LCBO : 17,95 \$



Premièrement, je dois souligner les nouvelles étiquettes des produits de la marque Private Selection de Mondavi. Les vins de cette gamme, l'antichambre des plus grands vins de la maison, en est ainsi valorisée. L'aspect de la robe est de couleur rubis, d'une bonne profondeur. Son bouquet est expressif, marqué par des accents de baies rouges bien mûres, côtoyant des nuances de prune, sur une base légèrement épicée. La bouche est ample, sapide, dotée d'une trame tannique bien bâtie, tout en affichant une agréable élasticité. Comme c'est le cas de plusieurs vins californiens, on ressent une impression de sucre résiduel, mais cela n'est pas du tout déplaisant. Le palais est visité par les intonations déjà perçues au nez.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Cabernet sauvignon (80%), syrah, merlot, petite sirah, cabernet franc, tannat, petit verdot

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Grillé Au four	Fond de veau Aux fruits Au vin rouge	Bavette de bœuf à l'échalote	Champignons Cacao Épices barbecue

Zinfandel, Ravenswood, Vintners Blend



Producteur : Ravenswood Winery

Code SAQ : 427021

Appellation : California

Prix SAQ : 19,50 \$

Pays : États-Unis

Code LCBO : 359257

Millésime dégusté : 2013

Prix LCBO : 16,95 \$



Vous savez ces « comfort foods », ces plats simples qui réconfortent ? Eh bien ! Ce rouge est ni plus ni moins que l'équivalent vinique qu'on pourrait qualifier de « comfort wine ». Visuellement, il affiche une teinte rubis, moyennement profonde. Au nez, il étale avec assurance des nuances d'épices, jonchées d'effluves de baies rouges et de confiserie. Une base légèrement boisée et vanillée couronne le tout. Les saveurs de fruits, telles que la fraise et la framboise, tapissent le palais avec une aisance déconcertante, appuyées par des tannins sveltes et accueillants. Les nuances d'épices douces et de vanille enrobent le fruit.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Zinfandel (76%), petite sirah, syrah

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Au four Grillé	Aux fruits Fond de veau Aux épices	Côtes levées, sauce barbecue	Épices barbecue Poivre Baies des champs

Mompertone



Producteur : Prunoto SRL
Appellation : Monferrato
Pays : Italie
Millésime dégusté : 2012

Code SAQ : 11669148
Prix SAQ : 19,95 \$
Code LCBO : 388587
Prix LCBO : 18,95 \$



Cette cuvée issue d'un assemblage peu commun, a de quoi étonner plus d'un. Véritable régal pour les sens, il charme dès que l'on verse le contenu dans le verre, grâce à sa teinte rubis d'une bonne densité. Paradent sous notre nez, des parfums de cerise noire, de myrtille et de prune, marchant la main dans la main en compagnie d'accents d'épices douces et de café. En filigrane, on perçoit des intonations de tabac blond. Les saveurs fruitées enveloppent le palais et semblent constituer une couche protectrice qui donne aux tannins une élégance et un agréable fondu. Les inflexions de myrtille et de prune se greffent à des saveurs d'épices douces, agrémentées d'une touche de tabac blond en finale. Très réussi.

Tannins/corps : Souples • Assez corsé

Cépages : Barbera (60%), syrah (40%)

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Grillé Mijoté	Fond de veau Aux épices Aux tomates	Navarin d'agneau au thym et au romarin	Épices italiennes Tomates Figue

Madiran, Torus



Producteur : Alain Brumont

Appellation : Madiran

Pays : France

Millésime dégusté : 2011

Code SAQ : 466656

Prix SAQ : 16,95 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Le producteur Alain Brumont, figure de proue des vins de cette appellation du Sud-Ouest et grand ami des Québécois, nous offre toujours, avec ce vin, un produit bien fait, alliant puissance et finesse. Visuellement, il affiche une teinte pourpre, assez dense. Il dévoile au nez, un bouquet aromatique d'où émanent des notes de baies des champs, de mûre surtout, côtoyant les épices et la réglisse, sur une trame de bois neuf. On retrouve les mêmes arômes dans une bouche où le fruit s'exprime d'emblée avant de céder le passage à des inflexions de poivre et d'épices. Le tout, enrobé d'une trame tannique reposant sur des assises assez solides.

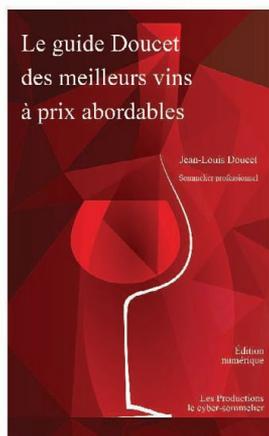
Tannins/corps : Charnus • Corsé

Cépages : Tannat, cabernet sauvignon, cabernet franc

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Poêlé Mijoté	Aux fruits Fond de gibier Au vin rouge	Longe d'agneau aux herbes de Provence	Poivre Bouquet garni Piment



Le guide Doucet des meilleurs vins à prix abordables

Visitez le site ledoucet.com pour connaître

les modalités de mise à jour du guide.

Cabernet sauvignon, Clos du Bois



Producteur : Clos du Bois Winery

Code SAQ : 397497

Appellation : North Coast

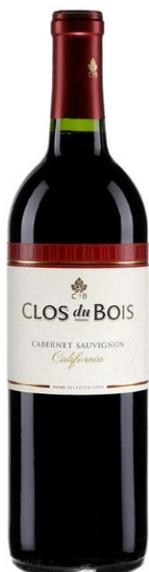
Prix SAQ : 18,00 \$

Pays : États-Unis

Code LCBO : 308304

Millésime dégusté : 2012

Prix LCBO : 16,95 \$



J'aime bien cette vinerie qui confectionne des vins pas compliqués, toujours résolument californiens en termes de style et totalement savoureux. Visuellement, il affiche une robe rubis, assez foncée. Le caractère expressif et nuancé du cabernet sauvignon se fait sentir dès les premiers effluves. On y perçoit un bouquet imprégné d'accents de baies des champs bien mûres, entourés d'effluves de vanille, de bois et de réglisse, sur un fond subtilement floral. En bouche, on revisite les intonations déjà perçues au nez. Son amplitude et son ossature solide, bien garnie de chair, mais non dénuée de souplesse, complètent l'opération charme.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Cabernet sauvignon

Température : Entre 15 et 18 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Au four Grillé	Demi-glace Au vin rouge Aux champignons	Filet d'épaule de bœuf au poivre long	Poivre Poivron Épices barbecue

MontGras, Quatro



Producteur : Viña MontGras
Appellation : Valle de Colchagua
Pays : Chili
Millésime dégusté : 2015

Code SAQ : 11331737
Prix SAQ : 18,55 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Agréable proposition que celle-là. Je me répète, mais c'est souvent dans cette gamme de prix qu'on retrouve les vins au rapport qualité-prix les plus intéressants. Quatro pour quatre cépages reconnus pour leur expression aromatique. Et pour ce qui est de l'expression, il y en a à profusion. Il ne fait pas dans la dentelle, mais c'est justement pour ça qu'on l'aime. Sous une robe à la teinte rouge cerise noire, il étale un bouquet expressif à souhait, dominé par des nuances de cassis et autres baies noires. Celles-ci s'accompagnent d'essences de bois neuf, sur une base évoquant le cuir et l'eucalyptus. Ceux qui aiment les vins bien en chair seront ravis. Les saveurs de baies s'éclatent en bouche et s'accompagnent de nuances boisées.

Tannins/corps : Charnus • Bien corsé

Cépages : Cabernet sauvignon (45%), carmenère (20%), malbec (20%), syrah (15%)

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Au four Poêlé	Fond de gibier Au Porto Au poivre	Aiguillettes de canard aux mûres	Poivre Herbes de Provence Baies

Les mots divins

Le bouchon est un bouc émissaire
 qui nous afflige d'un air de bœuf quand le vin
 a l'air bête

Jean-Louis Doucet



Rioja, Otonal, Reserva



Producteur : Bodega Olarra

Appellation : Rioja

Pays : Espagne

Millésime dégusté : 2011

Code SAQ : 12560591

Prix SAQ : 18,65 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Agréable surprise que ce vin riche et savoureux. Il représente un des meilleurs rapports qualité-prix sur le marché. Déjà, à la vue de sa robe rubis, dense et profonde, nos papilles s'éveillent. Au nez, on perçoit un bouquet aromatique à souhait, dégageant des accents de baies rouges et noires, supportés par des nuances de bois bien présentes, mais qui n'entravent pas le passage du fruit. On détecte aussi des intonations rappelant la boîte à tabac. En bouche, il s'étale une certaine puissance, mais sans excès. Les saveurs de fruits détectées au nez sont aisément identifiables. Elles se collent au palais et l'occupent sans retenue.

Tannins/corps : Charnus • Corsé

Cépages : Tempranillo (85%), Grenache (10%), Graciano (5%)

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Poêlé Au four	Demi-glace Au vin rouge Au poivre	Chorizo	Cumin Paprika Poivre

Syrah, Errazuriz, Max Reserva



Producteur : Viña Errazuriz SA
Appellation : Valle de Aconcagua
Pays : Chili
Millésime dégusté : 2013

Code SAQ : 864678
Prix SAQ : 18,95 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



On pourrait écrire sur l'étiquette « plaisirs garantis », tellement il plaît à un grand éventail de personnes. Difficile de faire fi de son immense potentiel de séduction qui opère dès l'instant où les premières larmes sont versées, révélant une robe dense et profonde, d'une teinte cerise noire. Ses effluves poivrés titillent les narines et s'accompagnent de nuances de prune et de fruits noirs confits, sur un tapis de bois neuf, un trait de caractère qui s'estompe à l'aération. Charpentée, ample et pulpeuse à souhait, la bouche révèle de beaux tannins riches et bien présents, ainsi qu'un agréable côté soyeux. Les accents de fruits gomment le palais tout entier et y demeurent un long moment avant de s'étioler.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Syrah

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Au four Grillé	Fond de veau Au poivre Aux fruits	Filet mignon aux truffes et au poivre	Olives Poivre Champignon

Cairanne, Domaine Saint Andréol, Prestige



Producteur : Cave Beaumet et Fils
Appellation : Côtes du Rhône Villages, Cairanne
Pays : France
Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 11459837
Prix SAQ : 19,25 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Joli vin coup de cœur que celui-là, bien en chair, avec ce qu'il faut de complexité et de jus pour satisfaire les amateurs de vins issus de ce terroir où le grenache et la syrah règnent en harmonie. D'emblée, la robe d'un rouge profond est annonciatrice de l'agréable expérience qui suit. Des nuances de poivre côtoient des accents bien définis de baies noires, suivis d'inflexions de garrigue. La bouche est ample, dotée de tannins fermes, mais sans rudesse. Les saveurs de fruits noirs s'expriment avec aplomb. Elles sont suivies d'intonations de violette et de poivre. On y détecte une agréable chaleur dégagée par un taux d'alcool assez élevé, ce qui a pour effet d'étirer la sensation des arômes.

Tannins/corps : Charnus • Corsé

Cépages : Grenache (60%), Syrah (40%)

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Poêlé Au four	Au poivre Demi-glace Aux herbes de Provence	Côtelettes d'agneau aux herbes de Provence	Poivre Cumin Herbes de Provence

Madiran, Tour Bouscassé



Producteur : Alain Brumont

Appellation : Madiran

Pays : France

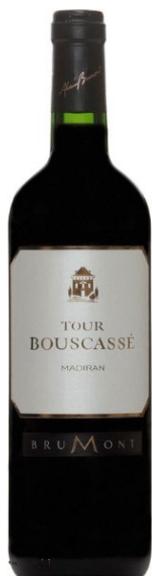
Millésime dégusté : 2010

Code SAQ : 12284303

Prix SAQ : 19,35 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Avec ce vin, Alain Brumont a voulu faire un vin moderne, prêt à boire dès sa mise en marché. Si la plupart des rouges de ce producteur sont élaborés à 100 % de tannat, ici il ne représente que 50 % de l'assemblage. À noter que les vignes ont entre 20 à 100 ans d'âge. Il est doté d'une robe foncée, presque noire. Nez subtil et nuancé, dévoilant des notes minérales, de terre humide, de baies noires et de prune et de cassis. En bouche, l'attaque est franche. On décèle une légère amertume, mais c'est le côté sapide qui l'emporte sur la trame tannique serrée. Fidèle aux accents perçus à l'olfaction.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Tannat (50%), cabernet sauvignon (26%), cabernet franc (24%)

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Au four Poêlé	Fond de veau Aux herbes Au vin rouge	Cassoulet toulousain	Laurier Poivre Basilic

Le guide Doucet
des meilleurs vins
à prix abordables

Jean-Louis Doucet
Sommelier professionnel

Édition
numérique

Les Productions
le cyber-sommelier

À surveiller dans la prochaine mise à jour :
des dizaines de nouveaux produits.

Visitez le site ledoucet.com pour connaître
les modalités de mise à jour du guide.

Château Godard Bellevue



Producteur : E.A.R.L. Arbo
Appellation : Bordeaux Côtes de Francs
Pays : France
Millésime dégusté : 2011

Code SAQ : 914317
Prix SAQ : 19,50 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Ce vin possède l'élégance légendaire des bordeaux, avec assez de puissance pour ravir les palais avides de sensations fortes, le tout offert à un prix tout à fait raisonnable. Doté d'une robe rubis, assez profonde, il étale un bouquet expressif et nuancé, d'où émanent des notes de fruits rouges et noirs confits, saupoudrées d'accents de violette, agrémentés d'effluves de vanille et de chêne, sur un fond légèrement épicé. En filigrane, on perçoit des notes de graphite. Les saveurs de baies se glissent sur la langue et l'enveloppent jusqu'à révéler des intonations de prune. Il est doté d'une trame tannique solide et d'une bonne dose de chair autour de celle-ci tout en présentant un agréable côté satiné.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Merlot (50%), cabernet franc (25%), cabernet sauvignon (25%)

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Grillé Au four	Fond de veau Fond de gibier Au vin rouge	Magret de canard, sauce aux mûres	Épices barbecue Café Poivre

Chianti-Classico, Piccini, Riserva



Producteur : Gestioni Piccini SRL

Code SAQ : 11768795

Appellation : Chianti Classico

Prix SAQ : 19,95 \$

Pays : Italie

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2010

Prix LCBO : s. o.



Voici un Chianti-Classico Riserva somme toute assez sobre, sans surextraction, qui étale un profil à la fois convivial, fruité et assez complexe pour plaire aux amateurs des vins du Chianti ayant du coffre. À l'œil, il exhibe une robe rubis, moyennement profonde. Son bouquet dégage de jolis accents de baies des champs, de fraise confite et de prune, sur une gerbe légèrement vanillée, supportée par des nuances de chêne, sur un fond d'épices douces. Le palais est envahi d'arômes fruités qui se collent littéralement aux parois. L'acidité sert de support aux intonations fruitées. La trame tannique est bien constituée et n'affiche aucune lourdeur.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Sangiovese

Température : Entre 15 et 18 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Au four Poêlé	Demi-glace Aux tomates Fond de veau	Filet d'agneau, tombée de tomates et de basilic	Basilic Tomate Laurier

Syrah, Finca Antigua



Producteur : Finca Antigua SA

Appellation : La Mancha

Pays : Espagne

Millésime dégusté : 2013

Code SAQ : 10498121

Prix SAQ : 16,45 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Voici une syrah élaborée dans un style moderne, élevée en altitude dans une région chaude, ce qui permet à la vigne de recevoir un peu de fraîcheur lors des nuits d'été et ainsi profiter de conditions optimales. Il s'agit d'un vin musclé, à la personnalité assumée, un peu carré sur les bords, mais tout à fait savoureux. À l'œil, il dévoile une robe rouge foncé, presque noire. Des accents de poivre, de cassis, de mûre et de framboise se succèdent avant de céder le passage à des notes bien appuyées de bois torréfié (il faut aimer cet aspect pour apprécier ce vin). La bouche est gorgée de fruits. Elle possède une trame tannique à l'ossature solide, nantie de passablement de chair.

Tannins/corps : Charnus • Bien corsé

Cépages : Syrah

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 91

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Au four Grillé	Au poivre Au porto Fond de gibier	Magret de canard, sauce aux baies des champs	Champignons Poivre Olives noires

Les mots divins

Dans le palais du dégustateur

il n'y a ni princesse, ni crapaud, seulement des
mots divins

Jean-Louis Doucet



Cabernet Sauvignon, Manor House



Producteur : Nederburg Wines

Code SAQ : 11676313

Appellation : Western Cape

Prix SAQ : 16,95 \$

Pays : Afrique du Sud

Code LCBO : 68767

Millésime dégusté : 2013

Prix LCBO : 16,95 \$



C'est souvent entre 15 et 20 \$ qu'on retrouve les meilleurs vins en termes de rapport qualité-prix et ce vin en est un bel exemple. Difficile de rester de glace devant ce produit à la personnalité aussi assumée. Visuellement, il étale une teinte rubis, très foncée. Au nez, il déploie d'intenses accents de fruits noirs et rouges confits s'appuyant sur une base boisée qui ne prend, heureusement, pas toute la place. La bouche est gourmande, très sapide, dotée d'une trame tannique en chair, sans être lourde. La présence de sucre résiduel donne à ce vin une dimension quelque peu racoleuse. Les saveurs de fruits occupent le palais sans aucune retenue. Longue et savoureuse finale.

Tannins/corps : Charnus • Bien corsé

Cépages : Cabernet sauvignon

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 91

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Poêlé Au four	Fond de gibier Au poivre Aux champignons	Côtelettes d'agneau à l'ail et au romarin	Poivre Réglisse Bouquet garni

Château Eugénie, Tradition



Producteur : Jean et Claude Couture

Code SAQ : 721282

Appellation : Cahors

Prix SAQ : 17,00 \$

Pays : France

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2013

Prix LCBO : s. o.



Les amateurs de vins à base de malbec seront comblés par ce vin pas piqué des vers, offert à un prix fort acceptable. Arborant une robe foncée, presque noire, il étale avec verve des accents de cassis et d'épices, déposés sur une base de bois torréfié. La bouche est ample, charnue, dotée d'une trame tannique costaute et vibrante, mais sans lourdeur. Les saveurs de cassis occupent la majorité du palais et sont rejointes par les saveurs boisées. En finale, des nuances évoquant un couvert forestier se pointent pour lui donner une dimension un peu plus complexe. Prioriser les viandes rouges.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Malbec (80%), merlot (20%)

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 91

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Poêlé Grillé	Au porto Au bleu Fond de gibier	Cassoulet toulousain	Poivre Herbes de Provence Champignons

Zolo



Producteur : Fincas Patagonicas S.A.

Code SAQ : 11373232

Appellation : Mendoza

Prix SAQ : 18,30 \$

Pays : Argentine

Code LCBO : 54098

Millésime dégusté : 2014

Prix LCBO : 15,75 \$



Ce rouge, issu de l'agriculture biologique, possède tous les atouts pour séduire ceux qui aiment les vins dodus sans être lourds. Il provient d'un vignoble situé à 1 350 mètres au-dessus du niveau de la mer. Il est doté d'une robe rubis, foncée et presque noire. À l'olfaction, il déploie un intense bouquet dominé par des notes bien appuyées de cassis, embellies d'effluves de café, eux-mêmes enveloppés d'épices et de bois et de vanille. La bouche est costaute et possède beaucoup de matière. On assiste à un copié-collé des accents perçus à l'olfaction avec une dominance des saveurs de cassis. Celles-ci sont rejointes par des saveurs de mûre et de prune dans une finale qui s'étire sur plusieurs caudalies.

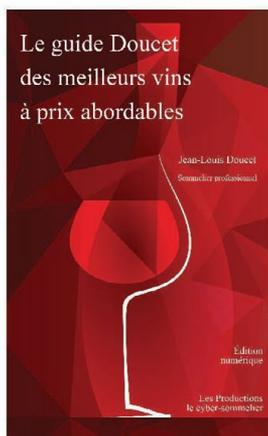
Tannins/corps : Charnus • Bien corsé

Cépages : Cabernet sauvignon

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 91

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Poêlé Au four	Fond de gibier Demi-glace Au poivre	Côtelettes d'agneau au poivre	Poivre Piment Café



Pourquoi payer cher pour un guide désuet ?

Le guide Doucet des meilleurs vins à prix abordables

Visitez le site ledoucet.com pour connaître les modalités de mise à jour du guide.

Cabernet sauvignon, Arboleda



Producteur : Viña Arboleda SA
Appellation : Valle de Aconcagua
Pays : Chili
Millésime dégusté : 2013

Code SAQ : 10967434
Prix SAQ : 19,95 \$
Code LCBO : 606764
Prix LCBO : 19,95 \$



La seule défense qu'on a contre le jab de ce rouge viril est de tendre l'autre joue, se laisser frapper à nouveau et y prendre plaisir. Il ne s'agit pas de masochisme pour autant, puisque les coups ne font pas mal, au contraire. À la vue de sa robe sombre, on salive déjà. Aucune déception au nez alors qu'un bouquet expressif dévoile des notes bien définies de cassis, sur des nuances de prune, sur une base de bois et d'eucalyptus, embellies par des effluves d'épices et de poivron vert. On revisite les accents perçus à l'olfaction dans une bouche ample et sapide, dotée de tannins charnus et bien constitués. Le cassis et la mûre se collent littéralement au palais et sont escortés par des saveurs de cuir.

Tannins/corps : Charnus • Bien corsé

Cépages : Cabernet sauvignon

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 91

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Poêlé Au four	Au vin rouge Au poivre Demi-glace	Aiguillettes de canard fumé, sauce au Porto	Épices barbecue Piment Poivre



Vins blancs entre 20 et 25\$

Chablis, Albert Bichot



Producteur : Albert Bichot
Appellation : Chablis
Pays : France
Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 17897
Prix SAQ : 22,50 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Chablis est une appellation mythique, longtemps perçue comme l'archétype du chardonnay idéal, surtout chez les Américains. D'ailleurs, jadis, chez nos voisins du sud on commandait par le nom de Chablis n'importe quel vin à base de ce cépage. Confectionné par l'un des meilleurs négociants de la Bourgogne, ce blanc dévoile une robe jaune paille, assez intense. Des accents d'agrumes, de pomme verte et de poire, s'accompagnent de nuances minérales et florales. La bouche est vive, mais enveloppante. On reconnaît la vigueur des vins de Chablis, une région fraîche. On assiste à un copié-collé des intonations perçues à l'olfaction. Ces nuances, surtout la pomme, demeurent suspendues un long moment avant de s'étioler.

Acidité/corps : Vif • Moyennement corsé

Cépages : Chardonnay

Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 63

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Au four Poêlé	Aux fruits Fumet de poisson Au vin blanc	Bigorneaux à la bourguignonne	Agrumes Vanille Épices douces

Pour avoir votre espace pub ici

Contactez-nous :

publicite@lecyber-sommelier.com

Chardonnay, Castello della Sala Bramito del Cervo



Producteur : Marchesi Antinori SRL

Appellation : I.G.T. Umbria

Pays : Italie

Millésime dégusté : 2015

Code SAQ : 10781971

Prix SAQ : 23,95 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Ceux et celles qui ont déjà eu la chance de goûter au Cervo, le vin phare de ce domaine appartenant à Antinori, retrouveront une parenté dans ce vin offert à 40 % du prix de l'autre. Visuellement, il affiche une robe jaune paille avec des reflets verts. Le nez est puissant, dominé par des nuances de beurre frais et d'abricot, ainsi que des notes de pomme, sur une base minérale qui lui donne de la complexité aromatique. La bouche est fraîche, raffinée, croquante à souhait et bien équilibrée. L'aspect gustatif est une copie conforme de l'aspect olfactif. Les saveurs de pomme, d'abricot et les accents minéraux occupent le palais pendant de longues secondes avant de s'étioler.

Acidité/corps : Frais • Léger +

Cépages : Chardonnay

Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 63

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Mijoté Bouilli	Au vin blanc Au beurre Aux fruits	Risotto aux crevettes nordiques	Safran Beurre Cardamome

Bourgogne, Chardonnay, Louis Latour



Producteur : Louis Latour
Appellation : Bourgogne
Pays : France
Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 55533
Prix SAQ : 20,00 \$
Code LCBO : 55533
Prix LCBO : 20,45 \$



Cette cuvée, 100 % inox, est élaborée à partir de vignes de chardonnay provenant de Meursault, Puligny, Chassagne-Montrachet, ainsi que de certains vignobles de la Côte Chalonnaise. Il y a donc de la graine des grands dans ce bourgogne « générale » et le résultat est palpable. Visuellement, il affiche une teinte jaune avec de subtils reflets dorés. Il tend une gerbe assez aromatique imbibée d'intonations de melon, de pomme et de vanille, sur des accents floraux et de silex. On reconnaît aisément la rondeur et la fraîcheur du chardonnay, ainsi que ses nuances typiques de beurre et d'amande fraîche qui s'accompagnent des saveurs déjà perçues à l'olfaction, dans une bouche croquante à souhait.

Acidité/corps : Frais • Moyennement corsé

Cépages : Chardonnay

Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 64

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Nature Bouilli	Au beurre Aux amandes Fond de volaille	Filet de sole à la meunière	Safran Agrumes Vanille

Chardonnay, Mission Hill, Reserve

Producteur : Mission Hill Family Estate

Code SAQ : 11092078

Appellation : Okanagan Valley

Prix SAQ : 20,05 \$

Pays : Canada (Colombie-Britannique)

Code LCBO : 545004

Millésime dégusté : 2015

Prix LCBO : 21,95 \$



Ce digne représentant de la vallée de l'Okanagan, est une véritable carte postale organoleptique du genre de chardonnay qu'on retrouve dans ce coin de pays. Élevé dans des fûts américains, mais élaboré à la bourguignonne, avec bâtonnages sur lies, il est tout sauf banal. Il révèle une robe jaune paille tirant sur le doré. Son bouquet exhale des accents de fruits tropicaux, de pêche et de fruits à chair blanche, sur un lit d'effluves boisés qui ne prennent jamais trop d'espace. En filigrane, on détecte des nuances florales. Ces intonations sont revisitées dans une bouche suave et croquante, dotée d'une agréable fraîcheur. Aux accents perçus à l'olfaction se greffent des saveurs briochées qui perdurent jusqu'en finale.

Acidité/corps : Frais • Moyennement corsé

Cépages : Chardonnay

Température : Entre 8 et 11 °C

I.M.V. : 64

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Au four Mijoté	Au beurre Fumet de poisson Fond de volaille	Suprême de volaille à la mangue	Safran Vanille Épices douces

Mâcon-Uchizy, Talmard



Producteur : Mallory & Benjamin
Talmard
Appellation : Mâcon-Uchizy
Pays : France
Millésime dégusté : 2015

Code SAQ : 11618324
Prix SAQ : 20,05 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Le bonheur, quand il est vinifié, ça donne un peu ça. Un chardonnay typiquement bourguignon, avec ce qu'il faut de générosité, de matière et de goût. Visuellement, il étale une charmante teinte jaune dorée. Au nez, on perçoit aisément des accents de beurre frais, sur un lit de pommes compotées, agrémentées d'intonations de vanille et de pain grillé. En bouche, il affiche un profil généreux, sphérique et une acidité rafraîchissante. Les saveurs de fruits et de beurre occupent la majorité du palais. Des inflexions de poire se greffent à l'ensemble déjà perçu à l'olfaction. La finale est longue et soutenue.

Acidité/corps : Frais • Moyennement corsé

Cépages : Chardonnay

Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 64

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Au four Poêlé	Au beurre Aux fruits Fond de volaille	Brie en croûte, à la poire	Poire Miel Coriandre

Les mots divins

Le vin est à un repas
ce que la dentelle est à l'érotisme

Jean-Louis Doucet



Chardonnay, Kim Crawford, Unoaked



Producteur : Kim Crawford Wines

Code SAQ : 10669470

Appellation : Marlborough

Prix SAQ : 21,95 \$

Pays : Nouvelle-Zélande

Code LCBO : 991950

Millésime dégusté : 2015

Prix LCBO : 19,95 \$



Ce vin, comme son nom l'indique, n'a subi aucun levage sous bois afin de préserver l'expression naturelle du cépage, comme le font plusieurs producteurs chablisiens pour leurs cuvées régionales. Le résultat est tout à fait ravissant. D'entrée de jeu, sa robe jaune paille nous fait de l'œil. Au nez, un bouquet peu expressif, mais subtil et nuancé, dévoile des accents de pomme verte, sur des notes de beurre, fardées d'un souffle de brioche à la vanille. On craque pour son côté tendre et enveloppant, sa rondeur typiquement chardonnay et son agréable acidité. Les nuances perçues à l'olfaction, surtout les notes de pomme, s'étalent en douce sur le palais et l'occupent un long moment avant de s'étioler.

Acidité/corps : Frais • Moyennement corsé

Cépages : Chardonnay

Température : Entre 8 et 11 °C

I.M.V. : 64

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Mijoté Au four	Au beurre Aux agrumes À la crème	Baluchon de brie à l'abricot	Safran Amande Coriandre

Chardonnay, Wild Ferment



Producteur : Viña Errazuriz

Code SAQ : 860213

Appellation : Aconcagua Costa

Prix SAQ : 22,25 \$

Pays : Chili

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2013

Prix LCBO : s. o.



Déjà, en versant le vin dans le verre, de par sa densité et la couleur dorée de sa robe, on réalise qu'on est en présence d'un vin figolé. Élaboré dans le respect de la terre et des éléments qui l'entourent, ce chardonnay aux accents caractéristiques de pommes poires, de fruits tropicaux et de vanille, déploie aussi des intonations de silex sur une base boisée. Le palais se laisse bercer par les saveurs perçues à l'olfaction. Il est doté d'une acidité croquante compensée par un agréable côté moelleux et une texture grasse typique du chardonnay. À boire maintenant ou à mettre en cave pour quatre ou cinq ans.

Acidité/corps : Frais • Moyennement corsé

Cépages : Chardonnay

Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 64

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Au four Grillé	Fond de volaille Au beurre Fumet de poisson	Filet de truite amandine	Poivron Poivre Mûres

Le Cyber-Sommelier



<http://www.lecyber-sommelier.com>

Saint-Véran, Combe aux Jacques



Producteur : Louis Jadot
Appellation : Saint-Véran
Pays : France
Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 597591
Prix SAQ : 23,55 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Cette autre très belle proposition de ce grand producteur bourguignon fait figure d'incontournable lorsque vient le temps de compiler la liste des vins qui feront partie de ce guide. Élevé en cuve d'inox, sans apport de bois, afin de préserver les arômes naturels du chardonnay qui sont aisément reconnaissables dans ce produit bien ficelé. Sous une robe jaune paille avec des reflets dorés, il étale un bouquet expressif et nuancé, marqué par des notes de fruits à chair blanche côtoyant des accents floraux et minéraux, sur un fond légèrement brioché. La bouche est tendre, grasse et enveloppante. On assiste à un copié-collé des accents perçus à l'olfaction.

Acidité/corps : Frais • Léger +
Cépages : Chardonnay
Température : Entre 7 et 10 °C

I.M.V. : 64

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Au four Poêlé	Au vin blanc Au beurre À la crème	Morue à la crème et au vin blanc	Safran Vanille Amande

Chardonnay / Sauvignon Blanc, Liano



Producteur : Umberto Cesari
Appellation : Rubicone
Pays : Italie
Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 11661761
Prix SAQ : 23,65 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Les produits de ce producteur sont toujours très charmants, voire un peu racoleurs. Cela dit, il n'y a pas de mal à se laisser séduire. Déjà, à l'œil, sa teinte jaune dorée, d'une bonne profondeur, attise nos sens. Il est aromatique à souhait et dévoile des notes bien définies de pêche, d'abricot, de poire et de pomme, sur un lit de nuances boisées bien intégrées à l'ensemble. La bouche est ample, grasse et fraîche. On retrouve avec bonheur les accents perçus à l'olfaction, avec une dominance de saveurs d'abricot. À cela, s'ajoutent des intonations de vanille et d'épices douces. Très belle finale en fruit.

Acidité/corps : Frais • Assez corsé

Cépages : Chardonnay (70%), sauvignon blanc (30%)

Température : Entre 7 et 10 °C

I.M.V. : 64

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Au four Poêlé	Au beurre Fond de volaille Aux herbes	Brie en croûte, aux poires	Poire Anis Safran

Le guide Doucet
des meilleurs vins
à prix abordables

Jean-Louis Doucet
Sommelier professionnel

Édition
numérique

Les Productions
le cyber-sommelier

Le guide Doucet des meilleurs vins à prix abordables

Visitez le site ledoucet.com pour connaître
les modalités de mise à jour du guide.

Côtes-du-Rhône, Guigal, blanc



Producteur : E. Guigal

Code SAQ : 290296

Appellation : Côtes-du-Rhône

Prix SAQ : 21,05 \$

Pays : France

Code LCBO : 290296

Millésime dégusté : 2013

Prix LCBO : 16,75 \$



Je rage un peu quand je vois la différence de prix de ce vin entre la SAQ et la LCBO, mais bon, il s'agit d'une question de marché, semble-t-il. Ce blanc est un modèle du genre, c'est pourquoi il est impossible de passer à côté de ce grand classique sans le sélectionner pour ce guide. Il étale une robe jaune paille assez intense. Au nez, il dévoile des accents de fruits tropicaux tels que la pêche, l'abricot et le melon, surplombés d'effluves floraux. La bouche est fraîche, croustillante à souhait et très sapide. Très sec, malgré la dominance de saveurs fruitées, et assez puissant. Les intonations de pêche et d'abricot gommant le palais et l'occupent pendant plusieurs caudalies avant de céder le passage à des nuances évoquant un champ de garrigue. Un excellent vin de repas.

Acidité/corps : Frais • Assez corsé

Cépages : Viognier (65%), roussane (15%), marsanne (10%), bourboulenc (10%)

Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 65

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Poêlé Au four	Fumet de poisson Aux fruits Au beurre	Fricassée de fruits de mer	Bouquet garni Fruits tropicaux Menthe

Chardonnay, Gold Label, Diamond Collection, Francis Coppola



Producteur : Francis Ford Coppola
Appellation : Monterey County
Pays : États-Unis
Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 10312382
Prix SAQ : 23,25 \$
Code LCBO : 708305
Prix LCBO : 23,95 \$



Le style de vins que ce producteur et réalisateur hollywoodien confectionne est à l'image de ses films en ce sens qu'ils ne laissent personne indifférent. Ce vin, archétype des chardonnays qu'on élabore en Californie, affiche une teinte jaune dorée, assez intense et profonde. Il étale sans retenue des accents de fruits tropicaux, sur des nuances de beurre frais, de mangue, de pomme et de poire. Le tout, apposé sur un lit d'intonations boisées bien dosé. Les saveurs de fruits se dégustent avec plaisir dans une bouche fraîche, dotée d'une acidité croquante et d'une texture grasse. Les nuances décrites au nez échouent dans le palais et y demeurent longtemps avant de s'étioler.

Acidité/corps : Frais • Assez corsé

Cépages : Chardonnay

Température : Entre 7 et 10 °C

I.M.V. : 65

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Poêlé Mijoté	Au beurre Aux agrumes Au vin blanc	Gambas grillées, au beurre à l'ail	Citron Beurre Safran

Sauvignon Blanc, Rimapere



Producteur : Baron Edmond de Rothschild

Appellation : Marlborough

Pays : Nouvelle-Zélande

Millésime dégusté : 2012

Code SAQ : 12213492

Prix SAQ : 24,55 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Dès les premiers effluves, on est conquis. Ce vin est le résultat d'un partenariat entre la famille Rothschild et la Craggy Range Winery. Le savoir-faire des deux maisons se perçoit tout au long de la dégustation. Visuellement, il affiche une teinte jaune vert. Au nez, un bouquet aromatique à souhait étale avec aplomb des notes bien appuyées de pamplemousse, suivies de nuances d'ananas, sur une base minérale et de buis. Il se fait croquant en bouche, très sapide, et affiche une belle pureté des arômes. Le pamplemousse rose s'exprime d'emblée, suivi d'accents d'ananas et d'écorce de citron. De plus, il est long et savoureux. Le style néo-zélandais avec un petit accent de la Loire.

Acidité/corps : Vif • Corsé

Cépages : Sauvignon blanc

Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 65

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Au four Poêlé	Fond de volaille Aux agrumes Fumet de poisson	Crevettes sautées au beurre d'anis	Badiane Citron Safran

Les mots divins

Celui qui boit pour oublier
ne devrait boire que de la piquette

Jean-Louis Doucet



Sauvignon Blanc, Kim Crawford**Producteur :** Kim Crawford Wines**Code SAQ :** 10327701**Appellation :** Marlborough**Prix SAQ :** 20,95 \$**Pays :** Nouvelle-Zélande**Code LCBO :** 35386**Millésime dégusté :** 2015**Prix LCBO :** 19,95 \$

Lui résister est un exercice futile tant ce sauvignon qui ne manque pas de caractère est savoureux. Il a su, au fil des ans, s'imposer comme le modèle du genre. Loin de faire dans la dentelle, ce vin ne fait aucun compromis et c'est pour cette raison qu'il possède une cohorte d'admirateurs au Québec et ailleurs dans le monde. Vêtu d'une robe jaune, teintée de vert, il étale avec puissance une gerbe composée d'accents de fruits tropicaux et de bourgeon de cassis. La bouche est croquante à souhait et dotée d'une texture enveloppante. Il m'a semblé davantage en retenue que par le passé. Les saveurs d'ananas et de pamplemousse goment le palais. Puissant, mais équilibré. Prioriser des mets aux goûts relevés et possédant une bonne acidité.

Acidité/corps : Vif • Assez corsé**Cépages :** Sauvignon blanc**Température :** Entre 8 et 11 °C**I.M.V. :** 66

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Poêlé Au four	Aux fruits Fumet de poisson Au vin blanc	Filet de morue, poêlé, à la Grenobloise	Agrumes Herbes Câpres

Sauvignon Blanc, Saint Clair



Producteur : Saint Clair Family Estate
Appellation : Marlborough
Pays : Nouvelle-Zélande
Millésime dégusté : 2015

Code SAQ : 10382639
Prix SAQ : 21,50 \$
Code LCBO : 237255
Prix LCBO : 17,15 \$



Les amateurs de vins expressifs, voire exubérants, comme le sont souvent les sauvignons néo-zélandais, seront ravis avec ce produit toujours bien ficelé. Sa teinte jaune avec des reflets verts est typique du cépage. Des notes bien appuyées de fruits tropicaux, tels que le fruit de la passion, la lime et l'ananas défilent sous notre nez en s'accompagnant de nuances de buis. En bouche, on reconnaît la vivacité naturelle du sauvignon, mais celle-ci est contrebalancée par une agréable sensation moelleuse. Les saveurs de fruits tropicaux occupent tout le palais. Elles demeurent suspendues un long moment avant de fondre lentement sur la langue pour faire place à des accents de buis.

Acidité/corps : Vif • Corsé

Cépages : Sauvignon blanc

Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 66

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Poêlé Grillé	Aux fruits Au vin blanc Aux herbes	Morue noire au miso	Agrumes Épices orientales Fruits tropicaux



Vins rouges entre 20 et 25\$

Coteaux Bourguignons, Antonin Rodet



Producteur : Antonin Rodet

Code SAQ : 11833622

Appellation : Coteaux Bourguignons

Prix SAQ : 20,00 \$

Pays : France

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2014

Prix LCBO : s. o.



Toujours bien fait ce rouge aux courbes bien rondes, tout en dentelle. Il porte la signature d'Antonin Rodet, une des maisons les plus respectées de la Bourgogne. À noter que le vin a été vinifié en cuve d'inox et qu'on a utilisé des copeaux de bois pour sa fabrication. Sacrilège ? Le résultat est net, bien dosé, l'alchimiste a bien travaillé alors je dis non. Sous une robe rubis, assez claire, il déploie avec verve des accents de baies rouges, sur des nuances de griotte, parsemées d'effluves de pain d'épices, agrémentées par des notes légèrement boisées. Miroir du nez, la bouche est gouleyante, suave et agréablement juteuse.

Tannins/corps : Souples • Léger +

Cépages : Pinot noir

Température : Entre 15 et 16 °C

I.M.V. : 84

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Au four Poêlé	Aux fruits Au jus Aux herbes	Cuisseau de lapin aux griottes	Griotte Laurier Épices douces

Pour avoir votre espace pub ici

Contactez-nous :

publicite@lecyber-sommelier.com

Pinot noir, Kim Crawford



Producteur : Kim Crawford Wines Ltd.

Code SAQ : 10754244

Appellation : South Island

Prix SAQ : 21,05 \$

Pays : Nouvelle-Zélande

Code LCBO : 626390

Millésime dégusté : 2014

Prix LCBO : 17,95 \$



Un guide annuel ne serait pas complet si ce vin n'y figurait pas. J'avoue que je suis un peu jaloux des Ontariens qui le payent 3 \$ de moins qu'au Québec. D'emblée, il faut dire que le choix d'assembler les récoltes de Central Otago et de Marlborough s'est avéré judicieux. Le climat frais de la première permet d'apporter davantage de complexité, grâce à une maturation plus lente que dans le nord où la température est plus chaude. Dès qu'il est versé, on reconnaît la couleur rouge pâle du pinot noir. Des arômes de petites baies rouges côtoyant des effluves de bois, de vanille et d'épices douces composent son bouquet fin et expressif. Les amateurs de pinots seront charmés par la souplesse de ses tannins et les saveurs bien définies de baies rouges et de prune qui se nichent dans le palais avant d'inviter les notes d'épices douces à s'y loger à leur tour.

Tannins/corps : Souples • Léger +

Cépages : Pinot noir

Température : Entre 14 et 17 °C

I.M.V. : 84

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Au four Grillé	Aux fruits Fond de veau Fond de volaille	Lapin braisé à l'ancienne	Épices douces Laurier Baies des champs

Brouilly, Sous Les Balloquets



Producteur : Louis Jadot
Appellation : Brouilly
Pays : France
Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 515841
Prix SAQ : 23,15 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Le producteur Louis Jadot est certainement l'un des meilleurs que la Bourgogne connaisse. Ses tentacules se dispersent aux quatre coins de cette région et il a le chic pour soutirer le meilleur de chaque parcelle de terroir qu'il exploite. Ce vin à la robe rubis, assez dense, en est un bel exemple. Au nez, il se fait bavard, en exprimant des arômes de baies rouges et de griottes, embellis par des accents floraux. La bouche est à la fois tendre et puissante. Bien que tout en dentelle, la trame tannique possède une charpente solide. Comme pour tout bon beaujolais, c'est le fruit qui domine, pour notre plus grand bonheur.

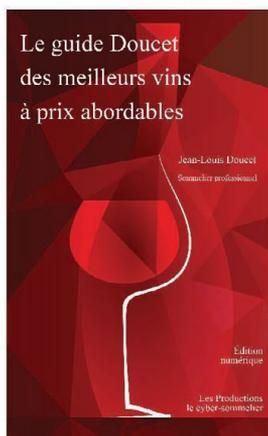
Tannins/corps : Souples • Léger +

Cépages : Gamay

Température : Entre 14 et 16 °C

I.M.V. : 84

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Mijoté Cru	Aux fruits Fond de veau Au vin rouge	Assiette de viandes froides et pâtes	Épices douces Herbes de Provence Baies rouges et noires



À surveiller dans la prochaine mise à jour :
 des dizaines de nouveaux produits.

Visitez le site ledoucet.com pour connaître
 les modalités de mise à jour du guide.

Morgon, Terres Dorées



Producteur : Jean-Paul Brun

Appellation : Morgon

Pays : France

Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 11589746

Prix SAQ : 24,30 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Les vins de Jean-Paul Brun sont toujours resplendissants. Vini-
fiés à la bourguignonne, en utilisant des levures indigènes, sans
macération carbonique et avec très peu de SO₂. Il fait alors
chanter le terroir au lieu de le dénaturer. Il redonne au gamay
ses lettres de noblesse perdues à cause de Philippe le Hardi qui
l'interdit en Bourgogne. À l'œil, il dévoile une robe rubis, assez
claire. Au nez, on reconnaît les accents typiques du gamay tels
que la cerise, la fraise des champs, sur une base rappelant la
terre et les feuilles vertes. En toile de fond, on perçoit aussi des
effluves floraux. La bouche est gouleyante, très sapide, rafraî-
chissante, dominée par les notes de baies rouges. La trame tan-
nique est tout en dentelle, sans être trop frêle.

Tannins/corps : Souples • Léger

Cépages : Gamay

Température : Entre 14 et 16 °C

I.M.V. : 84

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Cru Au four	Aux fruits Fond de veau Nature	Lapin aux griottes	Cerise Laurier Poivron

Bourgogne, Pinot Noir, Couvent des Jacobins ★★

Producteur : Louis Jadot
Appellation : Bourgogne
Pays : France
Millésime dégusté : 2013

Code SAQ : 966804
Prix SAQ : 24,95 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



À l'image des toitures bourguignonnes, ce vin est une mosaïque composée à partir de grappes provenant de l'ensemble de la région, les cuvées sont vinifiées seules, puis assemblées pour représenter le style de la maison Louis Jadot. Il en résulte un vin équilibré, élégant, fruité et raffiné. Paré d'une robe rubis, assez claire, on perçoit un bouquet fin, dominé par des odeurs de griotte, sur des accents de pain d'épices, avec en filigrane d'agréables intonations évoquant un couvert forestier. On retrouve avec bonheur ces nuances en bouche, surtout les arômes de griotte et de pain d'épices. Une bouche où rien ne s'entrechoque, baignée de délicatesse, avec une trame tannique qui se tient bien droite.

Tannins/corps : Souples • Léger +

Cépages : Pinot noir

Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 86

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Au four Poêlé	Fond de veau Aux fruits Au jus	Cuisseau de lapin braisé aux griottes	Griotte Basilic Champignons

Les mots divins

Un sommelier devient mauvais
 quand il se croit plus important que les vins
 qu'il déguste

Jean-Louis Doucet



Bourgogne, Pinot Noir, Chapitre Suivant



Producteur : Domaine René Bouvier

Code SAQ : 11153264

Appellation : Bourgogne

Prix SAQ : 24,95 \$

Pays : France

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2013

Prix LCBO : s. o.



Le Domaine René Bouvier a réussi ce que peu de producteurs bourguignons sont capables de faire, à savoir une cuvée générique aux allures de vin de terroir. Quand on apprend que les vignes sont de Marsannay et Gevrey-Chambertin, on comprend mieux pourquoi il est si bon. Déjà, la robe assez dense pour un pinot nous interpelle. Un nez élégant, assez puissant, étale des notes de griotte surtout, accompagnées d'accents de framboise et d'un soupçon de poivre. La bouche est ample, dotée de tannins bien bâtis, loin des bourgognes fluets qui abondent sur le marché. Les saveurs de framboise et de poivre se confirment et s'affirment. Il est doté d'une agréable finale soutenue marquée par des accents de griotte.

Tannins/corps : Charnus • Moyennement corsé

Cépages : Pinot noir

Température : Entre 14 et 16 °C

I.M.V. : 87

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Mijoté Poêlé	Aux fruits Aux herbes Fond de veau	Bœuf bourguignon	Laurier Épices douces Anis

Pic Saint Loup, Bergerie de l'Hortus



Producteur : Domaine de l'Hortus

Code SAQ : 427518

Appellation : Pic Saint Loup

Prix SAQ : 21,70 \$

Pays : France

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2014

Prix LCBO : s. o.



Il y a une rectitude dans ce vin qui fait de lui une valeur sûre. C'est le genre de vin qu'on achète les yeux fermés, en sachant que les hommes et les femmes qui œuvrent dans le vignoble le font avec passion. Élaboré à base de la Sainte Trinité des cépages languedociens, ce rouge étale une robe rubis, dense et profonde. Des notes bien appuyées de baies noires et rouges confites paradent sous le nez et s'accompagnent de nuances de réglisse, embellies par des notes de poivre et d'épices. En bouche, les intonations de poivre sont aisément perceptibles, de même que les saveurs de baies noires. Celles-ci enveloppent le palais d'une bonne couche. Le tout, appuyé par des tannins présents, mais au grain soyeux.

Tannins/corps : Charnus • Moyennement corsé

Cépages : Syrah (55%), grenache (25%), mourvèdre (20%)

Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 88

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Au four Grillé	Fond de veau Au vin rouge Au poivre	Filet de wapiti aux mûres	Poivre Badiane Épices douces

Le guide Doucet
des meilleurs vins
à prix abordables

Jean-Louis Doucet
Sommelier professionnel

Édition
numérique

Les Productions
le cyber-sommelier

Pourquoi payer cher pour un guide désuet ?

Le guide Doucet des meilleurs vins à prix abordables

Visitez le site ledoucet.com pour connaître

les modalités de mise à jour du guide.

La Fleur Anne



Producteur : Union des Producteurs de Saint-Émilion

Appellation : Saint-Émilion

Pays : France

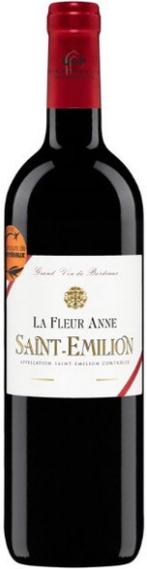
Millésime dégusté : 2013

Code SAQ : 236653

Prix SAQ : 20,50 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



La cave coopérative de l'endroit confectionne un produit qui est toujours représentatif du terroir et du cépage roi de la rive droite de la Gironde, c'est-à-dire le merlot. Visuellement, il affiche une teinte rubis, assez foncée. Au nez, il étale sans retenue des accents de fruits noirs, tels que la mûre, la prune et le cassis. Un peu de poivre se greffe à l'ensemble, pour finir sur des nuances boisées. La bouche est ample, pourvue de tannins étoffés dotés d'une agréable souplesse. Le palais est visité par les mêmes intonations perçues au nez. On détecte aussi des accents de champignons.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Merlot, cabernets

Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Grillé Poêlé	Au poivre Fond de gibier Au vin rouge	Boeuf Wellington	Poivre Laurier Champignons

Sangiovese di Romagna, Riserva, Umberto Cesari



Producteur : Umberto Cesari

Code SAQ : 10780338

Appellation : Sangiovese di Romagna

Prix SAQ : 20,75 \$

Pays : Italie

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2012

Prix LCBO : s. o.



Le charme de ce vin est incontestable. On reconnaît la signature d'Umberto Cesari, bien connu au Québec grâce au Liano, également décrit dans ce guide. Doté d'une robe rubis, assez foncée, ce rouge divulgue un bouquet riche et très aromatique marqué par le fruit. On y détecte des notes de baies rouges, agrémentées de nuances chocolatées, sur une base où les épices et les effluves boisés se côtoient. La bouche est ample, dotée d'une trame tannique en chair et en courbes, charmeuse, avec une dominance des saveurs de fruits. Elles sont rejointes par des accents d'épices et le mot de la fin appartient aux saveurs de cuir.

Tannins/corps : Souples • Léger +

Cépages : Sangiovese

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Grillé Poêlé	Fond de gibier Au vin rouge Aux tomates	Lasagne à la viande	Tomate Champignons Basilic

Les mots divins

Un vin n'est petit

que si on le regarde de haut

Jean-Louis Doucet



Château Picoron, Sélection Prestige



Producteur : SCEA Vignobles Bardet

Code SAQ : 11133263

Appellation : Castillon - Côtes de Bordeaux

Prix SAQ : 20,85 \$

Pays : France

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2013

Prix LCBO : s. o.



Les vins de côtes ont souvent la réputation d'être un peu mièvres, surtout quand on les compare aux vins produits de l'autre côté de la rive de la Gironde ou aux appellations prestigieuses avoisinantes comme Pomerol ou Saint-Émilion. Celui-ci est l'une des exceptions qui confirment la règle. Sa robe assez foncée attire les papilles qui se mettent aussitôt en mode éveil. La prune et la myrtille dominent un bouquet expressif à souhait. Celui-ci est suivi de nuances florales, de réglisse et d'un soupçon de poivron. En bouche, la trame tannique est parée de chair et de courbes. Nos papilles sont bercées par les saveurs détectées à l'olfaction, avec une dominance de saveurs de prune et de myrtille.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Merlot, cabernet franc

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Grillé Au four	Au vin rouge Fond de veau Aux poivrons	Magret de canard aux mûres	Champignons Poivrons Poivre

Château de Carolle



Producteur : B.D. & P Guignard

Code SAQ : 11401547

Appellation : Graves

Prix SAQ : 20,95 \$

Pays : France

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2014

Prix LCBO : s. o.



Plus souple que ce à quoi je m'attendais d'un vin issu de ce coin de pays, mais moins austère aussi. Il a le mérite d'être digeste et prêt à boire, malgré son jeune âge. À l'œil, il déploie une teinte rubis, assez profonde. À l'olfaction, on perçoit des accents de baies rouges et noires, sur une base boisée aux nuances de vanille, de cacao et de torréfaction. Quelques notes végétales se pointent en filigrane. La bouche est à la fois ample et satinée, dominée par le fruit, avec une trame tannique qui se tient. La finale nous laisse sur des saveurs de bois torréfié.

Tannins/corps : Souple • Moyennement corsé

Cépages : Cabernet sauvignon (50%), merlot (40%), cabernet franc (10%)

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Au four Grillé	Demi-glace Fond de veau Au vin rouge	Poulet grillé sauce barbecue	Cumin Poivre Laurier

Côtes-du-Rhône, Guigal, rouge



Producteur : E. Guigal
Appellation : Côtes-du-Rhône
Pays : France
Millésime dégusté : 2012

Code SAQ : 259721
Prix SAQ : 21,05 \$
Code LCBO : 259721
Prix LCBO : 19,95 \$



Il faut préciser que les raisins proviennent de la partie septentrionale de la vallée du Rhône, là où le climat est propice à des syrahs de haute qualité. C'est pourquoi ce vin est élaboré avec un plus haut pourcentage de syrah que ceux qui proviennent de la partie méridionale, et qui sont majoritairement faits de grenache. À l'œil, il affiche une teinte cerise noire, assez profonde. Des accents de mûre et de prune accompagnent des notes de réglisse, sur un tapis recouvert d'épices et de poivre. La bouche possède une trame tannique bien bâtie, mais sans lourdeur, avec un agréable côté satiné. On assiste à un copié-collé des intonations perçues à l'olfaction, avec une dominance de saveurs de prune et d'épices.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé
Cépages : Syrah (60%), grenache (35%), mourvèdre (5%)
Température : Entre 16 et 18 °C **I.M.V. :** 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Mijoté Au four	Aux fruits Fond de veau Au poivre	Magret de canard au cassis	Poivre Cassis Anis

Les mots divins

Les accords sont vains

si le vin ne s'accorde pas avec le palais

Jean-Louis Doucet



Rasteau, Benjamin Brunel



Producteur : SCA du Château de la Gardine

Appellation : Rasteau

Pays : France

Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 123778

Prix SAQ : 21,05 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Je dois avouer que je suis un inconditionnel de ce produit toujours bien ficelé, indépendamment des millésimes. Il s'agit d'un vin incontournable qu'on devrait déguster au moins une fois par année. Visuellement, il affiche une teinte grenat, avec des reflets violets. Au nez, il étale avec verve des accents de prune, accompagnés de baies rouges et noires confites, enrobées d'intonations de réglisse et de poivre. En bouche, il possède un côté viril tout en démontrant une agréable souplesse. Aux nuances déjà détectées à l'olfaction, s'ajoutent des saveurs de cuir, particulièrement en finale.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Grenache, syrah

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Au four Grillé	Fond de veau Aux fruits Au vin rouge	Confit de canard aux champignons sauvages	Prune Poivre Herbes de Provence

Coste delle Plaie



Producteur : Podere Castorani SRL

Code SAQ : 10788911

Appellation : Montepulciano d'Abruzzo

Prix SAQ : 23,45 \$

Pays : Italie

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2012

Prix LCBO : s. o.



Bien que l'ex-pilote automobile soit derrière ce projet, l'amateur de formule un en moi ne s'est pas laissé aveugler par l'aura qui entoure le personnage. La séduction est venue toute seule, à cause des qualités du produit. Visuellement, ce rouge issu de l'agriculture bio affiche une teinte rubis, assez profonde, avec des reflets violacés. À l'olfaction, il étale un bouquet assez expressif, composé d'intonations de baies des champs, de prune et de cuir, enrobées de nuances d'épices, sur un couvert forestier évoquant les feuilles mortes à l'automne. En bouche, on assiste à une duplication de ces arômes, avec une dominance de saveurs de prune. On craque pour son fruit et pour sa trame tanique en chair et en courbes.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Montepulciano

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Au four Poêlé	Aux herbes Aux tomates Fond de veau	Pizza à l'européenne, au prosciutto et aux olives noires	Tomate Épices italiennes Champignons

Chianti-classico, Brolio



Producteur : Barone Ricasoli SPA

Agricola

Appellation : Chianti Classico

Pays : Italie

Millésime dégusté : 2012

Code SAQ : 3962

Prix SAQ : 24,95 \$

Code LCBO : 3962

Prix LCBO : 23,95 \$



L'entrée de gamme de la famille Ricasoli, petit rejeton du Castello du même nom, est un produit bien ficelé, et ce, année après année. Affichant une robe rubis moyennement profonde, il déploie un fort joli bouquet d'où émanent de puissantes notes de cerise, de mûre, de fraise, ainsi que des nuances de vanille et de raisin de Corinthe. La bouche est à la fois tannique et ronde. Il expose son côté fruité d'abord, puis révèle des accents de réglisse et de vanille qui lui donnent un profil empreint d'élégance. Son acidité naturelle en fait un excellent candidat aux mets à base de tomate.

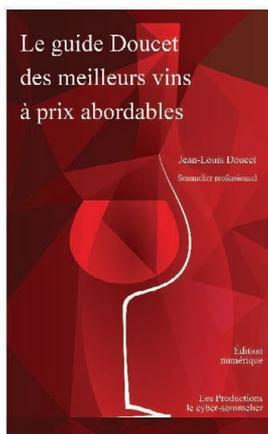
Tannins/corps : Tannique • Moyennement corsé

Cépages : Sangiovese, cabernet sauvignon, merlot

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Grillé Au four	Au vin rouge Aux tomates Demi-glace	Côte de veau de grain aux champignons sauvages	Basilic Laurier Tomate



Le guide Doucet des meilleurs vins à prix abordables

Visitez le site ledoucet.com pour connaître les modalités de mise à jour du guide.

Toscana, Chartier Créateur d'Harmonies



Producteur : Sélection Chartier Inc.

Code SAQ : 12068109

Appellation : I.G.T. Toscana

Prix SAQ : 20,00 \$

Pays : Italie

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2010

Prix LCBO : s. o.



De tous les vins de François Chartier que j'ai eu la chance de déguster cette année, c'est celui-ci que j'ai préféré. Dès les premiers effluves, on reconnaît aisément le sangiovese et d'ores et déjà, on sait dans quel coin du monde on se trouve. Sous une robe rubis, dense et profonde, un bouquet aromatique à souhait dégage d'agréables nuances d'épices douces, embellies par des accents de baies rouges confites, sur une base composée de café légèrement torréfié. La bouche est ample, dotée de tannins à l'ossature solide et passablement de chair autour des os et pourvue d'une agréable élasticité. Fidèle aux accents perçus au nez. Long et savoureux.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Sangiovese (75%), merlot (20%), cabernet sauvignon (5%)

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Au four Poêlé	Fond de veau Aux tomates Au vin rouge	Gigot d'agneau au thym et au romarin	Laurier Basilic Poivre

Monasterio de Las Viñas, Gran Reserva



Producteur : Grandes Viños y Viñedos S.A.

Code SAQ : 10359156

Appellation : Cariñena

Prix SAQ : 20,75 \$

Pays : Espagne

Code LCBO : 82024

Millésime dégusté : 2007

Prix LCBO : 17,95 \$



Ce vin est devenu un incontournable au fil de temps. Il n'y a que l'Espagne pour nous offrir des vins parvenus à un stade de vieillissement acceptable (celui-ci a près de 10 ans) à un prix aussi bas que 20 \$. Le vin est issu de vieilles vignes de 40 à 50 ans et vieilli en fûts de chêne américains et français 24 mois. Il en résulte un vin à la robe foncée de couleur cerise noire, aux reflets légèrement tuilés. Au nez, il déploie un intense bouquet d'où émanent des nuances de baies des champs et de cerise noire, enrobées de notes de bois de santal et d'épices. En toile de fond, on perçoit des intonations rappelant le tabac blond et le cuir. La bouche est ample, sapide, dotée de tannins enrobés, sans aucune aspérité. Des saveurs de poivre et de cuir s'ajoutent aux accents perçus à l'olfaction, semblant défier le temps.

Tannins/corps : Charnus • Corsé

Cépages : Grenache, tempranillo, carignan, cabernet sauvignon

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Poêlé Au four	Fond de gibier Au poivre Au vin rouge	Brochette de bœuf, sauce au poivre vert	Bouquet garni Poivre Moutarde

Devois des Agneaux d'Aumerlas



Producteur : Elisabeth & Brigitte Jean-jean

Appellation : Coteaux du Languedoc

Pays : France

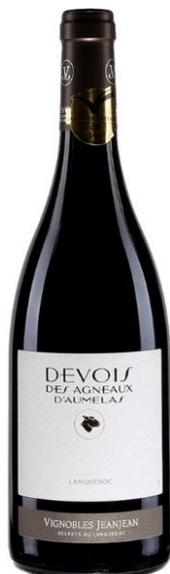
Millésime dégusté : 2012

Code SAQ : 912311

Prix SAQ : 20,95 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Voici une très jolie proposition que ce vin gorgé de soleil. C'est une belle carte postale qui reflète le terroir d'origine d'où il est issu. Il arbore une robe rubis, assez foncée. De beaux arômes parodent sous le nez. On y perçoit des notes de baies confites et de prune, sur des accents d'épices et un soupçon de poivre. La bouche est gourmande, juteuse à souhait, dotée de tannins sveltes, avec juste assez de muscles autour de son ossature. À noter son agréable texture soyeuse. La prune et la mûre se manifestent d'emblée et sont suivies d'intonations de cuir qui demeurent jusqu'à la finale.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Syrah (70%), grenache (30%)

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Au four Poêlé	Fond de veau Au vin rouge Aux herbes	Carré d'agneau aux herbes de Provence	Herbes de Provence Mûre Badiane

Pour avoir votre espace pub ici

Contactez-nous :

publicite@lecyber-sommelier.com

Gran Coronas, Reserva



Producteur : Miguel Torres

Appellation : Penedès

Pays : Espagne

Millésime dégusté : 2011

Code SAQ : 36483

Prix SAQ : 21,00 \$

Code LCBO : 36483

Prix LCBO : 19,95 \$



Je suggère fortement d'acheter ce vin les yeux fermés, indépendamment du millésime, au moins une fois par an. Cette valeur sûre affiche une robe rubis, assez profonde, avec une légère teinte grenat. D'intenses notes de baies des champs confites s'évadent de son bouquet, suivies d'accents de prune, sur une base où se côtoient des nuances de café, de vanille et de bois. La bouche est dotée d'une structure tannique bâtie pour durer. Les accents de mûre et de cassis gommement le palais, mais sans l'assiéger et se lient avec des nuances animales et de vanille. L'ensemble demeure suspendu un long moment et semble défier le temps.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Cabernet sauvignon, tempranillo

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Grillé Au four	Fond de gibier Fond de veau Au vin rouge	Paëlla à la viande	Poivre Laurier Piment

Château des Laurets



Producteur : SCE des Laurets Malengin **Code SAQ :** 371401
Appellation : Puisseguin Saint-Émilion **Prix SAQ :** 21,35 \$
Pays : France **Code LCBO :** s. o.
Millésime dégusté : 2012 **Prix LCBO :** s. o.



Ce vin est une belle représentation du genre de produit qu'on fabrique dans les appellations satellites de Saint-Émilion. Visuellement, ce rouge dévoile une robe rubis, très foncée. À l'olfaction, il étale sans retenue des accents de baies rouges et noires, de cassis et de mûre surtout, embellis par des effluves de violettes, sur une base minérale évoquant la terre glaise. La bouche est ample, dotée d'une trame tannique bien en chair et pourvue d'une bonne acidité. Celle-ci favorise la perception des saveurs de baies rouges et noires. Aux intonations perçues à l'olfaction s'ajoutent des saveurs de cuir qui perdurent en finale.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Merlot, cabernet franc

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Au four Poêlé	Fond de gibier Au vin rouge Au bleu	Filet de bœuf au bleu	Herbes de Provence Poivron Poivre

Les mots divins

Le bouchon est un bouc émissaire
 qui nous afflige d'un air de bœuf quand le vin
 a l'air bête

Jean-Louis Doucet



Bolgheri, Greppicante



Producteur : I Greppi S.S.

Appellation : Bolgheri

Pays : Italie

Millésime dégusté : 2013

Code SAQ : 11191826

Prix SAQ : 21,95 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Pour une raison que j'ignore, ce vin a subi une baisse de prix de plus de 3 \$. Le contenu est pourtant toujours aussi intéressant. L'appellation Bolgheri est l'une des plus prestigieuses de la Toscane. Plusieurs des meilleurs super Toscans en sont d'ailleurs issus. Celui-ci, élaboré avec des cépages bordelais, est l'une des meilleures aubaines provenant de ce coin de pays. Dévoilant une robe assez foncée aux réflexions violacées, il étale avec verve un bouquet aromatique et fin, d'où émanent des nuances de myrtille et de mûre, sur une base d'épices, de tabac et d'accents de silex. En bouche, on craque pour son amplitude, pour ses tannins tissés serrés et sa matière compacte. C'est davantage le fruit qui domine le palais alors que les saveurs de baies noires et de prune s'y collent pendant plusieurs caudalies.

Tannins/corps : Charnus • Corsé

Cépages : Cabernet sauvignon (60%), merlot (30%), cabernet franc (10%)

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Mijoté Poêlé	Fond de veau Au poivre Aux herbes	Rôti de bœuf au jus	Poivre Anis Pruneau

Celeste



Producteur : Miguel Torres
Appellation : Ribera del Duero
Pays : Espagne
Millésime dégusté : 2012

Code SAQ : 11741285
Prix SAQ : 22,05 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Un guide annuel ne serait pas complet sans la présence au générique de ce produit. L'origine du nom vient du fait que la cueillette se fait la nuit, sous un ciel étoilé, alors que la vigne est au repos et aussi parce que le vignoble est situé à 895 mètres d'altitude et qu'on a l'impression de pouvoir toucher aux étoiles. D'une teinte rubis, dense et profonde, il déploie avec coffre un bouquet composé d'arômes de baies rouges et noires bien mûres, de cassis surtout, côtoyant des accents de réglisse et de prune, fardés de nuances d'épices et enrobés d'intonations de chêne torréfié. Ce rouge aux larges épaules étale sans retenue ses saveurs en gommant le palais d'une épaisse couche de fruits.

Tannins/corps : Tannique • Assez corsé

Cépages : Tempranillo

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Poêlé Au four	Fond de gibier Demi-glace Fond de veau	Gigot d'agneau à l'ail et au romarin	Poivre Bouquet garni Épices barbecue

Le guide Doucet
des meilleurs vins
à prix abordables

Jean-Louis Doucet
Sommelier professionnel

Édition
numérique

Les Productions
le cyber-sommelier

À surveiller dans la prochaine mise à jour :
des dizaines de nouveaux produits.

Visitez le site ledoucet.com pour connaître
les modalités de mise à jour du guide.

Domaine de l'Île Margaux



Producteur : SCEA Domaine de l'Île Margaux

Appellation : Bordeaux Supérieur

Pays : France

Millésime dégusté : 2013

Code SAQ : 43125

Prix SAQ : 22,95 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



L'île Margaux, située dans le bras de Macau, fait face à la commune de Margaux et est essentiellement constituée de champs de vigne. Cela dit, le climat et les sols n'ont rien en commun. Elle bénéficie cependant d'un microclimat qui l'épargne des gelées printanières entre autres. Doté d'une robe rubis, assez foncée, il étale un joli bouquet composé d'effluves de cassis et de mûre confite, côtoyant des nuances de bois, de cuir et de violette. En bouche, l'élégance du merlot et des cabernets fait sentir leur présence avec aplomb. On reconnaît la touche bordelaise avec des tannins enrobés et sphériques. Les saveurs de fruits occupent le haut du pavé et sont rejointes par des nuances légèrement boisées.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, malbec, petit verdot

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Au four Grillé	Fond de veau Au vin rouge Au poivre	Carré d'agneau à la tombée de tomates	Champignons Cassis Épices douces

Coto de Imaz, Reserva



Producteur : El Coto de Rioja SA

Code SAQ : 10857569

Appellation : Rioja

Prix SAQ : 23,05 \$

Pays : Espagne

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2010

Prix LCBO : s. o.



Voici un Rioja comme on les aime, je parle pour moi, c'est-à-dire joufflu, gourmand, possédant du caractère et une personnalité bien assumée. D'entrée de jeu, sa robe rubis affichant des réflexions légèrement tuilées nous interpelle. Des notes bien appuyées de baies des champs parquent sous notre nez en s'accompagnant de nuances d'épices et de vanille, enveloppées d'effluves de bois torréfié, sur un couvert forestier. S'ajoutent aussi, des accents de boîte à tabac. La bouche est ample, texturée et goûteuse, munie de tannins fermes tout en faisant preuve d'une certaine élasticité. Des saveurs de cuir et de prune se greffent à l'ensemble de saveurs déjà identifiées à l'examen olfactif. De plus, la finale est longue et soutenue.

Tannins/corps : Charnus • Corsé

Cépages : Tempranillo

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Poêlé Au four	Au vin rouge Fond de gibier Aux tomates	Souris d'agneau aux herbes de Provence	Champignons Poivre Bouquet garni

Baron de Ley, Reserva



Producteur : Baron de Ley

Code SAQ : 868729

Appellation : Rioja

Prix SAQ : 23,35 \$

Pays : Espagne

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2011

Prix LCBO : s. o.



Belle proposition que celle-là, qui plaira à ceux qui aiment les vins à la fois costauds, complexes et fins. De façon imagée, on peut dire de lui qu'il est comme une main de fer dans un gant de velours. À l'œil, il dévoile une robe rubis avec de légers reflets tuilés. Au nez, il étale avec verve des notes bien appuyées de cassis et autres baies confites, sur des accents floraux, reposant sur une base constituée d'effluves boisés et vanillés. On assiste à une belle démonstration de puissance en bouche tout en observant une finesse dans la trame tannique. Les intonations détectées au nez échouent sur la langue en libérant aussi des saveurs de cerise, de prune et de bois.

Tannins/corps : Charnus • Moyennement corsé

Cépages : Tempranillo

Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Au four Poêlé	Fond de veau Aux herbes Au vin rouge	Filet de cerf au Bourbon et mélasse	Épices douces Cacao Poivre

Les mots divins

Dans le palais du dégustateur

il n'y a ni princesse, ni crapaud, seulement des
mots divins

Jean-Louis Doucet



La Petite Chardonne



Producteur : SAS Domaine Florimont

Code SAQ : 919068

Appellation : Côtes de Bourg

Prix SAQ : 24,15 \$

Pays : France

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2011

Prix LCBO : s. o.



Trop de vins produits dans cette région où le merlot est roi, sont d'un ennui mortel, mais heureusement qu'il existe des exceptions et celui-ci en est un bel exemple. Issu d'un millésime qui a donné du fil à retordre aux vigneron, ce vin ne semble pas en avoir souffert. Il revêt une robe rubis assez dense et profonde. Son bouquet aromatique à souhait s'ouvre sur des notes bien définies de baies rouges et noires, évoluant sur des accents d'épices et de cacao, ainsi que des notes animales. L'expert reconnaîtra les accents typiques de ce coin de pays. La bouche est charnue, ample, avec d'agréables tannins fondus, mais bien constitués. On assiste à un copié-collé des saveurs détectées au nez.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Merlot (90%), cabernet sauvignon (10%)

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Grillé Au four	Fond de gibier Fond de veau Aux champignons	Noisette d'agneau aux cèpes	Champignons Laurier Épices douces

Villa Antinori



Producteur : Marchesi Antinori SRL
Appellation : I.G.T. Toscana
Pays : Italie
Millésime dégusté : 2013

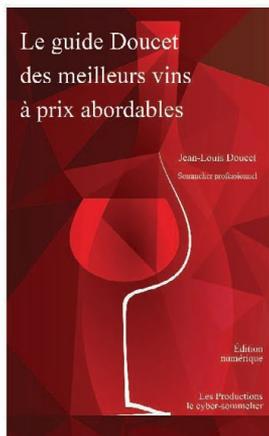
Code SAQ : 10251348
Prix SAQ : 24,60 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Il y a un je ne sais quoi de noble dans ce produit toujours bien ficelé qui aura toujours sa place dans cette sélection. Il affiche une couleur rubis, très profonde qui nous invite à y plonger le nez. Son bouquet est imprégné de vibrants accents de prune et de baies rouges et noires bien mûres, presque séchées. Le tout, enrobé d'effluves rappelant les épices douces sur une base légèrement boisée. La bouche est ample, nantie de tannins en chair, mais possédant un grain velouté. Les intonations perçues au nez sont rejointes par d'agréables saveurs de café.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé
Cépages : Sangiovese, cabernet sauvignon, merlot, syrah
Température : Entre 16 et 18 °C **I.M.V. :** 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Poêlé Grillé	Fond de veau Aux champignons Demi-glace	Magret de canard aux champignons sauvages	Épices italiennes Poivre Basilic



Pourquoi payer cher pour un guide désuet ?

Le guide Doucet des meilleurs vins à prix abordables

Visitez le site ledoucet.com pour connaître
 les modalités de mise à jour du guide.

Pèppoli



Producteur : Marchesi Antinori SRL

Code SAQ : 10270928

Appellation : Chianti Classico

Prix SAQ : 24,95 \$

Pays : Italie

Code LCBO : 606541

Millésime dégusté : 2014

Prix LCBO : 19,95 \$



Nos voisins ontariens ont bien de la chance de payer ce vin 5 \$ moins cher que nous. Cela dit, ce rouge élaboré par une des figures de proue du Chianti s'est imposé au fil des ans comme véritable incontournable dans ce guide. Il est élaboré par un des grands de cette appellation où le sangiovese est roi. Ce rouge étale une robe grenat, assez dense. À l'olfaction, on détecte des nuances florales, suivies d'accents de baies noires confites, sur des notes de chocolat, d'épices et de bois, ainsi que des intonations de réglisse. Une multitude de saveurs de baies rouges et noires se côtoient dans une bouche gourmande, dotée de tannins fondus et présents.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Sangiovese (90%), merlot (5%), syrah (5%)

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Au four Poêlé	Fond de veau Au vin rouge Aux champignons	Carré d'agneau à l'ail et au romarin	Laurier Basilic Tomate

Zinfandel, Folie à Deux



Producteur : Folie à deux Winery

Appellation : Dry Creek Valley

Pays : États-Unis

Millésime dégusté : 2012

Code SAQ : 11156115

Prix SAQ : 24,95 \$

Code LCBO : 147231

Prix LCBO : 19,75 \$



Cette vinerie californienne est bien connue pour son vin « Ménage à trois ». D'emblée, je dois dire que je ne suis pas un grand amateur de ce dernier, que je trouve trop sucré et à la limite un peu écœurant à la longue. Mais celui-ci ne joue pas dans les mêmes eaux, même si l'on reconnaît le côté expressif et un peu racoleur de la maison. Affichant une robe assez dense et profonde, ce vin se fait bavard dès les premiers effluves. Supporté par des intonations de baies rouges et noires, de bleuets surtout, sur des accents de pâtisserie et d'étal de confiserie. En bouche, il se fait ample, pourvu de tannins en chair et en courbes et très juteux. Les saveurs de fruits décrites au nez se révèlent en premier et s'accompagnent d'inflexions de poivre. Charmant.

Tannins/corps : Charnus • Corsé

Cépages : Zinfandel

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Au four Barbecue	Au porto Demi-glace Au bleu	Longe de bœuf rôtie, sauce au poivre	Poivre Sauge Café

Château Bouscassé



Producteur : Alain Brumont

Appellation : Madiran

Pays : France

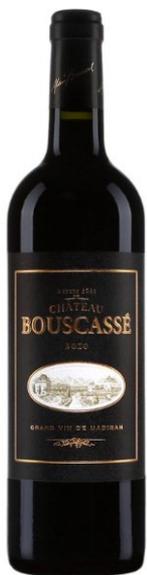
Millésime dégusté : 2011

Code SAQ : 856575

Prix SAQ : 21,35 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Grâce à des produits bien ficelés comme celui-ci, le producteur Alain Brumont réussit à ennoblir le tannat, un cépage reconnu pour la rusticité de ses tannins. Grâce à l'apport de cépages bordelais, il nous fait croire qu'on a affaire à un vin de la rive gauche de la Gironde. Visuellement, il affiche une teinte rubis, presque noire. Il est armé d'un bouquet puissant, complexe et nuancé qui étale des accents de cassis, embellis par des notes de violette, sur un couvert constitué d'épices, de cuir et de café torréfié. En bouche, il possède une trame tannique bâtie pour parcourir les années. Les saveurs de mûre et de cassis gommement le palais et l'enveloppent d'une couche épaisse, pour ensuite être balayées par des saveurs de prune, elles-mêmes écartées par des saveurs de cuir.

Tannins/corps : Charnus • Corsé

Cépages : Tannat (50%), cabernet sauvignon (26%), cabernet franc (24%)

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 91

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Poêlé Au four	Au vin rouge Fond de gibier Demi-glace	Mignon de cerf rouge au vin rouge	Poivre Herbes de Provence Anis

Les mots divins

Le vin est à un repas

ce que la dentelle est à l'érotisme

Jean-Louis Doucet



Château Peyros



Producteur : Peyros SA

Appellation : Madiran

Pays : France

Millésime dégusté : 2011

Code SAQ : 488742

Prix SAQ : 21,70 \$

Code LCBO : 234997

Prix LCBO : 18,95 \$



Élaboré à partir de vieilles vignes de Tannat (80 %) et de Cabernet franc (20 %) qui ont plus de 40 ans d'âge, ce vin est certainement l'un des meilleurs madirans question rapport qualité-prix. Les vignes poussent dans un sol rocailleux qui contribue à lui apporter une structure tannique imposante en plus de contribuer à sa complexité aromatique. Il affiche une teinte grenat très sombre. Sous celle-ci se déploie un intense bouquet dominé par des notes de cassis et de mûre, accompagnées par des accents de chocolat noir, de vanille et de bois, sur un fond minéral. La bouche est costaute, puissante et riche. Les saveurs de fruits noirs se collent au palais, puis fondent pour révéler des notes de cuir et de tabac blond.

Tannins/corps : Charnus • Bien corsé

Cépages : Tannat (80%), cabernet franc (20%)

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 91

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Poêlé Au four	Demi-glace Au poivre Fond de gibier	Côte de cerf, sauce au poivre long	Poivre Régλισse Cassis



Vins blancs de 25\$ et plus

Pouilly-Fuissé, Jean-Claude Boisset



Producteur : Jean-Claude Boisset

Code SAQ : 11675708

Appellation : Pouilly-Fuissé

Prix SAQ : 25,85 \$

Pays : France

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2014

Prix LCBO : s. o.



Voici un produit bien maîtrisé et issu d'un terroir offrant des vins de haut calibre, confectionné avec soin par un groupe sérieux. Doté d'une robe jaune vert scintillante, il étale un agréable bouquet d'arômes où se chevauchent de subtiles notes de beurre et de fruits à chair blanche, avec un soupçon de nuances de fruits tropicaux bien dosé. On détecte aussi, en toile de fond, des tonalités minérales. En bouche, il affiche de jolies rondeurs, avec un profil savoureux et tendre. D'emblée, on remarquera son côté fruité et ses accents de beurre frais, suivis d'intonations d'anis et un soupçon de nuances calcaires qui viennent couronner le tout. À boire maintenant, pour son fruit, ou attendre quelques années afin de l'apprécier à son plein potentiel.

Acidité/corps : Frais • Moyennement corsé

Cépages : Chardonnay

Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 64

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Nature Bouilli	Aux champignons Au beurre Fumet de poisson	Assiette de coquillages au safran	Vanille Safran Amande

Pour avoir votre espace pub ici

Contactez-nous :

publicite@lecyber-sommelier.com

Beaujolais Blanc, Terres Dorées



Producteur : Jean-Paul Brun
Appellation : Beaujolais Blanc
Pays : France
Millésime dégusté : 2015

Code SAQ : 713495
Prix SAQ : 26,90 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Jean-Paul Brun, un des nouveaux chefs de file du Beaujolais, vinifie ses vins en utilisant des techniques propres à la Bourgogne, comme le bâtonnage des lies qui consiste à faire remonter les lies à la surface pour obtenir davantage de complexité aromatique, en utilisant aussi des levures indigènes et en réduisant au minimum le recours aux sulfites. Le résultat est à faire pâlir la Bourgogne tout entière. Le produit affiche une teinte jaune paille avec des inflexions dorées. Le nez est typiquement chardonnay, avec des intonations de beurre frais, de pêche, de fruits tropicaux, le tout enrobé de fines notes boisées. La bouche, suave, fraîche et ronde, est dotée d'une texture soyeuse et enveloppante. Les accents déjà identifiés à l'olfaction s'épanchent dans le palais, avec une dominance de saveurs de pêche. Le tout est fort harmonieux.

Acidité/corps : Frais • Moyennement corsé

Cépages : Chardonnay

Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 64

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Poêlé Bouilli	Fond de volaille Fumet de poisson Au beurre	Morue noire, laquée au miso	Safran Amande Vanille

**Chardonnay, Le Clos Jordanne, Village
Reserve**



Producteur : Le Clos Jordanne
Appellation : Niagara Peninsula
Pays : Canada
Millésime dégusté : 2012

Code SAQ : 11254031
Prix SAQ : 30,75 \$
Code LCBO : 33910
Prix LCBO : 30,00 \$



Un nouveau vinificateur et un rachat des parts du groupe Boisset par Constellation, n'ont aucunement affecté la qualité des vins que ce vignoble d'exception nous propose. Issu de l'agriculture bio, cet équivalent d'une appellation village en Bourgogne est toujours aussi charmant. Visuellement, il affiche une robe jaune doré d'une belle intensité. Au nez, d'intenses odeurs de beurre frais s'accompagnent de nuances de vanille, de pomme poire avec en filigrane des accents d'amande grillée. Ces inflexions se reflètent dans une bouche ample, croquante à souhait, dotée de jolies rondeurs. La finale révèle des notes de pain grillé. Tout y est dans ce vin, plus près de l'esprit bourguignon que Nouveau Monde, pour plaire à l'amateur le plus exigeant.

Acidité/corps : Vif • Moyennement corsé

Cépages : Chardonnay

Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 64

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Au four Mijoté	Au beurre Fumet de poisson Fond de volaille	Truite poêlée, au beurre et aux amandes grillées	Amande Safran Anis



Vins rouges de 25\$ et plus

Bourgogne Pinot Noir, Joseph Faiveley



Producteur : Joseph Faiveley
Appellation : Bourgogne
Pays : France
Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 142448
Prix SAQ : 25,75 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



L'un des plus grands producteurs de la Bourgogne nous présente ici un vin à base de pinot noir très représentatif de la qualité des vins qu'on produit dans le pays d'origine de ce cépage légendaire. Il est, selon moi, l'un des meilleurs bourgognes « génériques » offert à la SAQ. Il affiche une teinte rubis, assez claire. Il présente un bouquet complexe, nuancé, d'où émanent des notes de petites baies rouges, accompagnées de nuances végétales reposant sur une base champagnonnée. La bouche est tendre, délicieuse, dotée d'une trame tannique qui se tient bien droite, mais tout en dentelle. On assiste à un copié-collé des accents perçus à l'olfaction, avec une dominance de saveurs de baies rouges.

Tannins/corps : Souples • Léger +

Cépages : Pinot noir

Température : Entre 14 et 16 °C

I.M.V. : 85

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Au four Nature	Aux herbes Au jus Fond de veau	Cuisseau de pintade à la moutarde perlée	Champignons Bouquet garni Baies des champs

Pour avoir votre espace pub ici

Contactez-nous :

publicite@lecyber-sommelier.com

Pinot Noir, Rodney Strong, Russian River Valley ★★

Producteur : Rodney Strong Estate Vineyards
Appellation : Sonoma County
Pays : États-Unis
Millésime dégusté : 2013

Code SAQ : 11383502
Prix SAQ : 25,30 \$
Code LCBO : 954834
Prix LCBO : 25,95 \$



À l'extérieur de la Bourgogne et de la France, la Russian River Valley est l'une des régions les plus propices à l'élaboration de pinots noirs de grande qualité. Celui-ci est un exemple frappant. Il est résolument californien, mais la Bourgogne natale du pinot n'est pas si loin non plus. Visuellement, il affiche une teinte grenat, moyennement profonde. Au nez, des intonations de prune, de cerise et d'épices se côtoient. Elles sont suivies d'effluves de bois grillé, ainsi que des notes végétales. La bouche est sapide et ronde, tout en affichant une trame tannique détenant une bonne couche de chair. Aux intonations détectées au nez, s'ajoutent des nuances de moka.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé
Cépages : Pinot noir (98%), syrah (2%)
Température : Entre 14 et 17 °C

I.M.V. : 86

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Au four Grillé	Fond de veau Aux herbes Nature	Thon grillé, sauce au jus de veau	Herbes de Provence Cacao Épices douces

Le Cyber-Sommelier



<http://www.lecyber-sommelier.com>

Pinot Noir, Le Clos Jordanne, Village Réserve



Producteur : Le Clos Jordanne
Appellation : Niagara Peninsula
Pays : Canada
Millésime dégusté : 2012

Code SAQ : 10745487
Prix SAQ : 30,75 \$
Code LCBO : 33894
Prix LCBO : 30,00 \$



Sébastien Jacquey a remplacé de main de maître Thomas Bachelder, parti ouvrir des vignobles aux quatre coins de la planète et Constellation a racheté les parts du groupe Boisset. Mis à part ces deux changements, le jus qu'on en tire, élaboré à la Bourguignonne, est toujours aussi bon, digne des plus grandes maisons de la Bourgogne. La robe se pare d'une teinte rubis, moyennement profonde. Au nez, des nuances de fruits rouges et noirs bien mûrs s'expriment avec aplomb et sont suivies, mais de manière plus subtile, de notes de moka, d'épices et de violette. Non loin derrière, on retrace des accents de terroir. La bouche est ronde, dotée d'une trame tannique en chair, mais surtout en courbes. En bouche, on assiste à un copié-collé des inflexions décelées à l'olfaction.

Tannins/corps : Souples • Moyennement corsé

Cépages : Pinot noir

Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 86

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Mijoté Poêlé	Aux fruits Fond de veau Au vin rouge	Filet de porc à l'échalote	Épices douces Poivre Baies rouges et noires

Moulin-à-Vent, Château des Jacques



Producteur : Louis Jadot
Appellation : Moulin-à-Vent
Pays : France
Millésime dégusté : 2011

Code SAQ : 11451915
Prix SAQ : 29,10 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Il y a dans ce produit une profondeur qui n'existe pas dans beaucoup de vins à base de gamay. On dit qu'à Moulin à Vent, le gamay pinote puisqu'il se donne des airs du cépage roi de la Bourgogne, c'est-à-dire le pinot noir. Ce vin, élaboré par un géant de la Bourgogne, est une belle démonstration de cet énoncé. Brandissant une robe rubis, moyennement claire, il étale un intense et complexe bouquet imprégné d'accents de baies noires et rouges, sur des nuances d'épices douces embellies par des effluves floraux. En toile de fond, on perçoit des intonations évoquant la terre humide. La bouche est suave, dotée de tannins gouleyants enrobés d'une bonne dose de fruits. Savoureux.

Tannins/corps : Souples • Léger +
Cépages : Gamay
Température : Entre 14 et 17 °C

I.M.V. : 87

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Au four Poêlé	Aux fruits Aux champignons Aux herbes	Rôti de porc farci aux champignons	Champignons Mûres Cannelle

Le guide Doucet des meilleurs vins à prix abordables

Jean-Louis Doucet
Sommelier professionnel

Édition numérique

Les Productions Le cyber-sommelier

Le guide Doucet des meilleurs vins à prix abordables

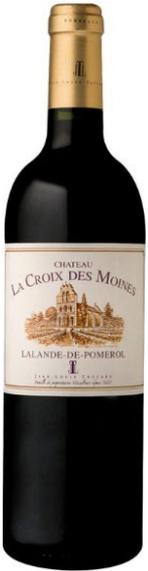
Visitez le site ledoucet.com pour connaître les modalités de mise à jour du guide.

Château La Croix des Moines



Producteur : Jean-Louis Trocard
Appellation : Lalande-de-Pomerol
Pays : France
Millésime dégusté : 2011

Code SAQ : 973057
Prix SAQ : 28,75 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Le merlot étant majoritaire dans ce vin, il est normal que son élégance soit mise à l'avant-plan. Archétype du style qu'on produit sur la rive droite de la Gironde, ce vin est à mille lieues de certaines bombes aromatiques ou des vins gonflés aux stéroïdes. Il est davantage axé sur la finesse et la complexité aromatique. Affichant une robe rubis, moyennement profonde, il déploie avec verve des notes de cassis et de mûre, escortées par des accents d'épices et enrobées par des effluves boisés. À noter la belle définition des arômes et la netteté du fruit. En filigrane, on perçoit des accents de réglisse. La bouche est très sapide, ronde, aux tannins fins et élastiques. Les saveurs de baies noires et de prune s'expriment d'emblée. Rien ne choque ni ne s'entrechoque. Il y règne l'harmonie et un bel équilibre.

Tannins/corps : Souples • Moyennement corsé

Cépages : Merlot (80%), cabernet franc (10%), cabernet sauvignon (10%)

Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 88

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Mijoté Poêlé	Au jus Au vin rouge Fond de veau	Rôti de veau aux champignons	Champignons Poivron Bouquet garni

Merlot, Francis Coppola, Diamond Collection, Blue Label



Producteur : Francis Ford Coppola
Appellation : California
Pays : États-Unis
Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 541888
Prix SAQ : 25,00 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Difficile de ne pas craquer pour ce merlot au profil expressif, charnu et possédant une personnalité bien assumée. Il est à l'image du personnage derrière ce vin qui ne fait jamais les choses à moitié. Il est aussi très loin des merlots fluets qu'on nous présente souvent en provenance de la rive droite de la Gironde à Bordeaux, et ce, pour notre plus grand bonheur. Il affiche une teinte rubis, dense et profonde. Dès les premiers effluves, on se rend à l'évidence que nous sommes devant un vin qui ne fait pas dans la dentelle. Des notes bien appuyées de baies des champs confites côtoient des accents de moka, sur une base boisée présente, mais qui ne prend pas trop d'espace. Le palais est visité par les mêmes intonations que celles perçues au nez. Le tout, enrobé de tannins en chair et une longueur en bouche qui s'étire.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé
Cépages : Merlot
Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Mijoté Poêlé	Épices barbecue Au vin rouge Fond de veau	Magret de canard aux baies des champs	Épices barbecue Baies des champs Champignons

Les mots divins

Celui qui boit pour oublier
 ne devrait boire que de la piquette

Jean-Louis Doucet



Il Bruciato



Producteur : Tenuta Guado Al Tasso

Code SAQ : 11347018

Appellation : Bolgheri

Prix SAQ : 25,95 \$

Pays : Italie

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2014

Prix LCBO : s. o.



Ce vin possède un je ne sais quoi d'indéfinissable qui me fait fléchir les genoux chaque fois que je plonge le nez et la bouche dans le verre. Le sentiment que je ressens est semblable à celui éprouvé lorsqu'on rencontre l'âme sœur et qu'on est persuadé que c'est pour la vie. C'est en partie à cause de sa robe opaque, presque noire, mais davantage à cause de ses parfums de mûre et de cassis bien mûrs, embellis d'effluves de café et d'épices. Aussi pour sa bouche, très goûteuse, dotée de tannins à la fois sveltes et satinés. On craque pour ses intonations détectées au nez qui prennent possession du palais et l'occupent un long moment en fondant doucement sur la langue. Que du bonheur.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Cabernet sauvignon (60%), merlot (30%), syrah (10%)

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Poêlé Grillé	Fond de veau Au vin rouge Aux champignons	Magret de canard au cassis	Baies des champs Truffes Basilic

**Cabernet Sauvignon, Claret, Diamond
Collection, Black Label, Francis Coppola**



Producteur : Francis Ford Coppola
 Winery
Appellation : California
Pays : États-Unis
Millésime dégusté : 2013

Code SAQ : 863654
Prix SAQ : 27,00 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Le réalisateur californien Francis Ford Coppola met en scène ici un vin à l'image du personnage, c'est à dire jovial, affable et résolument gourmand. Il possède un côté sophistiqué et hédoniste à la fois. C'est le genre de vins dont on ne se lasse jamais. D'emblée, sa robe rubis, dense et profonde nous interpelle. De vibrants accents de prune, de myrtille et de mûre s'enveloppent d'effluves de vanille et de bois, sur une base d'épices et de réglisse. En bouche, les saveurs de fruits sont rehaussées par une impression de sucre résiduel, mais pas trop, ce qui est loin de déplaire. La trame tannique possède passablement de chair et de courbes. Les saveurs de fruits semblent flotter en défiant le temps.

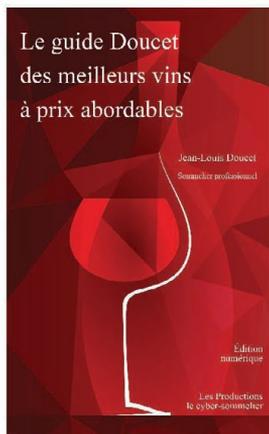
Tannins/corps : Souples • Moyennement corsé

Cépages : Cabernet sauvignon, petit verdot, malbec, cabernet franc

Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Au four Poêlé	Au vin rouge Fond de veau Au poivre	Brochette de veau au poivre long	Épices douces Réglisse Poivre



À surveiller dans la prochaine mise à jour :
 des dizaines de nouveaux produits.

Visitez le site ledoucet.com pour connaître
 les modalités de mise à jour du guide.

Pétales d'Osoyoos



Producteur : Osoyoos Larose
Appellation : Okanagan Valley
Pays : Canada
Millésime dégusté : 2012

Code SAQ : 11166495
Prix SAQ : 29,05 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Le frangin d'Osoyoos Larose, le grand vin de la vallée d'Okanagan, représente parfaitement l'esprit et la lettre de ce qu'on appelle un second vin de château à Bordeaux. Fait à souligner : le groupe Taillan (Gruaud-Larose) est désormais propriétaire à 100 % du domaine alors qu'il n'y a pas si longtemps, le groupe Vincor possédait 50 % des actifs. Visuellement, il étale une robe rubis assez dense. Son bouquet déploie de vibrants accents de prune, accompagnés de nuances de baies bien mûres, sur une base de bois torréfié et de café. Copié-collé en bouche. Le merlot étant majoritaire, on ne se surprend guère de la finesse de ses tannins, ce qui ne veut pas dire qu'il soit dénué de chair, bien au contraire.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Merlot (70%), cabernet franc (12%), cabernet sauvignon (13%), petit verdot (3%), malbec (2%)

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Poêlé Grillé	Fond de veau Au vin rouge Fond de gibier	Filet de bœuf, sauce au poivre vert	Clou de girofle Baies noires Piment doux

Château Haute-Nauve



Producteur : Union des Producteurs de Saint-Émilion

Appellation : Saint-Émilion Grand Cru

Pays : France

Millésime dégusté : 2011

Code SAQ : 721431

Prix SAQ : 30,25 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Ce vin est toujours l'une des meilleures propositions qu'on puisse me faire lors d'une année de dégustation. Il s'agit d'une jolie carte postale pour ce coin de pays où le merlot est roi. Visuellement, il exhibe une robe rubis, dense et profonde. Son bouquet, expressif et nuancé, dévoile des notes bien appuyées de cassis, agrémentées par des accents de cerise noire, sur une base où des effluves de chocolat côtoient des intonations boisées. On reconnaît la souplesse légendaire du merlot, dans une bouche imbibée de saveurs fruitées. Cela dit, il possède une armature solide qui plaira aux amateurs de vins en chair. En rétro-olfaction, on perçoit des saveurs de chêne, signe d'un séjour en barrique.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Merlot (65%), cabernet franc (35%)

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Poêlé Grillé	Fond de veau Au vin rouge Demi-glacé	Carré d'agneau à la moutarde et aux oignons grillés	Bouquet garni Poivre vert Poivron

Les mots divins

Un sommelier devient mauvais

quand il se croit plus important que les vins

qu'il déguste

Jean-Louis Doucet



Zinfandel, Director's Cut



Producteur : Francis Ford Coppola
Appellation : Dry Creek Valley, Sonoma County
Pays : États-Unis
Millésime dégusté : 2013

Code SAQ : 11882272
Prix SAQ : 31,25 \$
Code LCBO : 203208
Prix LCBO : 38,95 \$



Francis Ford Coppola nous présente un zinfandel issu d'une des meilleures régions pour produire ce cépage californien. La gamme « Director's Cut » est certainement la plus intéressante de ce producteur et cinéaste hollywoodien et nous avons la chance au Québec de l'acquérir à 7 \$ de moins qu'en Ontario. Déjà à l'œil, avec sa teinte rouge cerise noire, nos sens s'éveillent. L'examen olfactif révèle des accents de baies rouges, accompagnés de mûre, sur une base d'épices, de bois et de chocolat, ainsi que des nuances de réglisse et d'un soupçon de caramel. La bouche est dominée par le fruit et possède une bonne densité. Il est doté d'une trame tannique à l'ossature solide avec passablement de chair autour. La mûre, la prune et les saveurs de moka occupent les premiers rôles de cette version du réalisateur.

Tannins/corps : Charnus • Moyennement corsé

Cépages : Zinfandel, petite sirah

Température : Entre 15 et 18 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Mijoté Au four	Fond de veau Aux herbes Aux champignons	Ragoût de bœuf aux champignons	Champignons Prune Épices douces

Cabernet Sauvignon, Director's Cut



Producteur : Francis Ford Coppola

Code SAQ : 10273944

Appellation : Sonoma

Prix SAQ : 31,50 \$

Pays : États-Unis

Code LCBO : 61002

Millésime dégusté : 2014

Prix LCBO : 34,95 \$



Le parallèle entre les films de ce producteur et réalisateur d'exception et ce vin est facile à faire. Comme au cinéma, il nous offre une trame de qualité, de la profondeur et beaucoup d'action. Ce Director's cut, est tout sauf banal. D'un rubis intense et profond, sa robe est annonciatrice d'une belle aventure. Des effluves de baies noires, côtoient des accents de pain d'épices, sur une base où le bois torréfié est omniprésent. Mais cet aspect n'est aucunement dérangeant, même pour ceux et celles qui sont généralement agacés par le bois. En bouche, il est à la fois charnu et tendre. Les intonations perçues à l'olfaction se manifestent avec aplomb. La trame tannique est satinée. On en redemande.

Tannins/corps : Charnus • Moyennement corsé

Cépages : Cabernet sauvignon

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Au four Poêlé	Demi-glace Fond de veau Aux herbes	Mignon de bœuf au bleu	Champignons Herbes de Provence Épices douces

Pour avoir votre espace pub ici

Contactez-nous :

publicite@lecyber-sommelier.com

Château Gaillard



Producteur : SCEA Vignobles J.J.

Code SAQ : 919316

Nouvel

Prix SAQ : 31,50 \$

Appellation : Saint-Émilion Grand Cru

Code LCBO : s. o.

Pays : France

Prix LCBO : s. o.



Millésime dégusté : 2013



Tout y est dans ce vin pour plaire aux amateurs de vins les plus exigeants. On reconnaît la signature du terroir d'exception qu'est Saint-Émilion, l'élégance du merlot et la complexité du cabernet franc. Visuellement, il étale une robe assez foncée. Son nez fin et complexe nous émeut presque. On y retrouve des accents de baies rouges et de cassis, sur des nuances de tabac blond, de bois torréfié et de vanille. Avec en filigrane des intonations de graphite. La bouche est à la fois charnue et satinée. En bouche, on retrouve avec plaisir les inflexions identifiées à l'olfaction. Celles-ci s'accompagnent de nuances évoquant un couvert forestier. La finale est savoureuse et persistante.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Merlot (70%), cabernet franc (30%)

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 89

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Au four Mijoté	Aux herbes Au vin rouge Fond de veau	Faux-filet de bœuf grillé, sauce au vin rouge et ail rôti	Champignons Poivre Thym

Syrah-Shiraz, Francis Coppola, Diamond 
Collection, Green Label

Producteur : Francis Ford Coppola
Appellation : California
Pays : États-Unis
Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 10355526
Prix SAQ : 25,00 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Oui, oui, je m'en confesse, je suis vendu aux vins de ce cinéaste converti en viticulteur. Mais, je ne suis certainement pas le seul, car il est difficile de résister à ce vin gorgé de fruits. Une autre belle réussite signée Francis Ford Coppola qui, il faut le dire, confectionne des vins qui ne manquent pas d'expression. À l'œil, il dévoile une robe rubis, foncée, avec des reflets violacés. Une parade d'intonations fruitées défile sous le nez en révélant avec aplomb des notes de cassis et de mûre, sur des nuances chocolatées, le tout déposé sur un boisé bien intégré à l'ensemble. Miroir du nez sur le plan organoleptique, la bouche est ample, goûteuse, savoureuse, avec des tannins bien en chair, ce qu'il faut de matière et une agréable texture soyeuse.

Tannins/corps : Souples • Moyennement corsé

Cépages : Syrah

Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Au four Mijoté	Fond de veau Aux fruits Au poivre	Magret de canard aux baies des champs	Épices douces Poivre Mûre

Le guide Doucet
des meilleurs vins
à prix abordables

Jean-Louis Doucet
Sommelier professionnel

Édition
numérique

Les Productions
le cyber-sommelier

Pourquoi payer cher pour un guide désuet ?

Le guide Doucet des meilleurs vins à prix abordables

Visitez le site ledoucet.com pour connaître
les modalités de mise à jour du guide.

Marqués de Riscal, Reserva



Producteur : Bodegas de Los Herederos Marqués de Riscal

Appellation : Rioja

Pays : Espagne

Millésime dégusté : 2011

Code SAQ : 10270881

Prix SAQ : 25,75 \$

Code LCBO : 32656

Prix LCBO : 24,65 \$



Tout y est dans ce vin pour satisfaire l'amateur de Rioja. Il s'agit d'un vin à la fois musclé et empreint de finesse. Déjà la vue de sa teinte rubis, assez dense prévient nos sens de se mettre en mode éveil. L'examen olfactif confirme nos attentes en dévoilant des notes bien appuyées de cassis, de fraise et de cerise confite, suivies d'accents de poivre, d'épices, de cuir et d'anis, sur une base où des intonations de bois et de chocolat se côtoient. On assiste à un copié-collé dans une bouche ample, dotée de tannins pourvus de passablement de chair. Les saveurs de fruits à noyau goment le palais et fondent en révélant des flaveurs de boîte à cigare et d'anis.

Tannins/corps : Charnus • Corsé

Cépages : Tempranillo (90%), graciano (7%), mazuelo (3%)

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Grillé Au four	Fond de veau Au vin rouge Au poivre	Carré d'agneau en croûte d'olives noires	Poivre Bouquet garni Champignons

Les mots divins

Un vin n'est petit

que si on le regarde de haut

Jean-Louis Doucet



Laudis



Producteur : Miguel Torres SA
Appellation : Priorat
Pays : Espagne
Millésime dégusté : 2012

Code SAQ : 12117513
Prix SAQ : 25,80 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Quand toutes les conditions pour élaborer un bon vin sont réunies, à savoir un terroir d'exception, un bon producteur et de bons cépages, on ne peut s'attendre à rien d'autre qu'un produit de qualité. À noter que ce vin n'est disponible qu'ici au Québec. Il a été élaboré par la maison Torres selon des barèmes spécifiques pour plaire à la clientèle québécoise. Doté d'une robe assez dense, il étale avec aplomb des nuances de baies rouges et noires, ainsi que de fruits à noyau, sur une base de bois torréfié bien dosée. On craque pour son amplitude en bouche, pour sa structure tannique bien en chair, mais sans aucune aspérité et son équilibre général. Les saveurs de baies, de framboise surtout, s'accompagnent de nuances de réglisse et tapissent le palais en défiant le temps.

Tannins/corps : Charnus • Corsé

Cépages : Carignan (70%), grenache (30%)

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Poêlé Au four	Fond de veau Fond de gibier Aux fruits	Aiguillettes de canard au cassis	Épices barbecue Réglisse Poivre

Brolo Campofiorin, Oro



Producteur : Masi Agricola SPA
Appellation : I.G.T. Rosso del Veronese
Pays : Italie
Millésime dégusté : 2011

Code SAQ : 11836364
Prix SAQ : 26,95 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Ce très beau vin passerillé (raisins séchés dans des cagettes de bois) est le produit d'un clos unique où poussent les meilleures vignes du domaine. À noter qu'il contient un faible pourcentage d'oseleta, un cépage indigène redécouvert par Masi. Il affiche une teinte rubis, très dense, presque noire. À l'olfaction, il dévoile avec conviction des notes de baies rouges et noires confites s'associant à des nuances d'épices et de moka enrobées d'accents de vanille et de bois. La bouche présente un côté velouté malgré une structure tannique solide. Les saveurs de baies confites tapissent le palais et l'enrobent, puis fondent sur la langue pour révéler des saveurs de vanille.

Tannins/corps : Charnus • Corsé
Cépages : Corvina (80%), rondinella (18%), oseleta (2%)
Température : Entre 16 et 18 °C **I.M.V. :** 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Poêlé Au four	Aux fruits Fond de veau Au vin rouge	Souris d'agneau, jus de veau aux herbes	Baies des champs Champignons Épices italiennes

Les mots divins

Les accords sont vains

si le vin ne s'accorde pas avec le palais

Jean-Louis Doucet



Grand Listrac



Producteur : Vin Conseil SARL
Appellation : Listrac-Médoc
Pays : France
Millésime dégusté : 2010

Code SAQ : 637827
Prix SAQ : 27,05 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Mon béguin pour ce vin très représentatif de ce coin de pays ne date pas d'hier. Racé, noble, il se tient bien droit, comme un chêne, sans fléchir. Doté d'une robe rubis, dense avec des reflets légèrement tuilés, il déploie un riche et intense bouquet aux teintes de baies noires auxquelles se greffent des accents de truffes, de violette et de tabac blond. De discrets arômes de bois se greffent aussi à l'ensemble. En bouche, les saveurs de baies noires, telles que le cassis et la mûre, tartinent le palais. Cela lui donne un agréable côté moelleux qui tranche avec la trame tannique qui possède passablement de mordant. Il révèle un côté animal en finale.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Merlot (60%), cabernet sauvignon (35%), petit verdot (5%)

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Au four Grillé	Fond de veau Au vin rouge Aux champignons	Bavette de bœuf à l'échalote	Laurier Poivron Poivre

Liano, Rouge



Producteur : Umberto Cesari
Appellation : I.G.T. Rubicone
Pays : Italie
Millésime dégusté : 2012

Code SAQ : 12042603
Prix SAQ : 27,95 \$
Code LCBO : 225086
Prix LCBO : 27,95 \$



Pour ses inconditionnels, son charme opère dès l'instant qu'on prononce son nom. Pour les non initiés, cela ne prend que quelques secondes, le temps d'humer ses premiers effluves. Ce vin de plaisir est présent dans le cœur des Québécois depuis très longtemps et ils ne sont pas prêts de s'en lasser. C'est sous une robe très dense qu'il se présente à nous. L'examen olfactif permet de détecter des notes bien appuyées de moka, de chocolat noir, embellies par des accents de baies des champs confites, accompagnés d'effluves d'épices douces. Des nuances boisées enrobent le tout, sans entraver l'expression du fruit. On assiste à un copié-collé des arômes perçus au nez, dans une bouche aux tannins en chair et en courbes.

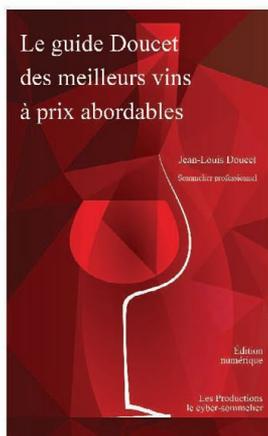
Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Sangiovese, cabernet sauvignon

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Au four Grillé	Au vin rouge Fond de veau Aux tomates	Carré d'agneau à la tombée de tomates et basilic	Basilic Tomate Régliasse



Le guide Doucet des meilleurs vins à prix abordables

Visitez le site ledoucet.com pour connaître
 les modalités de mise à jour du guide.

Altano, Quinta do Ataíde, Reserva



Producteur : Symington Family Estates

Code SAQ : 10370814

Vinhos Lda

Prix SAQ : 28,20 \$

Appellation : Douro

Code LCBO : s. o.

Pays : Portugal

Prix LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2010



Ce vin, entièrement à base du cépage rouge roi du Douro, est digne des plus grandes tables du monde. Il est élaboré avec soin et a bénéficié de douze mois de vieillissement en fût. À l'œil, il affiche une teinte rubis, assez dense et profonde. Un bouquet aromatique dévoile des accents de prune et de cassis, accompagnés de notes florales, ainsi qu'une touche légèrement chocolatée. La bouche est ample et sapide, dotée d'une trame tannique en chair et en courbes. On revisite les intonations perçues à l'olfaction. Celles-ci sont rejointes par des saveurs d'épices et de mûre. À noter la belle définition des arômes.

Tannins/corps : Souples • Moyennement corsé

Cépages : Touriga nacional

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Mijoté Poêlé	Aux fruits Fond de veau Au Porto	Filet mignon, sauce au bleu	Porto Poivre Épices barbecue

Ninquén, Mountain Vineyard



Producteur : Viña Montgras
Appellation : Valle de Colchagua
Pays : Chili
Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 928853
Prix SAQ : 29,00 \$
Code LCBO : 675553
Prix LCBO : 28,95 \$



Il y avait longtemps que je n'avais pas goûté à ce vin élaboré à parts égales de syrah et de cabernet sauvignon. Il plaira à ceux qui aiment les vins ayant de la personnalité. À l'œil, sa robe dense et profonde nous interpelle d'emblée. Le nez aromatique et complexe est marqué par de jolies nuances de cassis, de cuir, de vanille. Il est doté d'un côté boisé qui s'intègre bien à l'ensemble. La bouche est ample et structurée alors que la trame tannique repose sur de bonnes assises. Des saveurs de café, de moka et de fruits noirs s'expriment avec aplomb sans que rien ne choque ou ne s'entrechoque, créant un ensemble fin et équilibré.

Tannins/corps : Charnus • Corsé

Cépages : Cabernet sauvignon (50%), Syrah (50%)

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Poêlé Au four	Fond de gibier Demi-glace Au porto	Côtelettes d'agneau grillées	Café Réglisse Prune

Côtes Rocheuses



Producteur : Union des Producteurs de Saint-Émilion

Appellation : Saint-Émilion Grand Cru

Pays : France

Millésime dégusté : 2012

Code SAQ : 704817

Prix SAQ : 29,35 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Produit par la cave coopérative de l'endroit, ce vin possède toutes les qualités nécessaires pour plaire aux amateurs de vins issus de cette appellation mythique. Il s'agit d'un vin moderne, possédant de larges épaules, mais avec une élégance toute bordelaise. Visuellement, il étale une teinte rubis, très dense et profonde. Au nez, il déploie un riche bouquet marqué par d'intenses nuances de mûre et de cassis, accompagnées d'effluves d'épices et de bois ainsi que des notes d'éther et de cuir. La bouche est ample, nantie de tannins possédant une charpente solide. Les saveurs de cassis et de prune dominent un ensemble où le fruit prend beaucoup d'espace. Les flaveurs de cuir et de bois clôturent une finale longue et soutenue.

Tannins/corps : Charnus • Corsé

Cépages : Merlot (83%), cabernets (17%)

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Poêlé Grillé	Au vin rouge Aux épices Fond de veau	Entrecôte de bœuf pétillante, aux champi- gnons sautés	Laurier Poivre Champignons

Les mots divins

Le bouchon est un bouc émissaire
qui nous afflige d'un air de bœuf quand le vin
a l'air bête



Barolo, Beni di Batasiolo



Producteur : Batasiolo SPA

Appellation : Barolo

Pays : Italie

Millésime dégusté : 2012

Code SAQ : 10856777

Prix SAQ : 29,95 \$

Code LCBO : 178541

Prix LCBO : 29,95 \$



Barolo est l'appellation la plus prestigieuse du Piémont. On y produit des vins à la fois puissants et fins. Ce vin est l'un des moins chers offerts à la SAQ. C'est une jolie entrée en la matière pour ceux qui veulent découvrir les subtilités des vins de cette appellation unique en son genre, mais sans vider son portefeuille. Visuellement, il affiche une robe grenat, assez pâle, ce qui est normal pour un vin élaboré à base de nebbiolo. De son bouquet subtil et nuancé s'évadent des odeurs de cerise noire confite, sur des accents d'épices et de bois torréfié. Il est doté d'une bouche suave et très sapide. L'aspect fruité, la cerise macérée dans l'alcool surtout, domine à l'attaque, alors que la trame tannique se révèle assez solide, avec une légère amertume.

Tannins/corps : Tannique • Assez corsé

Cépages : Nebbiolo

Température : Entre 15 et 17 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Grillé Au four	Fond de veau Aux tomates Au poivre	Carré d'agneau à l'ail et au romarin	Basilic Champignons Balsamique

Le Volte Dell'Ornellaia



Producteur : Tenute Dell'Ornellaia

Appellation : I.G.T. Toscana

Pays : Italie

Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 10938684

Prix SAQ : 29,95 \$

Code LCBO : 964221

Prix LCBO : 29,95 \$



Le petit d'Ornellaia, un des meilleurs super Toscans, n'est peut-être pas aussi complexe et riche que son grand frère, mais pour 1/6 du prix, il vaut tous les huards qu'on a versés pour lui. Le merlot représente 50 % de l'assemblage, suivi, dans l'ordre, du cabernet sauvignon et du sangiovese. La prédominance du merlot lui confère un côté racé et stylé. Sous une robe assez sombre, on perçoit des accents de prune et de baies noires bien mûres, accompagnés de nuances d'épices douces, sur une base de bois et de vanille, témoins d'un séjour de 10 mois en barrique. On reconnaît en bouche la puissance des grands vins dans l'élégance et la structure de ses tannins. Aux accents perçus au nez s'ajoutent des saveurs de moka et de groseille.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Merlot (50%), sangiovese (20%), cabernet sauvignon (30%)

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Poêlé Au four	Fond de veau Fond de gibier Aux fruits	Aiguillettes de canard au cassis	Épices barbecue Régliasse Tomate

Pour avoir votre espace pub ici

Contactez-nous :

publicite@lecyber-sommelier.com

Château Montus, Rouge



Producteur : Alain Brumont

Appellation : Madiran

Pays : France

Millésime dégusté : 2011

Code SAQ : 705483

Prix SAQ : 30,25 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Alain Brumont a donné ses lettres de noblesse au tannat, un cépage davantage reconnu pour sa rusticité que pour son élégance. Aujourd'hui, on y produit des vins rivalisant avec ceux de Bordeaux. Le produit phare de ce producteur est l'un des meilleurs de sa catégorie. Il affiche une teinte presque noire. Il dévoile un nez très aromatique et complexe. On y perçoit des odeurs de baies noires et de prune, sur des accents de torréfaction, un brin minéraux, agrémentés d'odeurs animales. La bouche est ample, avec des tannins bien en chair affichant un agréable côté satiné. La bouche s'imprègne de saveurs fruitées.

Tannins/corps : Charnus • Corsé

Cépages : Tannat, cabernet sauvignon

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Poêlé Au four	Fond de gibier Demi-glace Au Porto	Côtelettes d'agneau à l'ail et au romarin	Poivre Baies des champs Herbes de Provence

Lucente



Producteur : Luce della Vite SRL
Appellation : I.G.T. Toscana
Pays : Italie
Millésime dégusté : 2013

Code SAQ : 860627
Prix SAQ : 34,75 \$
Code LCBO : 747030
Prix LCBO : 34,95 \$



Il s'agit du second vin de Luce della Vite, un projet initié par deux géants de la viticulture, soit Vittorio Frescobaldi et Robert Mondavi, aujourd'hui mené de main de maître par le fils du premier. On se rend rapidement compte que ce vin joue dans la cour des grands et s'y balade sans aucune gêne. Il revêt une robe pourpre, dense et profonde. Au nez, un bouquet riche dévoile d'intenses notes de cerise noire et de cassis, accompagnées de nuances de fraise, enveloppées par des effluves de moka et d'épices. Le tout, appuyé par un boisé bien dosé. La bouche est ample, nantie d'une trame tannique reposant sur des assises solides. Fidèle aux accents perçus à l'olfaction, il étire une finale marquée par le fruit.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé
Cépages : Merlot (75%), sangiovese (25%)
Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 90

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Au four Poêlé	Au vin rouge Fond de veau Au poivre	Filet mignon, sauce au bleu	Tomate Réglisse Poivre

Le guide Doucet
des meilleurs vins
à prix abordables

Jean-Louis Doucet
Sommelier professionnel

Édition
numérique

Les Productions
le cyber-sommelier

À surveiller dans la prochaine mise à jour :
des dizaines de nouveaux produits.

Visitez le site ledoucet.com pour connaître
les modalités de mise à jour du guide.

Amorino



Producteur : Podere Castorani SRL
Appellation : Montepulciano d'Abruzzo
Pays : Italie
Millésime dégusté : 2010

Code SAQ : 11131778
Prix SAQ : 26,15 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Un autre très beau produit élaboré par cette maison italienne qui appartient au coureur de F1, Jarno Trulli. Il s'agit d'un vin possédant une forte personnalité, musclé, sans être trop baraqué et avec ce qu'il faut de profondeur. D'apparence foncée et très dense, il étale avec beaucoup d'aplomb des notes de fraise et de baies noires, accompagnées d'épices, suivies d'accents d'éther, sur une base de bois et de cuir. Doté d'une bouche ample, goûteuse et savoureuse, nantie de tannins à l'ossature solide et passablement de chair autour des os. Les intonations de fraise et de baies s'expriment d'emblée et sont rejointes par des saveurs de cuir en finale. Priorisez les viandes rouges.

Tannins/corps : Charnus • Corsé
Cépages : Montepulciano
Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 91

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Poêlé Au four	Au poivre Aux épices Fond de gibier	Carré d'agneau aux herbes italiennes	Épices italiennes Poivre Piment

Cahors, Clos Triguedina



Producteur : Jean-Luc Baldès

Code SAQ : 746412

Appellation : Cahors

Prix SAQ : 28,85 \$

Pays : France

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2010

Prix LCBO : s. o.



Il y a des vins comme celui-ci qui nous scie les jambes dès les premiers efflues. Dégusté à l'aveugle, le l'ai pris pour un Saint-Estèphe et si ça avait été le cas, son prix aurait pratiquement doublé. Ce vin à la robe presque noire dévoile un intense bouquet complexe et nuancé. On y observe une dominance d'odeurs de baies noires, de cassis surtout, enrobées d'accents d'épices sur un couvert forestier. On remarque l'omniprésence des efflues boisés, mais ce n'est pas une tare. La bouche est ample, dotée d'une trame tannique aux assises bien implantées et sans lourdeur. On assiste à un copié-collé des intonations perçues au nez, avec une dominance de prune, alors que des accents de cuir se pointent en finale.

Tannins/corps : Charnus • Corsé

Cépages : Malbec (85%), merlot (10%), tannat (5%)

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 91

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Poêlé Au four	Fond de gibier Au porto Au bleu	Filet mignon grillé, au bleu	Champignons Olives Poivre

Les mots divins

Dans le palais du dégustateur

il n'y a ni princesse, ni crapaud, seulement des
mots divins

Jean-Louis Doucet



Ceuso



Producteur : Azienda Agricola Ceuso S.R.L.

Appellation : I.G.T. Sicilia

Pays : Italie

Millésime dégusté : 2008

Code SAQ : 907444

Prix SAQ : 29,30 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Ce super sicilien est un vin de gastronomie, à réserver pour les repas relevés et goûteux. L'idée de jumeler des cépages bordelais au cépage roi de la région est devenue une pratique courante un peu partout en Italie, surtout en Toscane. L'Azienda Agricola Ceuso l'a bien compris et a répété le modèle à la sauce sicilienne. Dès la vue de sa robe encre rouge, nos papilles s'éveillent. Au nez, un bouquet aromatique et complexe dévoile des accents de cuir, de pruneaux et de baies noires, sur des intonations de terre humide et de sous-bois. La bouche est ample, charnue, dotée de tannins nantis d'une bonne couche de chair, bâtis pour tenir une longue route. Les saveurs de fruits gomment le palais. Le mot de la fin va aux saveurs de cuir. Chapeau !

Tannins/corps : Charnus • Bien corsé

Cépages : Nero d'Avola (50%), cabernet sauvignon (30%), merlot (20%)

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 91

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Poêlé Au four	Demi-glace Fond de gibier Au poivre	Souris d'agneau confite	Champignons Poivre Pruneaux

Cabernet Sauvignon, Farnito



Producteur : Casa Vinicola Carpineto

Appellation : I.G.T. Toscana

Pays : Italie

Millésime dégusté : 2010

Code SAQ : 963389

Prix SAQ : 29,60 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Ce toscan aux larges épaules fera le bonheur de ceux qui aiment les vins possédant de la personnalité. Il provient de deux vignobles dont l'un est situé près de Florence et l'autre à proximité de Sienne. Sous une robe assez foncée, il étale un intense bouquet complexe et nuancé d'où émanent des notes de cassis et de mûres, suivies d'accents de violette accompagnés d'effluves de réglisse, de vanille, sur une base boisée bien dosée. La bouche est ample et pulpeuse à souhait. La trame tannique est solide et élégante à la fois. Les saveurs détectées au nez sont aisément identifiables et s'accompagnent d'accents de café en finale. À réserver pour votre pièce de viande rouge préférée.

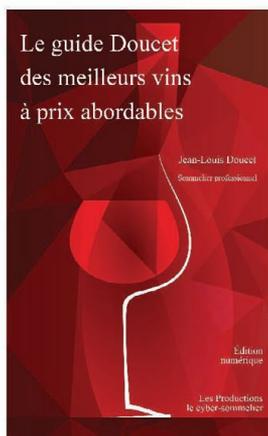
Tannins/corps : Charnus • Bien corsé

Cépages : Cabernet sauvignon

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 91

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Poêlé Au four	Fond de veau Fond de gibier Aux herbes	Gigot d'agneau à l'ail et au romarin	Épices italiennes Champignons Anis



Pourquoi payer cher pour un guide désuet ?

Le guide Doucet des meilleurs vins à prix abordables

Visitez le site ledoucet.com pour connaître

les modalités de mise à jour du guide.

Podere Castorani, Riserva



Producteur : Podere Castorani SRL
Appellation : Montepulciano d'Abruzzo
Pays : Italie
Millésime dégusté : 2010

Code SAQ : 10383113
Prix SAQ : 34,75 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Les années se suivent et Podere Castorani, qui appartient en partie à l'ancien coureur de F1, Jarno Trulli, prouve avec ce vin qu'il est possible de confectionner de grands vins de garde digne des plus grandes appellations du monde dans un coin de pays réputé pour ses vins de consommation courante. Doté d'une robe rubis, avec des inflexions grenat, il déploie avec aplomb de vibrants accents de fruits noirs bien mûrs, sur des nuances joliment chocolatées, appuyées par un boisé qui n'entrave aucunement le passage du fruit. Le tout est déposé sur une base évoquant un couvert forestier. Miroir du nez, du point de vue aromatique, ce rouge possède beaucoup de matière, une trame tannique imposante, mais sans aspérité.

Tannins/corps : Charnus • Bien corsé

Cépages : Montepulciano

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 91

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Au four Poêlé	Aux champignons Fond de gibier Aux tomates	Osso buco	Champignons Tomate Basilic

La Fiole du Pape



Producteur : Charles Brotte
Appellation : Chateauneuf-du-Pape
Pays : France
Millésime dégusté : Non millésimé

Code SAQ : 12286
Prix SAQ : 39,75 \$
Code LCBO : 12286
Prix LCBO : 39,95 \$



Ce vin est aussi connu que la forme de sa bouteille, issue d'un concours de céramiste. Elle représente un cep de grenache. Moins connue est son élaboration. Il s'agit d'une cuvée non millésimée, élaborée à partir de vins de l'année et de vins de réserve afin de perpétuer une recette d'une constance inébranlable. Ce vin concept dévoile une robe rubis aux reflets tuilés. Il étale avec aplomb des accents de petits fruits rouges bien mûrs, suivis de nuances d'épices, sur une base constituée de bois et de vanille. Ces inflexions se reflètent dans une bouche ample, très sapide et goûteuse à souhait. Tannique, mais avec un agréable velouté.

Tannins/corps : Charnus • Bien corsé

Cépages : Grenache, syrah

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 91

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Au four Grillé	Fond de gibier Demi-glace Poivre	Entrecôte de bœuf grillée, sauce au poivre long	Poivre Épices barbecue Cerise

Les mots divins

Le vin est à un repas
 ce que la dentelle est à l'érotisme

Jean-Louis Doucet

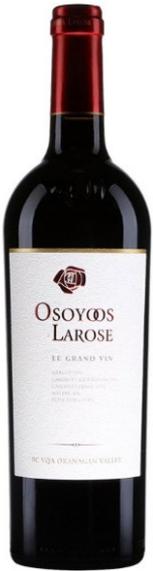


Osoyoos Larose, Le Grand Vin



Producteur : Osoyoos Larose
Appellation : Okanagan Valley
Pays : Canada
Millésime dégusté : 2013

Code SAQ : 10293169
Prix SAQ : 45,00 \$
Code LCBO : 626325
Prix LCBO : 44,95 \$



Si vous n'aviez qu'un seul grand vin canadien à goûter au moins une fois dans votre vie, ce serait celui-là. Issu d'un partenariat entre le groupe Taillan de Bordeaux (Gruaud Larose) et Vincor Canada, il est l'un des joyaux de la viticulture canadienne. À noter cependant que le groupe Taillan en est le propriétaire unique depuis quelques années. Il s'agit d'un vin opulent, digne des meilleures tables du monde. Arborant une robe rubis, dense et profonde, il déploie avec verve un bouquet riche et complexe aux accents de pruneaux, de baies rouges et noires, de cassis surtout, s'accompagnant de nuances végétales témoignant d'une certaine jeunesse. La bouche est goûteuse à souhait, dotée d'une trame tannique bâtie pour défier le temps. La bouche est le miroir du nez du point de vue organoleptique.

Tannins/corps : Charnus • Corsé

Cépages : Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot, malbec

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 91

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Poêlé Mijoté	Fond de veau Aux herbes Au vin rouge	Rôti de canard aux champignons sauvages	Bouquet garni Poivre Épices barbecue

Le Cyber-Sommelier



<http://www.lecyber-sommelier.com>



Vins effervescents

Codorníu, Classico, Brut**Producteur :** Codorníu SA**Code SAQ :** 503490**Appellation :** Cava**Prix SAQ :** 15,15 \$**Pays :** Espagne**Code LCBO :** 215814**Millésime dégusté :** Non millésimé**Prix LCBO :** 14,05 \$

D'année en année, grâce aux conseils de sommeliers avisés, le Cava espagnol prend de plus en plus de place dans le cœur des consommateurs québécois. Ce sympathique représentant de l'appellation n'a de petit que son prix et mérite d'être traité avec égards. Il est élaboré dans les règles de l'art, issu d'une seconde fermentation en bouteille (comme en Champagne). Chaque année, je m'amuse à le faire déguster à l'aveugle et chaque fois, les dégustateurs amateurs sont subjugués. À l'œil, il affiche une robe jaune paille avec des bulles fines et abondantes. Brioché et toasté à souhait, avec des notes de pêche, de pomme et des nuances de silex dans une bouche à la fois croquante et crémeuse.

Acidité/corps : Frais • Léger**Cépages :** Macabeo, xarel-lo, parellada**Température :** Entre 8 et 11 °C**I.M.V. :** 63

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Cru Au four Bouilli	Fumet de poisson Au beurre Fond de volaille	Nage de fruits de mer	Agrumes Vanille Amande

Pour avoir votre espace pub ici

Contactez-nous :

publicite@lecyber-sommelier.com

Segura Viudas, Brut, Reserva**Producteur :** Segura Viudas**Code SAQ :** 158493**Appellation :** Cava**Prix SAQ :** 15,55 \$**Pays :** Espagne**Code LCBO :** 216960**Millésime dégusté :** Non millésimé**Prix LCBO :** 14,95 \$

Cette entrée de gamme de la maison Segura Viudas, une propriété du géant Freixenet, est certainement l'un des meilleurs achats de sa catégorie. Il est élaboré selon la méthode traditionnelle, la même qu'utilisée en Champagne. D'apparence jaune paille, affichant de fines bulles formant de longs cordons, il étale, et ce, autant au nez qu'en bouche, des parfums de pomme verte, de citron, de fruits tropicaux, appuyés par des nuances minérales rappelant la craie. Vive, mais sans excès, la bouche est fruitée, avec passablement de corps. Il sera à son meilleur bien frais autant à l'apéro qu'avec des fruits de mer.

Acidité/corps : Vif • Moyennement corsé**Cépages :** Macabeo, parellada, xarel-lo**Température :** Entre 7 et 9 °C**I.M.V. :** 63

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Cru Bouilli Vapeur	Au citron Fumet de poisson Nature	Cocktail de crevettes	Agrumes Amande Anis

Henkell Trocken



Producteur : Henkell & Co.

Appellation : Seck

Pays : Allemagne

Millésime dégusté : Non millésimé

Code SAQ : 122689

Prix SAQ : 15,95 \$

Code LCBO : 122689

Prix LCBO : 13,45 \$



Ce mousseux allemand n'a pas besoin de présentation. Toutefois, il fait partie du décor depuis tellement longtemps qu'on a tendance à le traiter avec condescendance. Rectifions le tir. Ce fort joli sekt est élaboré selon la méthode Charmat, une méthode moins coûteuse que la technique traditionnelle de prise de mousse en bouteille. Il affiche une robe jaune paille, avec des bulles assez fines, abondantes, quoique peu persistantes. Au nez autant qu'en bouche, on perçoit des nuances de fruits tropicaux, de pomme verte, d'épices, de fleurs blanches, complétées par d'agréables notes minérales. Vif, mais sans excès. Des saveurs minérales succèdent aux saveurs de fruits en fin de bouche.

Acidité/corps : Vif • Léger

Cépages : Chardonnay, sauvignon blanc, pinot noir, chenin blanc

Température : Entre 6 et 9 °C

I.M.V. : 63

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Cru Bouilli Vapeur	Aux fruits Au vin blanc Fumet de poisson	Mousse de crabe	Agrumes Badiane Romarin

Le guide Doucet
des meilleurs vins
à prix abordables

Jean-Louis Doucet
Sommelier professionnel

Édition
numérique

Les Productions
Le cyber-sommelier

Le guide Doucet des meilleurs vins à prix abordables

Visitez le site ledoucet.com pour connaître
les modalités de mise à jour du guide.

Parés Baltà, Brut**Producteur :** Cavas Parés Baltà SA**Code SAQ :** 10896365**Appellation :** Cava**Prix SAQ :** 17,95 \$**Pays :** Espagne**Code LCBO :** s. o.**Millésime dégusté :** Non millésimé**Prix LCBO :** s. o.

Ce mousseux, issu de l'agriculture biologique, réussira à séduire les plus exigeants amateurs de bulles. Visuellement, il affiche une robe de couleur paille avec des reflets verts. Il déploie une mousse abondante munie de bulles moyennes formant d'assez longs cordons. À l'olfaction, il allonge un bouquet moyennement expressif, imbibé de nuances florales et minérales, en plus de divulguer des notes de fruits à chair blanche. En bouche, il se fait tendre en étalant une bonne fraîcheur et révèle des saveurs de zeste de citron qui se jouxtent aux intonations déjà perçues à l'olfaction. On craque pour sa texture crémeuse et sa surprenante longueur en bouche.

Acidité/corps : Frais • Léger +**Cépages :** Parellada (58%), macabeo (25%), xarel-lo (17%)**Température :** Entre 6 et 8 °C**I.M.V. :** 63

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Poché Mijoté	Au beurre Nature Fumet de poisson	Nage de fruits de mer	Safran Amande Coriandre

Prosecco, Ruffino**Producteur** : Ruffino SPA**Code SAQ** : 12270489**Appellation** : Prosecco**Prix SAQ** : 18,50 \$**Pays** : Italie**Code LCBO** : s. o.**Millésime dégusté** : Non millésimé**Prix LCBO** : s. o.

Le Prosecco a la cote ces temps-ci. Les gens découvrent son agréable côté rafraîchissant et son prix est plus qu'invitant. Celui-ci est élaboré dans un style délicat, poussant ses notes en les chuchotant plutôt qu'en les criant. Piano, piano, comme disent les Italiens. Un trait de caractère qui n'est pas un défaut. D'aspect jaune paille, avec des reflets verts, il est doté d'une mousse abondante, mais peu persistante. Il propose un bouquet discret, dévoilant des nuances de pêche, de fruits à chair blanche, évoluant sur des effluves floraux. Elles se reflètent dans une bouche tendre et délicieuse, avec assez de volume et tout ce qu'il faut de mordant pour égayer les papilles.

Acidité/corps : Frais • Léger**Cépages** : Prosecco**Température** : Entre 6 et 8 °C**I.M.V.** : 63

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Cru Au four	Fumet de poisson Aux fruits Nature	Mousse de crabe et avocat	Pêche Épices douces Miel

Les mots divins

Celui qui boit pour oublier
ne devrait boire que de la piquette

Jean-Louis Doucet



Première Bulle

Producteur : Les Vignerons du Sieur d'Arques

Appellation : Blanquette de Limoux

Pays : France

Millésime dégusté : 2012

Code SAQ : 94953

Prix SAQ : 19,30 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Son nom évoque la découverte, en 1531 par les bénédictins de l'Abbaye Saint-Hilaire près de Limoux, de l'apparition d'étranges bulles dans un vin qu'ils ont laissé fermenter en bouteille. C'est là que la première « bulle du Monde » serait née. Visuellement, il affiche une teinte jaune paille, avec des bulles assez fines et abondantes. Des nuances de pomme verte, de vanille, d'amande douce et d'agrumes se succèdent sous le nez. La bouche est dotée d'une acidité rafraîchissante, avec passablement de volume. Le palais est visité par les mêmes intonations perçues au nez, avec une dominance des saveurs de pomme.

Acidité/corps : Vif • Léger +

Cépages : Mauzac, chardonnay, chenin blanc

Température : Entre 6 et 10 °C

I.M.V. : 63

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Bouilli Cru Poêlé	Au vin blanc Au beurre Nature	Pétoncles grillés au beurre d'agrumes	Anis Amande Safran

Blanquette de Limoux, Domaine de Fourn

Producteur : GFA Robert

Code SAQ : 220400

Appellation : Blanquette de Limoux

Prix SAQ : 20,05 \$

Pays : France

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2013

Prix LCBO : s. o.



Nouvel habillage, même formule. Dans le monde des mousseux, qu'il s'agisse de Champagne, crémant, cava, seck, spumante et autres Prosecco, on oublie souvent qu'à Limoux il se fait l'un des meilleurs vins issus de la méthode traditionnelle. Cette cuvée en est un exemple frappant. D'apparence jaune paille, il affiche de jolis cordons de bulles, moyennement fines. Au nez, il est aromatique à souhait. Son bouquet est marqué par des accents de pomme verte, enrobés de nuances de zeste de citron, sur des notes minérales. En bouche, on croque dans les fruits comme s'ils venaient de tomber de l'arbre. La mousse est assez abondante et titille le palais. Copié-collé des arômes perçus au nez.

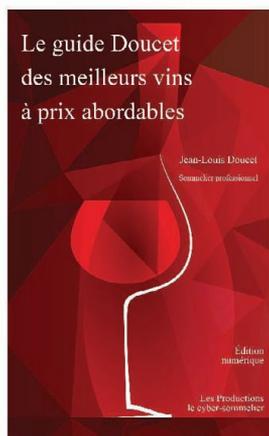
Acidité/corps : Vif • Léger

Cépages : Mauzac, chardonnay, chenin blanc

Température : Entre 6 et 8 °C

I.M.V. : 63

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Bouilli Cru Poêlé	Au vin blanc Au beurre Nature	Bagel au saumon fumé et au fromage à la crème	Anis Amande Safran



À surveiller dans la prochaine mise à jour :
des dizaines de nouveaux produits.

Visitez le site ledoucet.com pour connaître
les modalités de mise à jour du guide.

Moingeon, Prestige, Brut**Producteur :** Moingeon**Code SAQ :** 871277**Appellation :** Crémant de Bourgogne**Prix SAQ :** 20,60 \$**Pays :** France**Code LCBO :** s. o.**Millésime dégusté :** Non millésimé**Prix LCBO :** s. o.

Ce fort joli crémant élaboré par une maison sérieuse tire bien ses ficelles pour contenter les amateurs de bulles les plus difficiles. Il nous en met plein les papilles, à un point tel, qu'on le croirait issu de la région reine des mousseux, c'est-à-dire la Champagne. Doté d'une robe jaune paille bien claire, il affiche des bulles fines et abondantes. Son bouquet, aromatique étale des nuances typiques du chardonnay, soit le pain grillé, la vanille, la pomme et la noisette. En bouche, la mousse est crémeuse à souhait avec un agréable côté croquant. Les saveurs de pomme dominant l'ensemble, mais sans être seules, puisque les inflexions de pain grillé et de noisette ne sont jamais loin derrière.

Acidité/corps : Frais • Léger +**Cépages :** Chardonnay (80%), pinot noir (20%)**Température :** Entre 6 et 8 °C**I.M.V. :** 64

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Bouilli Cru Poêlé	Aux agrumes Fumet de poisson Au beurre	Bagel au saumon fumé	Agrumes Safran Noisette

Cuvée de l'Écusson, Brut

Producteur : Caves Bernard-Massard
SA

Appellation : Moselle

Pays : Luxembourg

Millésime dégusté : Non millésimé

Code SAQ : 95158

Prix SAQ : 20,65 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Le climat frais qui prévaut dans la Moselle luxembourgeoise est parfait pour la culture des cépages chardonnay et pinot noir qu'on utilise pour élaborer de grands mousseux. Ce mousseux est plus près du style alsacien que champenois. Il exhibe une robe jaune paille bien nantie en bulles fines et assez abondantes. À l'olfaction, on a affaire à un vin expressif qui le devient davantage après quelques minutes d'aération. On y découvre des notes d'amandes grillées, sur des accents de pomme et de poire, ainsi que des nuances florales. À l'aération, il étale des accents de pain grillé et de beurre frais. Les intonations perçues au nez s'affirment dans une bouche fraîche, dotée d'une mousse crémeuse.

Acidité/corps : Frais • Léger

Cépages : Chardonnay, pinot blanc, riesling, pinot noir

Température : Entre 7 et 11 °C

I.M.V. : 64

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Cru Poêlé Au four	Fumet de poisson Aux fruits Nature	Pattes de crabe des neiges au beurre d'agrumes	Agrumes Amande Safran

Les mots divins

Un sommelier devient mauvais

quand il se croit plus important que les vins

qu'il déguste

Jean-Louis Doucet



Cuvée de l'Écusson Brut, Rosé

Producteur : Caves Bernard-Massard
SA

Code SAQ : 11140674

Appellation : Moselle

Prix SAQ : 19,40 \$

Pays : Luxembourg

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : Non millésimé

Prix LCBO : s. o.



Le vignoble est situé sur les rives de la Moselle. Le climat frais qui prévaut est parfait pour la culture des cépages chardonnay et pinot noir qu'on utilise pour élaborer de grands mousseux. Cette cuvée 100 % pinot noir produite par cette maison familiale est une très belle réussite. Il affiche une teinte pelure d'oignon, avec une mousse abondante et de fines bulles qui s'échappent des parois du verre. Au nez autant qu'en bouche, on perçoit des accents de fraise, de pomme et de fleurs. Il est doté d'une agréable fraîcheur, est bien sec et harmonieux. La mousse offre une texture crémeuse.

Acidité/corps : Frais • Léger +

Cépages : Pinot noir

Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 66

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Poêlé Grillé	Fumet de poisson Fond de volaille Beurre	Saumon grillé aux amandes	Griotte Herbes fines Amande



Vins rosés

Pétale de rose



Producteur : Château la Tour de l'Évêque

Appellation : Côtes de Provence

Pays : France

Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 425496

Prix SAQ : 20,95 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Un vin indémodable que celui-là, issu de la viticulture biologique, élaboré avec des cépages rouges et blancs, à forte dominance de cinsault et de grenache noir. Bien plus qu'un simple vin d'apéro, il est destiné d'abord pour la table. Arborant une teinte pelure d'oignon, il déploie avec légèreté des nuances de petites baies rouges, agrémentées d'effluves de pêche, sur un fond d'herbes de Provence. La bouche est fraîche, très sapide et désaltérante, mais avec juste ce qu'il faut de puissance. C'est à pas feutrés qu'il divulgue ses saveurs sur la langue en imprimant des tons évoquant la cerise au marasquin, accompagnés de nuances de pêche. Des saveurs d'épices douces rejoignent les intonations fruitées alors que la finale propose des saveurs de garrigue.

Acidité/corps : Frais • Léger +

Cépages : Cinsault, grenache, syrah, mourvèdre, cabernet sauvignon, ugni blanc, sémillon, rolle

Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 70

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Bouilli Mijoté Cru	Rosée Aux herbes Aux fruits	Tartare de saumon	Laurier Thym Cerise

Pour avoir votre espace pub ici

Contactez-nous :

publicite@lecyber-sommelier.com

Coste Delle Plaie, Rosé



Producteur : Podere Castorani
Appellation : Cerasuolo d'Abruzzo
Pays : Italie
Millésime dégusté : 2015

Code SAQ : 11904355
Prix SAQ : 22,75 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Ce rosé se démarque des autres par sa personnalité distincte et assumée, par son côté à la fois sapide et bien sec, ainsi que par le fait qu'il s'agisse d'un excellent vin de repas davantage qu'un vin d'apéro, contrairement à plusieurs rosés souvent un peu trop bonbon. À l'œil, il affiche une teinte pelure d'oignon. Il nous tend une gerbe assez aromatique qu'on s'empresse de saisir. De celui-ci sévèrent des accents de fraise et de cerise qui côtoient des nuances d'herbes fines. Fraîche, ronde, avec ce qu'il faut de structure, la bouche se laisse envahir par un fruité généreux. Aux intonations perçues à l'olfaction, s'ajoutent d'intrigantes saveurs de sous-bois.

Acidité/corps : Frais • Léger +
Cépages : Montepulciano
Température : Entre 8 et 11 °C

I.M.V. : 72

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Au four Mijoté	Fond de volaille Fumet de poisson Aux herbes	Bagel au saumon fumé et au fromage à la crème	Herbes de Provence Coriandre Anis

Simboli, La Vis, Pinot Grigio



Producteur : La Vis Sca

Appellation : I.G.T. Delle Venezie

Pays : Italie

Millésime dégusté : 2014

Code SAQ : 12667911

Prix SAQ : 14,05 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Le pinot grigio est rarement vinifié en rosé. Pourtant, étant donné que sa peau est rose, il est tout à fait normal qu'on puisse obtenir cette couleur après une macération pelliculaire. Ce rosé bien sec affiche une couleur légèrement saumonée. À l'olfaction, un bouquet assez expressif divulgue des nuances de fraise et de petite cerise. Celles-ci s'accompagnent de notes de papaye et de mangue. La bouche est fraîche, dominée par les saveurs de baies. En arrière-bouche, on retrouve les accents de mangue. Au niveau gastronomique, il démontre beaucoup de polyvalence. Succulent à l'apéro, il ne le sera pas moins en accompagnant les fruits de mer.

Acidité/corps : Frais • Moyennement corsé

Cépages : Pinot grigio

Température : Entre 8 et 10 °C

I.M.V. : 73

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Mijoté Au four	Aux fruits Fond de volaille Aux herbes	Crevettes sautées au cari	Herbes de Provence Anis Cantaloup

Le guide Doucet
des meilleurs vins
à prix abordables

Jean-Louis Doucet
Sommelier professionnel

Édition
numérique

Les Productions
Le cyber-sommelier

Pourquoi payer cher pour un guide désuet ?

Le guide Doucet des meilleurs vins à prix abordables

Visitez le site ledoucet.com pour connaître

les modalités de mise à jour du guide.

Le Rosé, Chartier, Créateur d'Harmonies



Producteur : Sélection Chartier Inc.

Code SAQ : 12253099

Appellation : I.G.P. Pays d'OC

Prix SAQ : 19,00 \$

Pays : France

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2015

Prix LCBO : s. o.



Le sommelier de réputation internationale, François Chartier, avec la collaboration de l'œnologue Pascal Chatonnet, a inondé le marché avec une quantité incroyable de produits. Celui-ci, issu de la viticulture biodynamique, est élaboré avec des vignes poussant dans des vignobles de qualité, comme Pic Sant-Loup et Saint-Mayne de Trèvières. Ce vin destiné à la gastronomie se signale particulièrement en bouche grâce à sa structure assez imposante pour un rosé. Offrant une robe de couleur saumon, il étale un bouquet aromatique avec des notes bien définies de fraise, suivies d'accents de pomme, sur un couvert floral. La bouche est ample, goûteuse et fraîche. Les inflexions déjà perçues à l'olfaction, occupent le palais et y demeurent un bon moment avant de s'étioler.

Acidité/corps : Frais • Assez corsé

Cépages : Grenache (65%), cinsault (30%), mourvèdre (5%)

Température : Entre 8 et 12 °C

I.M.V. : 74

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Au four Bouilli	Gastrique Aux tomates Fumet de poisson	Tomates et bocconcini	Tomates Fraise Safran

Domaine du Vieil Aven



Producteur : Les Vignerons de Tavel

Code SAQ : 640193

Appellation : Tavel

Prix SAQ : 19,95 \$

Pays : France

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2015

Prix LCBO : s. o.



Cet excellent rosé qui est davantage destiné à la table qu'à l'apéro, fait partie de mes préférés depuis toujours. Élaboré dans une aire d'appellation qui ne produit que des rosés, celui-ci fait office de figure de proue puisqu'on y réunit la moitié des producteurs de l'appellation. Sa teinte assez foncée pour un rosé témoigne d'une macération longue ce qui explique en partie sa puissance aromatique et son côté jofflu en bouche. Au nez, des notes de fraise sauvage côtoient des accents de cerise et de melon. Ces saveurs s'étalent avec aplomb dans une bouche à la fois fraîche et dotée de tannins fins et bien présents. La finale épicée clôt une expérience qu'on espère répéter le plus souvent possible.

Acidité/corps : Frais • Moyennement corsé

Cépages : Grenache noir (50%), mourvèdre (20%), clairette (15%), syrah (15%)

Température : Entre 9 et 11 °C

I.M.V. : 77

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Grillé Poêlé Mijoté	Aux herbes Fumet de poisson Aux tomates	Darne de saumon grillée, aux épices barbecue	Herbes de Provence Tomate Laurier

Les mots divins

Un vin n'est petit

que si on le regarde de haut

Jean-Louis Doucet



Tavel, E. Guigal**Producteur :** E. Guigal**Appellation :** Tavel**Pays :** France**Millésime dégusté :** 2012**Code SAQ :** 10919395**Prix SAQ :** 26,90 \$**Code LCBO :** s. o.**Prix LCBO :** s. o.

Peu de gens sont enclins à payer plus de 25 \$ pour un vin rosé. C'est qu'ils n'ont jamais dégusté un vin aussi bon que celui-ci. Il faut dire que les rosés de qualité ne sont pas légion à la SAQ. Des vins rosés dégustés cette année, celui-ci s'est démarqué par sa structure, son expression et sa complexité aromatique. Tavel est une appellation où l'on ne produit que des rosés. Il s'agit d'un rare rosé de garde. Affichant une robe saumon, il déploie avec verve des accents de framboise et de fraise, sur des notes florales et épicées. La bouche est ample, ronde et fraîche. Les saveurs de fruits sont aisément identifiables et demeurent suspendues longtemps avant de s'estomper. Il s'agit d'un vin destiné à la gastronomie qui se mariera autant à des poissons à chair rose qu'à de la volaille grillée.

Acidité/corps : Frais • Moyennement corsé**Cépages :** Grenache (50%), cinsault (30%), clairette (10%), syrah (5%)**Température :** Entre 11 et 13 °C**I.M.V. :** 80

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Poêlé Au four	Rosée Aux herbes Fond de veau	Darne de saumon grillée, au poivre rose	Poivre Herbes de Provence Tomate



Vins de dessert, portos et autres douceurs

Nivole



Producteur : Michele Chiarlo SRL

Code SAQ : 11791848

Appellation : Moscato d'Asti

Prix SAQ : 20,20 \$

Pays : Italie

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2015

Prix LCBO : s. o.



Ce vin n'aura pas besoin d'un GPS pour trouver le chemin qui le mènera à votre cœur. Il s'agit d'un vin qui se partage à deux, à l'heure de l'apéritif, les yeux dans les yeux et la main dans la main. Bien qu'il puisse être servi à la fin d'un repas, je le conseille davantage pour l'apéritif ou au cocktail. Il est doté d'une robe jaune paille avec des bulles fines et délicates. Son bouquet, aromatique à souhait, dévoile des accents de pêche, saupoudrés d'éffluves floraux, agrémentés par des notes d'agrumes et de gingembre. La mousse est crémeuse, légère, suave et suffisamment présente en bouche pour satisfaire les amateurs de vins effervescents. Doux, rehaussé par une agréable acidité. On revisite les accents perçus au nez.

Acidité/corps : Doux • Léger

Cépages : Muscat

Température : Entre 6 et 8 °C

I.M.V. : 100

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Cru Au four Poêlé	Aux fruits Nature Au fromage	Tarte aux pêches	Gingembre Pêche Thym

Pour avoir votre espace pub ici

Contactez-nous :

publicite@lecyber-sommelier.com

Pineau des Charentes, Le Coq d'Or



Producteur : Hardy Cognac SA
Appellation : Pineau des Charentes
Pays : France
Millésime dégusté : Non millésimé

Code SAQ : 24208
Prix SAQ : 17,40 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Ce Pineau des Charentes est le moins cher de sa catégorie, offert à la société d'État, mais cela ne fait pas de lui un produit bas de gamme, bien au contraire. On peut l'employer à plusieurs sauces, autant dans les recettes de cuisine qu'en apéritif, ce pour quoi il a sa raison d'être. Visuellement, il affiche une robe ambrée. Au nez, un bouquet expressif dévoile des accents de feuilles de tilleul, sur des accents d'abricot, d'épices douces et de noix. On retrouve ces notes dans une bouche à la fois douce, fraîche et onctueuse. La finale nous laisse sur des intonations de raisin frais.

Acidité/corps : Doux • Moyennement corsé

Cépages : Ugni blanc, colombar, folle blanche

Température : Entre 6 et 9 °C

I.M.V. : 102

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Mijoté Au four Nature	Aux fruits Au beurre Nature	Prosciutto et melon	Coriandre Agrumes Safran

Muscat des Papes



Producteur : Vignerons de Beaumes de Venise

Appellation : Muscat de Beaumes-de-Venise

Pays : France

Millésime dégusté : Non millésimé

Code SAQ : 93237

Prix SAQ : 23,55 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Un vin doux naturel est un vin muté à l'alcool au moment de la fermentation. Celle-ci étant interrompue, on conserve le sucre. Il en résulte un vin très fruité, moins complexe qu'une vendange tardive ou qu'un vin de glace, mais résolument bon. Celui-ci a ses racines au pied du massif des Dentelles de Montmirail, à environ 50 km du Palais des Papes, siège de la chrétienté au XIV^e siècle. Au nez autant qu'en bouche, on perçoit une explosion de fruits tropicaux. Aux nuances de pêche, de litchi et de mangue s'ajoutent des notes de miel et de fleurs blanches. La bouche est douce, mais avec un charmant côté croquant.

Acidité/corps : Doux • Moyennement corsé

Cépages : Muscat à petits grains

Température : Entre 6 et 9 °C

I.M.V. : 103

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Cru Poêlé Au four	Aux fruits Nature Au miel	Foie gras poêlé, à la confiture d'abricot	Miel Gingembre Cannelle

Les mots divins

Les accords sont vains

si le vin ne s'accorde pas avec le palais

Jean-Louis Doucet



Château de Beaulon, 5 ans



Producteur : Château de Beaulon
Appellation : Pineau des Charentes
Pays : France
Millésime dégusté : Non millésimé

Code SAQ : 66043
Prix SAQ : 20,30 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Château de Beaulon confectionne des pineaux des Charentes de grande qualité. Il est situé pas très loin de Bordeaux, dans la partie sud de la région de Cognac. Celui-ci a séjourné 5 ans en fût de chêne, suffisamment pour avoir développé de la complexité tout en conservant son fruit et sa fraîcheur. D'une teinte ambrée, il offre un bouquet très aromatique, dominé par des notes de pomme compotée, assorties à des nuances d'épices douces, rehaussées par des effluves de miel et de vanille. Douce, suave, supportée par une agréable acidité, la bouche révèle aussi des notes d'agrumes et d'abricot, suivies par des saveurs de raisins secs.

Acidité/corps : Doux • Assez corsé
Cépages : Sémillon, sauvignon blanc
Température : Entre 7 et 10 °C

I.M.V. : 104

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Au four Cru	Aux fruits Au miel Aux épices douces	Foie gras poêlé, compote de pommes et raisins de Corinthe	Cannelle Pomme Miel

Cabral, Branco Fino, Porto Blanc



Producteur : Vallegre Vinhos do Porto

Code SAQ : 10270733

Appellation : Porto

Prix SAQ : 14,70 \$

Pays : Portugal

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : Non millésimé

Prix LCBO : s. o.



La popularité du porto blanc n'atteindra jamais celle du porto rouge, pourtant, il est loin d'être une pâle copie de ce dernier. L'un des avantages du porto blanc est sans doute sa versatilité, car il peut être bu nature, sur des glaçons ou en cocktail, arrosé de tonic et d'un peu de lime, entre autres. Celui-ci revêt une robe jaune dorée, légèrement ambrée. Au nez, il étale un bouquet aromatique dominé par des parfums de pomme composée, de raisin séché et de noix rancies. La bouche est ample, goûteuse et pas trop sucrée. Les nuances détectées à l'olfaction reviennent nous charmer pour notre plus grand plaisir.

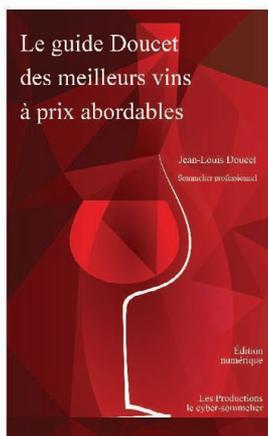
Acidité/corps : Frais • Corsé

Cépages : Malvasia fina, rabigato, viosinho, donselinho

Température : Entre 8 et 11 °C

I.M.V. : 105

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Poêlé Nature	Aux fruits Au bleu Aux noix	Tarte aux pommes et au cheddar	Écorce d'agrumes Noix Vanille



Le guide Doucet des meilleurs vins à prix abordables

Visitez le site ledoucet.com pour connaître

les modalités de mise à jour du guide.

Union Libre, Cidre de Feu



Producteur : Union Libre

Appellation : Québec

Pays : Canada

Millésime dégusté : Non millésimé

Code SAQ : 12118559

Prix SAQ : 24,95 \$

Code LCBO : s. o.

Prix LCBO : s. o.



Pour produire ce cidre de feu, on emploie un procédé semblable à celui qu'on utilise pour transformer l'eau d'érable en sirop. Avec ses produits haut de gamme, cette entreprise de chez nous a quelque peu bousculé la hiérarchie en ce qui concerne les vins de desserts. Paré d'une robe ambrée, assez profonde, il offre au nez un bouquet très expressif d'où émanent des accents d'abricot, sur des nuances de caramel et d'écorces d'orange. La bouche est ample, dotée d'une texture onctueuse et très goûteuse. Il est un peu moins sucré qu'un cidre de glace, avec une agréable acidité tranchante. Très belle réussite.

Acidité/corps : Doux • Assez corsé

Cépages : Pomme

Température : Entre 6 et 8 °C

I.M.V. : 105

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Cru Au four Poêlé	Aux fruits À l'érable Au miel	Tarte à l'abricot	Fruits tropicaux Érable Épices douces

Château de Beaulon, Vieille Réserve Ruby 

10 ans

Producteur : Château de Beaulon
Appellation : Pineau des Charentes
Pays : France
Millésime dégusté : Non millésimé

Code SAQ : 93245
Prix SAQ : 30,75 \$
Code LCBO : s. o.
Prix LCBO : s. o.



Ce Pineau des Charentes en est un d'exception. Élaboré à base de cépages nobles normalement vinifiés en sec, il allie la finesse notoire de ces trois grands cépages et la suavité légendaire du pineau. À l'œil, il affiche une belle couleur rubis, claire et limpide, avec des reflets tuilés. À l'olfaction, il déploie un bouquet aromatique, nuancé et complexe, d'où émanent des accents de cacao, agrémentés de nuances de raisins secs, sur des notes de prune et d'épices douces, telles que la cannelle. La bouche est goûteuse, suave et douce, pas trop sucrée et fidèle aux intonations perçues à l'olfaction.

Tannins/corps : Souples • Moyennement corsé

Cépages : Cabernet sauvignon (60%), cabernet franc (20%), merlot (20%)

Température : Entre 11 et 13 °C

I.M.V. : 105

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Poêlé Grillé	Aux fruits Aux épices douces Au chocolat	Foie gras poêlé aux pommes et au vin rouge	Épices douces Chocolat Fruits confits

Les mots divins

Le bouchon est un bouc émissaire
 qui nous afflige d'un air de bœuf quand le vin
 a l'air bête

Jean-Louis Doucet



Cabral, Colheita



Producteur : Vallegre Vinhos do Porto SA

Code SAQ : 11790870

Prix SAQ : 15,55 \$

Appellation : Porto

Code LCBO : s. o.

Pays : Portugal

Prix LCBO : s. o.

Millésime dégusté : 2000



Vendu uniquement en format 375 ml à la SAQ, ce Porto issu d'un millésime d'exception dévoile une robe de couleur rouge cerise, légèrement tuilée. Son bouquet, aussi expressif que nuancé, comprend entre autres des arômes de rancio, des notes de fruits rouges et noirs confits, rehaussées par des accents d'épices douces. On revisite les intonations identifiées à l'olfaction dans une bouche suave, dotée d'une trame tannique bien en chair. À noter aussi son agréable acidité qui favorise la perception des nuances fruitées. Le caramel, la cerise et les tonalités rappelant les épices douces, clôturent une longue et savoureuse finale.

Tannins/corps : Charnus • Moyennement corsé

Cépages : Touriga nacional (25%), touriga francesa (25%), tinta barroca (25%), tinta roriz (25%)

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 106

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Poêlé Cru	Aux fruits Chocolat Caramel	Gâteau au chocolat et au caramel	Épices douces Cacao Caramel

Porto Rei, Tawny



Producteur : Sogrape Vinhos SA

Code SAQ : 157438

Appellation : Porto

Prix SAQ : 15,75 \$

Pays : Portugal

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : Non millésimé

Prix LCBO : s. o.



Ce porto représente une agréable entrée en la matière pour tout amateur de douceurs. Très versatile, il sera à son aise autant à l'apéritif qu'au digestif, ou au dessert. Doté d'une robe à la teinte orangée, plutôt foncée, il démontre beaucoup d'expression du point de vue olfactif. Des accents de fruits confits, d'écorce d'orange, précèdent des nuances d'épices et de cacao. En bouche, il se fait suave et séduisant. Il diffuse en douce ses saveurs de fruits qui gavent le palais de saveurs d'épices et de cacao, tapisant les papilles de nuances de fruits confits. Servir légèrement rafraîchi à l'apéro, ou chambré au dessert.

Tannins/corps : Charnus • Moyennement corsé

Cépages : Tinta roriz, touriga francesca, tinta barroca, touriga nacional, tinta amarela et tinto cao

Température : Entre 14 et 17 °C

I.M.V. : 106

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Cru Au four Poêlé	Aux fruits Au chocolat Nature	Mousse au chocolat noir	Cacao Caramel Épices douces

Warre's, Otima, Tawny 10 ans



Producteur : Warre & Ca. SA

Appellation : Porto

Pays : Portugal

Millésime dégusté : Non millésimé

Code SAQ : 11869457

Prix SAQ : 23,95 \$

Code LCBO : 566174

Prix LCBO : 22,20 \$



Ce porto est offert en format pratique d'une contenance de 500 ml, dans une bouteille de verre transparent de forme allongée, rompant avec la traditionnelle bouteille opaque qu'on utilise normalement pour le porto. Cela lui donne un air résolument bon chic, bon genre et c'est justement ce qu'il est. À l'œil, il affiche une robe tuilée assez claire. Au nez, il étale un bouquet explosif, dominé par des notes bien appuyées d'épices et d'écorces d'agrumes confites, sur des accents de figue et d'abricot, déposés sur des intonations de bois torréfié. La bouche possède beaucoup d'amplitude, pourvue d'une bonne acidité qui tranche avec la douceur du produit. On revisite avec bonheur les accents perçus à l'olfaction.

Tannins/corps : Charnus • Corsé

Cépages : Touriga nacional, touriga franca, tinta barroca

Température : Entre 13 et 14 °C

I.M.V. : 106

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Poêlé Cru	Aux fruits Au chocolat Nature	Sachertorte	Cacao Agrumes Cannelle

Le guide Doucet
des meilleurs vins
à prix abordables

Jean-Louis Doucet
Sommelier professionnel

Édition
numérique

Les Productions
Le cyber-sommelier

À surveiller dans la prochaine mise à jour :
des dizaines de nouveaux produits.

Visitez le site ledoucet.com pour connaître
les modalités de mise à jour du guide.

Cálem, Tawny 10 ans



Producteur : A. A. Cálem & Filho SA

Code SAQ : 12138921

Appellation : Porto

Prix SAQ : 32,25 \$

Pays : Portugal

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : Non millésimé

Prix LCBO : s. o.



Je ne sais pas pour vous, mais voici un tawny comme je les aime, c'est-à-dire en verve, puissant, fin, complexe, fruité à souhait et très agréable à boire. À noter qu'il est entièrement élaboré à base du cépage roi du Portugal. Sous une robe rubis aux reflets orangés, il allonge un intense bouquet dominé par des accents de fruits confits, de figue surtout, de baies rouges bien mûres, embellis par des nuances de moka et d'épices douces. La bouche est ample, très sapide, dotée de tannins bien bâtis, mais avec un grain fin et agréable. Les saveurs de fruits éclatent littéralement dans le palais et l'occupent un long moment avant de fondre sur la langue en révélant des saveurs de tabac blond.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Touriga nacional

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 106

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Au four Poêlé Cru	Aux fruits Au chocolat Nature	Tarte aux figues séchées	Cacao Framboise Cannelle

Offley, Bãrao de Forrester, Tawny 10 ans



Producteur : Sogrape Vinhos SA

Code SAQ : 260091

Appellation : Porto

Prix SAQ : 29,95 \$

Pays : Portugal

Code LCBO : 297788

Millésime dégusté : Non millésimé

Prix LCBO : 25,95 \$



D'emblée, sa jolie robe rouge-orangé assez profonde est annonciatrice de l'agréable expérience sensorielle qui suivra. Dès les premières vapeurs de ce premier de classe, on sait qu'on a affaire à un vin complexe, profond, riche et nuancé. C'est avec une certaine émotion qu'on fait connaissance avec ses effluves de fruits confits, de vanille, de raisin de Corinthe et de bois. Il chatouille le nez avec ses notes d'épices douces. La bouche s'avère d'une sapidité exemplaire, ronde, avec une trame tannique bien constituée. Les accents déjà perçus à l'olfaction se confirment dans une bouche riche, chaude et dotée d'une bonne longueur. À réserver pour la grande visite.

Tannins/corps : Charnus • Assez corsé

Cépages : Tinta roriz, touriga francesca, tinta barroca, touriga nacional, tinta amarela et tinto cao

Température : Entre 15 et 16 °C

I.M.V. : 108

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Cru Poêlé Au four	Au chocolat Aux épices douces Au Porto	Foie gras aux raisins de Corinthe	Épices douces Cacao Cerise

Les mots divins

Dans le palais du dégustateur

il n'y a ni princesse, ni crapaud, seulement des

mots divins

Jean-Louis Doucet



Cabral, Tawny 10 ans



Producteur : Vellegre Vinhos do Porto

Code SAQ : 10270741

Appellation : Porto

Prix SAQ : 28,60 \$

Pays : Portugal

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : Non millésimé

Prix LCBO : s. o.



Tout est là, dans ce tawny, pour plaire à l'amateur de Porto le plus exigeant. Affichant une couleur tuilée, il offre un bouquet expressif à souhait, dominé par des nuances de fruits confits, d'écorce d'orange, de caramel, d'épices douces, ainsi que des notes bien appuyées de bois. La bouche est suave, ronde, douce et très goûteuse, avec une structure tannique bien bâtie. Les saveurs de fruits secs occupent le haut du pavé alors qu'elles sont rejointes par des intonations rappelant le cacao, les épices et le raisin de Corinthe. La finale, qui s'étire sur plusieurs caudalies, révèle des accents d'orange amère.

Tannins/corps : Charnus • Corsé

Cépages : Touriga nacional, touriga franca, tinta roriz, tinta câo

Température : Entre 15 et 16 °C

I.M.V. : 109

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Au four Nature	Au Porto Aux fruits Caramel	Foie gras poêlé aux raisins de Corinthe	Cacao Écorces d'orange Épices douces

Cruz, Spécial Reserve



Producteur : Gran Cruz Porto

Code SAQ : 10331778

Appellation : Porto

Prix SAQ : 17,05 \$

Pays : Portugal

Code LCBO : s. o.

Millésime dégusté : Non millésimé

Prix LCBO : s. o.



Ce ruby vendu à prix modique est davantage destiné à une consommation quotidienne qu'à la grande visite, comme on dit chez nous, mais il en réjouira plus d'un. Affichant une robe tui-lée, il offre, au nez, un bouquet très aromatique, voire explosif. Des notes bien appuyées de bois, de fruits confits, d'écorces d'oranges et d'épices s'expriment sans retenue. La bouche est charnue, avec des tannins bien en chair tout en affichant un agréable côté soyeux apporté par la douceur naturelle de ce vin muté. On assiste à un copié-collé des intonations détectées au nez. À noter son agréable fraîcheur.

Tannins/corps : Charnus • Corsé

Cépages : Tinta barroca, tinta roriz, tinta cao, touriga francesa

Température : Entre 16 et 18 °C

I.M.V. : 112

Cuissons	Garniture	Type de plat	Arômes complémentaires
Poêlé Au four Cru	Aux fruits Au Porto Au chocolat	Tarte aux noix et au sirop d'érable	Épices douces Fruits confits Cacao



Index des plats

A...

Aiguillettes de canard au cassis	217, 225
Aiguillettes de canard aux mûres	138
Aiguillettes de canard fumé, sauce au Porto	149
Ailes de poulet barbecue	48
Assiette de coquillages au safran	198
Assiette de viandes froides et pâtés	168
Aubergine gratinée	52

B...

Bagel au saumon fumé et au fromage à la crème	242, 248
Bagel au saumon fumé	243
Baluchon de brie à l'abricot	156
Bar poêlé au beurre d'agrumes	32
Bar rayé au yuzu	42
Bavette de bœuf à l'échalote	62, 65, 109, 118, 130, 133, 219
Beignets de poisson, sauce au safran	84
Bigorneaux à la bourguignonne	151
Blanquette de veau à l'ancienne	53
Blanquette de veau	58
Bœuf bourguignon	171
Bœuf Wellington	173
Brie en croûte, à la mangue	93
Brie en croûte, à la poire	155
Brie en croûte, aux poires	159

Brochette de bœuf au poivre vert	114
Brochette de bœuf, sauce au poivre vert	60, 182
Brochette de veau au poivre long	209

C...

Carré d'agneau à la moutarde et aux oignons grillés	211
Carré d'agneau à la tombée de tomates et basilic	220
Carré d'agneau à la tombée de tomates	188
Carré d'agneau à l'ail et au romarin	68, 193, 224
Carré d'agneau aux herbes de Provence	183
Carré d'agneau aux herbes italiennes	228
Carré d'agneau en croûte d'olives noires	216
Carré d'agneau et sa tombée de tomates et fines herbes	131
Carré de porc au thym et au romarin	113
Cassoulet toulousain	142, 147
Ceviche de pétoncles	33
Chorizo	139
Cocktail de crevettes	34, 237
Confit de canard aux champignons sauvages	178
Côte de bœuf, sauce aux champignons	59
Côte de cerf, sauce au poivre long	196
Côte de veau de grain aux champignons sauvages	180
Côtelettes d'agneau à l'ail et au romarin	146, 226
Côtelettes d'agneau au poivre	148
Côtelettes d'agneau aux herbes de Provence	141
Côtelettes d'agneau grillées	222
Côtes levées, sauce barbecue	45, 123, 127, 134
Couscous aux merguez	54
Crabe des neiges, au beurre d'agrumes	86
Crevettes nordiques à la salsa de mangue et de coriandre	28
Crevettes poêlées au beurre d'agrumes	36

Crevettes poêlées, sauce vierge	77
Crevettes sautées au beurre d'agrumes	91
Crevettes sautées au beurre d'anis	162
Crevettes sautées au cari	249
Croquette de morue	26
Cuisse de pintade confite, sauce crémeuse aux champignons	107
Cuisseau de lapin aux griottes	99, 166
Cuisseau de lapin braisé aux griottes	170
Cuisseau de pintade à la moutarde perlée	202

D...

Darne de saumon grillée, au poivre rose	252
Darne de saumon grillée, aux épices barbecue	251
Dinde rôtie, sauce aux canneberges	47

E...

Émincé de veau au poivre vert	50
Entrecôte de bœuf au poivre long	122
Entrecôte de bœuf aux champignons	120
Entrecôte de bœuf grillée, sauce au poivre long	64, 233
Entrecôte de bœuf pétillante, aux champignons sautés	223
Escalope de veau parmigiana	66, 132
Escalope de veau, sauce au vin rouge, ail et champignons sauvages	111
Escargots à la bourguignonne	81

F...

Faux-filet de bœuf grillé, sauce au vin rouge et ail rôti	214
Faux-filet de bœuf, sauce aux champignons	119
Filet d'agneau, tombée de tomates et de basilic	144
Filet de bar au beurre d'agrumes	39
Filet de bœuf au bleu	185



Filet de bœuf, sauce au poivre vert 210

Filet de bœuf, sauce au porto 63

Filet de cerf au Bourbon et mélasse 190

Filet de morue, au fenouil 96

Filet de morue, poêlé, à la Grenobloise 163

Filet de porc à l'échalote 204

Filet de porc aux prunes 49

Filet de sole à la meunière 153

Filet de sole au citron 78

Filet de sole, à la Grenobloise 41

Filet de truite amandine 157

Filet de veau aux champignons 55

Filet de wapiti aux mûres 172

Filet d'épaule de bœuf au poivre long 137

Filet mignon aux truffes et au poivre 140

Filet mignon grillé, au bleu 229

Filet mignon, sauce au bleu 221, 227

Flan aux fruits de mer 82

Foie gras aux raisins de Corinthe 265

Foie gras poêlé aux pommes et au vin rouge 260

Foie gras poêlé aux raisins de Corinthe 266

Foie gras poêlé, à la confiture d'abricot 256

Foie gras poêlé, compote de pommes et raisins de Corinthe 257

Fondue au fromage 24, 76

Fricassée de fruits de mer 160

G...

Gambas grillées, au beurre à l'ail 161

Gambas poêlées, salsa à la mangue 35

Gambas sautées, salsa à la mangue 95

Gâteau au chocolat et au caramel 261



Gigot d'agneau à l'ail et au romarin	187, 231
Gigot d'agneau au thym et au romarin	181

H...

Homard grillé, au beurre d'agrumes	37
--	----

L...

Lapin aux griottes	169
Lapin braisé à l'ancienne	167
Lasagne à la viande	174
Longe d'agneau aux herbes de Provence	136
Longe de bœuf rôtie, sauce au poivre	194
Longe de cerf sauce aux champignons sauvages	129
Longe de porc à la moutarde au miel	100, 104

M...

Macreuse de bœuf aux chanterelles	61
Magret de canard au cassis	177, 208
Magret de canard aux baies des champs	207, 215
Magret de canard aux champignons sauvages	192
Magret de canard aux mûres sauvages	116
Magret de canard aux mûres	117, 175
Magret de canard, sauce au Porto	67
Magret de canard, sauce aux baies des champs	145
Magret de canard, sauce aux mûres	143
Mignon de bœuf au bleu	213
Mignon de cerf rouge au vin rouge	195
Mignon de porc, sauce aux canneberges	98
Morue à la crème et au vin blanc	158
Morue carbonnière, sauce vierge	88
Morue noire au miso	164

Morue noire, laquée au miso	199
Moules marinières	72, 80
Mousse au chocolat noir	262
Mousse de crabe et avocat	240
Mousse de crabe	238
Mousse de foie de volaille	102
Mousse de poisson	75

N...

Nage de crevettes, gastrique à l'orange	94
Nage de fruits de mer, gastrique à l'orange	31, 40
Nage de fruits de mer	236, 239
Navarin d'agneau au thym et au romarin	135
Noisette d'agneau aux cèpes	191
Nouilles de riz à la thaï	71

O...

Osso buco	232
---------------------	-----

P...

Paëlla à la viande	184
Pain de viande, sauce aux tomates	115
Pattes de crabe au citron vert	79
Pattes de crabe des neiges au beurre d'agrumes	244
Pétoncles grillés au beurre d'agrumes	241
Pizza à croûte mince, au prosciutto et aux olives noires	126
Pizza à l'européenne, au prosciutto et aux olives noires	179
Pizza garnie de prosciutto, olives noires et artichauts	112
Poivrons farcis	46
Poivrons verts farcis	103
Poulet churrasco	56

Poulet grillé sauce barbecue	176
Prosciutto et melon	255

R...

Râble de lapin aux griottes	101
Ragoût de bœuf à l'ancienne	110
Ragoût de bœuf aux champignons	212
Ragoût de bœuf aux herbes de Provence.	105
Raviolis farcis au veau, sauce tomate et basilic	108
Risotto au canard et aux champignons sauvages.	125
Risotto aux crevettes nordiques	152
Rôti de bœuf au jus	128, 186
Rôti de bœuf aux champignons.	124
Rôti de canard aux champignons sauvages	234
Rôti de côte de bœuf au poivre	69
Rôti de porc à l'ancienne.	51
Rôti de porc farci aux champignons	205
Rôti de veau aux champignons	206
Rôti de veau, sauce au brie.	57

S...

Sachertorte	263
Salade de chèvre chaud	73
Salade de poulet à la mangue.	92
Saumon fumé, câpres et citron	89
Saumon fumé	38, 85
Saumon grillé aux amandes	245
Saumon grillé, épices barbecue et zeste de lime	87
Soupe de crevettes à la thaï	23
Souris d'agneau aux herbes de Provence.	189
Souris d'agneau confite.	230



Souris d'agneau, jus de veau aux herbes	218
Suprême de volaille à la mangue	154
Sushis	25

T...

Tagliatelles, sauce bolognaise.	121
Tagliatelles, sauce pesto et tomates	106
Tapas aux poissons blancs	74
Tartare de saumon à la coriandre	30
Tartare de saumon à l'avocat	27
Tartare de saumon.	83, 247
Tarte à l'abricot	259
Tarte au saumon	90
Tarte aux figues séchées.	264
Tarte aux noix et au sirop d'érable.	267
Tarte aux pêches	254
Tarte aux pommes et au cheddar	258
Thon grillé, jus de veau aux herbes.	44
Thon grillé, sauce au jus de veau	203
Tomates et bocconcini.	250
Truite en papillote, farcie au poireau	29
Truite poêlée, au beurre et aux amandes grillées	200



Index des IMV

62, blanc, 9,50 \$, Muscat, Natureo	23
62, blanc, 10,95 \$, Gazela	24
62, blanc, 11,40 \$, Vale da Judia, Branco	25
62, blanc, 12,10 \$, Pinot Bianco, Vivolo di Sasso	26
62, blanc, 14,30 \$, Pinot Grigio, Lumina	27
62, blanc, 14,80 \$, Riesling Relax	28
62, blanc, 16,05 \$, Viña Esmeralda	71
62, blanc, 16,55 \$, Muscadet-Sèvre et Maine, sur Lie, La Sablette	72
62, blanc, 16,95 \$, Masi, Masienco	73
62, blanc, 17,00 \$, Rueda, Verdejo, Hermanos Lurton	74
62, blanc, 19,55 \$, Pinot Blanc, Trimbach	75
63, blanc, 9,55 \$, Sauvignon Blanc, Ancantus	29
63, blanc, 9,60 \$, Pinot Grigio, Vento di Mare	30
63, blanc, 11,05 \$, Catarratto Viognier, Barone Montalto	31
63, blanc, 11,55 \$, Viognier, Les Petits Carreaux	32
63, blanc, 12,95 \$, Viña Sol	33
63, blanc, 14,05 \$, Gros Manseng - Sauvignon, Brumont	34
63, blanc, 15,95 \$, Pinot Blanc, Pfaff	76
63, blanc, 16,05 \$, Viognier, Les Salices	77
63, blanc, 16,45 \$, Agioritikos, Tsantali	78
63, blanc, 16,95 \$, Bourgogne Aligoté, Prince Philippe	79
63, blanc, 17,35 \$, Château Bonnet, Blanc	80
63, blanc, 17,90 \$, Bourgogne Aligoté, Louis Roche	81
63, blanc, 18,00 \$, Pinot Blanc, Five Vineyards	82
63, blanc, 19,05 \$, Pinot Grigio, Santa Margherita	83
63, blanc, 22,50 \$, Chablis, Albert Bichot	151
63, blanc, 23,95 \$, ♥ Chardonnay, Castello della Sala Bramito del Cervo	152
63, effervescent, 15,15 \$, Codorníu, Classico, Brut	236



63, effervescent, 15,55 \$, Segura Viudas, Brut, Reserva	237
63, effervescent, 15,95 \$, Henkell Trocken	238
63, effervescent, 17,95 \$, Parés Baltà, Brut	239
63, effervescent, 18,50 \$, Prosecco, Ruffino.	240
63, effervescent, 19,30 \$, Première Bulle	241
63, effervescent, 20,05 \$, Blanquette de Limoux, Domaine de Fourn	242
64, blanc, 13,95 \$, Chardonnay, Carmen, Reserva	35
64, blanc, 14,00 \$, Adega de Pegões	36
64, blanc, 14,55 \$, Chardonnay, R.H. Phillips	37
64, blanc, 14,55 \$, Chardonnay, Réserve Premier de Cuvée, J. P. Chenet	38
64, blanc, 14,95 \$, Chardonnay, Errazuriz, Estate Series.	39
64, blanc, 14,95 \$, Pinot Grigio, Woodbridge	40
64, blanc, 14,95 \$, Sauvignon Blanc, Woodbridge	41
64, blanc, 16,05 \$, Mouton Cadet, Blanc	84
64, blanc, 16,20 \$, ♥ Chardonnay, Domaine de Cibadiès	85
64, blanc, 17,95 \$, ♥ Chardonnay, Clos du Bois	86
64, blanc, 18,80 \$, Gran Viña Sol	87
64, blanc, 19,95 \$, ♥ Chardonnay, Robert Mondavi, Private Selection	88
64, blanc, 20,00 \$, Bourgogne, Chardonnay, Louis Latour	153
64, blanc, 20,05 \$, Chardonnay, Mission Hill, Reserve	154
64, blanc, 20,05 \$, ♥ Mâcon-Uchizy, Talmard	155
64, blanc, 21,95 \$, Chardonnay, Kim Crawford, Unoaked	156
64, blanc, 22,25 \$, Chardonnay, Wild Ferment	157
64, blanc, 23,55 \$, Saint-Véran, Combe aux Jacques	158
64, blanc, 23,65 \$, ♥ Chardonnay / Sauvignon Blanc, Liano	159
64, blanc, 25,85 \$, Pouilly-Fuissé, Jean-Claude Boisset	198
64, blanc, 26,90 \$, Beaujolais Blanc, Terres Dorées.	199
64, blanc, 30,75 \$, ♥ Chardonnay, Le Clos Jordanne, Village Reserve	200
64, effervescent, 20,60 \$, Moingeon, Prestige, Brut	243
64, effervescent, 20,65 \$, Cuvée de l'Écusson, Brut.	244
65, blanc, 14,60 \$, Les Jardins de Meyrac, Blanc.	42
65, blanc, 15,20 \$, Bordeaux Blanc, Lalande Bellevue	89
65, blanc, 15,95 \$, Pinot Grigio, Piedra Negra	90
65, blanc, 17,90 \$, Château Suau, Blanc	91



65, blanc, 17,95 \$, Pfaff, Pinot Gris.92

65, blanc, 18,05 \$, Chardonnay, EXP93

65, blanc, 18,05 \$, Domaine de Lévêque94

65, blanc, 19,95 \$, Chardonnay, Rodney Strong.95

65, blanc, 21,05 \$, Côtes-du-Rhône, Guigal, blanc.160

65, blanc, 23,25 \$, ♥ Chardonnay, Gold Label, Diamond Coll., F. Coppola . . .161

65, blanc, 24,55 \$, ♥ Sauvignon Blanc, Rimapere162

66, blanc, 15,35 \$, Les Fumées Blanches96

66, blanc, 20,95 \$, Sauvignon Blanc, Kim Crawford163

66, blanc, 21,50 \$, ♥ Sauvignon Blanc, Saint Clair164

66, effervescent, 19,40 \$, Cuvée de l'Écusson Brut, Rosé245

70, rosé, 20,95 \$, Pétale de rose247

72, rosé, 22,75 \$, ♥ Coste Delle Plaie, Rosé248

73, rosé, 14,05 \$, Simboli, La Vis, Pinot Grigio.249

74, rosé, 19,00 \$, Le Rosé, Chartier, Créateur d'Harmonies250

77, rosé, 19,95 \$, Domaine du Vieil Aven251

80, rosé, 26,90 \$, ♥ Tavel, E. Guigal252

83, rouge, 18,95 \$, Pinot noir, Blackstone.98

84, rouge, 11,35 \$, Les Jardins de Meyrac, rouge44

84, rouge, 17,05 \$, Saumur, Rouge, Louis Roche99

84, rouge, 18,50 \$, Pinot Noir, Mark West.100

84, rouge, 18,85 \$, Bourgogne Gamay, Louis Latour101

84, rouge, 19,90 \$, Morgon, Les Charmes102

84, rouge, 20,00 \$, Coteaux Bourguignons, Antonin Rodet166

84, rouge, 21,05 \$, ♥ Pinot noir, Kim Crawford167

84, rouge, 23,15 \$, Brouilly, Sous Les Balloquets.168

84, rouge, 24,30 \$, Morgon, Terres Dorées.169

85, rouge, 25,75 \$, ♥ Bourgogne Pinot Noir, Joseph Faiveley202

86, rouge, 19,70 \$, Château de Fesles, « La Chapelle », Vieilles Vignes. . . .103

86, rouge, 19,95 \$, Pinot Noir, Robert Mondavi, Private Selection104

86, rouge, 24,95 \$, ♥ Bourgogne, Pinot Noir, Couvent des Jacobins170

86, rouge, 25,30 \$, Pinot Noir, Rodney Strong, Russian River Valley.203

86, rouge, 30,75 \$, Pinot Noir, Le Clos Jordanne, Village Réserve204

87, rouge, 11,55 \$, Cabernet Sauvignon, Douglas Green.45



87, rouge, 12,10 \$, Merlot, Vivolo di Sasso	46
87, rouge, 13,80 \$, Merlot, Sea Ridge	47
87, rouge, 14,55 \$, Syrah, R.H. Phillips	48
87, rouge, 14,95 \$, Duque de Viseu, Carvalhais	49
87, rouge, 17,00 \$, Syrah, Domaine de la Baume, la jeunesse	105
87, rouge, 17,20 \$, Luna di Luna	106
87, rouge, 19,45 \$, Fronsac, Chartier Créateur d'Harmonies	107
87, rouge, 24,95 \$, ♥ Bourgogne, Pinot Noir, Chapitre Suivant	171
87, rouge, 29,10 \$, ♥ Moulin-à-Vent, Château des Jacques	205
88, rouge, 11,90 \$, Quinta de Bons-Ventos	50
88, rouge, 12,95 \$, Altano	51
88, rouge, 13,45 \$, Corvina, Montesor	52
88, rouge, 13,45 \$, ♥ Saint-Chinian, Cazal Viel	53
88, rouge, 14,05 \$, Sangre de Toro	54
88, rouge, 14,55 \$, Bordeaux, Sirius	55
88, rouge, 14,80 \$, ♥ Lavradores de Feitoria	56
88, rouge, 14,95 \$, Merlot, Woodbridge	57
88, rouge, 14,95 \$, Zinfandel, Woodbridge	58
88, rouge, 15,50 \$, Le Bighe	108
88, rouge, 15,75 \$, Laderas de el Segué	109
88, rouge, 16,25 \$, Château la Mothe du Barry	110
88, rouge, 16,45 \$, ♥ Modellissimo	111
88, rouge, 16,95 \$, Chianti, Ruffino	112
88, rouge, 17,20 \$, Marquês de Marialva, Baga, Reserva	113
88, rouge, 17,25 \$, EXP, Liaison	114
88, rouge, 17,80 \$, El Coto, Crianza	115
88, rouge, 17,95 \$, Finca Constancia, Selección	116
88, rouge, 19,50 \$, The Dreaming Tree, Crush	117
88, rouge, 21,70 \$, Pic Saint Loup, Bergerie de l'Hortus	172
88, rouge, 28,75 \$, Château La Croix des Moines	206
89, rouge, 11,50 \$, Corbières, La Garnotte	59
89, rouge, 11,70 \$, Marquês de Marialva, Reserva	60
89, rouge, 12,60 \$, Shiraz, Deakin Estate	61
89, rouge, 13,35 \$, Grande Réserve des Challières	62



89, rouge, 13,95 \$, Carmenère, Carmen, Reserva63

89, rouge, 13,95 \$, ♥ Malbec, Septima64

89, rouge, 14,05 \$, Cabernet Sauvignon, R.H. Phillips65

89, rouge, 14,80 \$, ♥ Riparosso66

89, rouge, 15,05 \$, Lapaccio118

89, rouge, 15,20 \$, La Vieille Église119

89, rouge, 15,55 \$, Quinta das Setencostas120

89, rouge, 15,90 \$, Santa Cristina121

89, rouge, 16,50 \$, Monasterio de Las Viñas, Reserva122

89, rouge, 16,90 \$, Artazuri123

89, rouge, 17,45 \$, Vitiano124

89, rouge, 17,85 \$, Langhe Rosso, Beni di Batasiolo125

89, rouge, 17,95 \$, Capitel della Crosara, Ripasso126

89, rouge, 17,95 \$, Syrah, EXP127

89, rouge, 18,00 \$, Altano, Quinta do Ataíde128

89, rouge, 18,10 \$, Château Lamartine129

89, rouge, 18,20 \$, Château Suau, Rouge130

89, rouge, 18,55 \$, Antiche Tenute Burchino131

89, rouge, 18,90 \$, Campolieti Ripasso132

89, rouge, 18,95 \$, Cabernet sauvignon, Robert Mondavi, Private Selection . .133

89, rouge, 19,50 \$, Zinfandel, Ravenswood, Vintners Blend134

89, rouge, 19,95 \$, ♥ Mompertone135

89, rouge, 20,50 \$, La Fleur Anne173

89, rouge, 20,75 \$, Sangiovese di Romagna, Riserva, Umberto Cesari174

89, rouge, 20,85 \$, Château Picoron, Sélection Prestige175

89, rouge, 20,95 \$, Château de Carolle176

89, rouge, 21,05 \$, Côtes-du-Rhône, Guigal, rouge177

89, rouge, 21,05 \$, Rasteau, Benjamin Brunel178

89, rouge, 23,45 \$, Coste delle Plaie179

89, rouge, 24,95 \$, Chianti-classico, Brolio180

89, rouge, 25,00 \$, Merlot, Francis Coppola, Diamond Collection, Blue Label .207

89, rouge, 25,95 \$, ♥ Il Bruciato208

89, rouge, 27,00 \$, Cabernet Sauv., Claret, Diamond Coll., Black Label, F.C. .209

89, rouge, 29,05 \$, Pétales d'Osoyoos210



89, rouge, 30,25 \$, Château Haute-Nauve 211

89, rouge, 31,25 \$, Zinfandel, Director's Cut 212

89, rouge, 31,50 \$, ♥ Cabernet Sauvignon, Director's Cut 213

89, rouge, 31,50 \$, ♥ Château Gaillard 214

90, rouge, 14,95 \$, Cabernet sauvignon, Errazuriz, Estate Series 67

90, rouge, 14,95 \$, Cabernet Sauvignon, Woodbridge 68

90, rouge, 16,95 \$, Madiran, Torus 136

90, rouge, 18,00 \$, Cabernet sauvignon, Clos du Bois 137

90, rouge, 18,55 \$, MontGras, Quatro 138

90, rouge, 18,65 \$, ♥ Rioja, Otonal, Reserva 139

90, rouge, 18,95 \$, Syrah, Errazuriz, Max Reserva 140

90, rouge, 19,25 \$, ♥ Cairanne, Domaine Saint Andéol, Prestige 141

90, rouge, 19,35 \$, Madiran, Tour Bouscassé 142

90, rouge, 19,50 \$, Château Godard Bellevue 143

90, rouge, 19,95 \$, Chianti-Classico, Piccini, Riserva 144

90, rouge, 20,00 \$, Toscana, Chartier Créateur d'Harmonies 181

90, rouge, 20,75 \$, Monasterio de Las Viñas, Gran Reserva 182

90, rouge, 20,95 \$, ♥ Devois des Agneaux d'Aumerlas 183

90, rouge, 21,00 \$, ♥ Gran Coronas, Reserva 184

90, rouge, 21,35 \$, Château des Laurets 185

90, rouge, 21,95 \$, Bolgheri, Greppicante 186

90, rouge, 22,05 \$, ♥ Celeste 187

90, rouge, 22,95 \$, Domaine de l'Île Margaux 188

90, rouge, 23,05 \$, Coto de Imaz, Reserva 189

90, rouge, 23,35 \$, Baron de Ley, Reserva 190

90, rouge, 24,15 \$, La Petite Chardonne 191

90, rouge, 24,60 \$, Villa Antinori 192

90, rouge, 24,95 \$, Pèppoli 193

90, rouge, 24,95 \$, Zinfandel, Folie à Deux 194

90, rouge, 25,00 \$, Syrah-Shiraz, F. Coppola, Diamond Coll., Green Label . . 215

90, rouge, 25,75 \$, Marqués de Riscal, Reserva 216

90, rouge, 25,80 \$, Laudis 217

90, rouge, 26,95 \$, ♥ Brolo Campofiorin, Oro 218

90, rouge, 27,05 \$, ♥ Grand Listrac 219



90, rouge, 27,95 \$, Liano, Rouge	220
90, rouge, 28,20 \$, ♥ Altano, Quinta do Ataíde, Reserva	221
90, rouge, 29,00 \$, ♥ Ninquén, Mountain Vineyard	222
90, rouge, 29,35 \$, Côtes Rocheuses	223
90, rouge, 29,95 \$, Barolo, Beni di Batasiolo	224
90, rouge, 29,95 \$, ♥ Le Volte Dell’Ornellaia	225
90, rouge, 30,25 \$, ♥ Château Montus, Rouge	226
90, rouge, 34,75 \$, ♥ Lucente	227
91, rouge, 14,95 \$, Cabernet sauvignon, Santa Rita, Reserva	69
91, rouge, 16,45 \$, Syrah, Finca Antigua	145
91, rouge, 16,95 \$, Cabernet Sauvignon, Manor House	146
91, rouge, 17,00 \$, Château Eugénie, Tradition	147
91, rouge, 18,30 \$, Zolo	148
91, rouge, 19,95 \$, Cabernet sauvignon, Arboleda	149
91, rouge, 21,35 \$, Château Bouscassé	195
91, rouge, 21,70 \$, Château Peyros	196
91, rouge, 26,15 \$, ♥ Amorino	228
91, rouge, 28,85 \$, ♥ Cahors, Clos Triguedina	229
91, rouge, 29,30 \$, ♥ Ceuso	230
91, rouge, 29,60 \$, ♥ Cabernet Sauvignon, Farnito	231
91, rouge, 34,75 \$, ♥ Podere Castorani, Riserva	232
91, rouge, 39,75 \$, La Fiole du Pape	233
91, rouge, 45,00 \$, ♥ Osoyoos Larose, Le Grand Vin	234
100, de dessert, 20,20 \$, Nivole	254
102, de dessert, 17,40 \$, Pineau des Charentes, Le Coq d’Or	255
103, de dessert, 23,55 \$, Muscat des Papes	256
104, de dessert, 20,30 \$, Château de Beaulon, 5 ans	257
105, de dessert, 14,70 \$, Cabral, Branco Fino, Porto Blanc	258
105, de dessert, 24,95 \$, ♥ Union Libre, Cidre de Feu	259
105, de dessert, 30,75 \$, ♥ Chât. de Beaulon, Vieille Réserve Ruby 10 ans	260
106, de dessert, 15,55 \$, Cabral, Colheita	261
106, de dessert, 15,75 \$, Porto Rei, Tawny	262
106, de dessert, 23,95 \$, ♥ Warre’s, Otima, Tawny 10 ans	263
106, de dessert, 32,25 \$, ♥ Cálem, Tawny 10 ans	264



108, de dessert, 29,95 \$, ♥ Offley, Bãrao de Forrester, Tawny 10 ans	265
109, de dessert, 28,60 \$, Cabral, Tawny 10 ans	266
112, de dessert, 17,05 \$, Cruz, Spécial Reserve	267



FIN