

MAI
2013

CELLIER

- NOUVEL -
ARRIVAGE

30 VINS EN VENTE
2 ET 16 MAI

EN ROUTE POUR LA CALIFORNIE

- AVEC LE HOMARD
- EN BOIRE DE TOUTES
- LES COULEURS...
- LES ROSÉS
- C'EST DU SÉRIEUX!
- LA GRÈCE
- 3 CÉPAGES À DÉCOUVRIR

SAQ | SÉLECTION

 SUIVEZ-NOUS SUR
[FACEBOOK.COM/SAQCELLIER](https://www.facebook.com/SAQCELLIER)

Les meilleurs vins de Central Coast représentent bien la nouvelle vague californienne, surfant sur la fraîcheur et la complexité.

CENTRAL COAST LA FRAÎCHE

La région s'étend sur environ 400 km, entre San Francisco et Santa Barbara. Les quelque 350 *wineries* qu'on y trouve produisent près de 15 % du vin californien. La proximité de l'océan tempère le climat. Chardonnay, pinot noir et syrah y réussissent très bien. Les secteurs de Paso Robles et de Monterey forment pour ainsi dire le cœur de cette importante zone viticole. Toute la région est par ailleurs réputée pour la beauté de ses paysages, de nombreux touristes et amateurs de vin se faisant un devoir d'emprunter le célèbre et panoramique Highway 1, qui longe la côte du Pacifique.

« Le terroir nous donne comme un signal radio, à nous de l'amplifier tout en évitant la distorsion. »

– Randall Grahm, fondateur du vignoble Bonny Doon.



▶ { IWC 88 - WS 88 }

ARÔMES
PRUNE, CERISE NOIRE,
VIOLETTE, RÉGLISSE,
POIVRE, BOIS

ACIDITÉ – PRÉSENTE

CORPS – CORSÉ

BOUCHE – GÉNÉREUSE

BOIS – ÉQUILIBRÉ



2 MAI

ÉTATS-UNIS  2016
BONNY DOON VINEYARD
SYRAH LE POUSSEUR 2009,
CENTRAL-COAST A.V.A.

26,80 \$ I096I016, 750 ML,
13,5 % ALC./VOL.

NOMBRE DE CAISSES : 160

Un petit bijou de Californie. Produit par l'éclectique Randall Grahm, fondateur de Bonny Doon et fier ambassadeur des cépages rhodaniens en sol américain.

CÉPAGE : SYRAH

LÉGENDE

VIN BLANC VIN ROSÉ VIN ROUGE

CELLIER Coup de cœur du comité de dégustation

à boire à boire ou à garder jusqu'à l'année indiquée à garder jusqu'à l'année indiquée

*La durée de vie potentielle du vin, dans de bonnes conditions de garde. Au-delà de cette limite, il risque de perdre sa fraîcheur, bien qu'il puisse encore se déguster avec plaisir. À noter qu'il s'agit d'une simple indication, les exceptions — nombreuses! — confirmant la règle.

Parmi les sources citées

- BD:** Bettane & Desseauve (sur 20)
- GV:** Guide du vin, Nadia Fournier (sur ★★★★★)
- IWC:** International Wine Cellar, Stephen Tanzer (sur 100)
- JR:** Jancis Robinson (sur 20)
- RVF:** La Revue du vin de France (sur 20)
- WA:** Wine Advocate, Robert Parker (sur 100)
- WS:** Wine Spectator (sur 100)

Portrait du vin



Le portrait de chaque vin au moment de sa dégustation par le comité. Il précise la présence et l'intensité des éléments (acidité, corps, bois...) qui le caractérisent.

2 MAI



IWC 88
WS 88



IWC 88



ÉTATS-UNIS 2016

DON SEBASTIANI & SONS CABERNET-SAUVIGNON AQUINAS 2010, NAPA-VALLEY A.V.A.

25,95 \$ I1901832, 750 ML, 13,5% ALC./VOL.

NOMBRE DE CAISSES : 150

Un coup de cœur pour tout amateur de cabernet-sauvignon californien. Un vin sérieux et costaud qui exigera un plat de la même ampleur.

- ACCORD : BAVETTE DE BŒUF ET BEURRE AU FROMAGE BLEU
- CÉPAGE : CABERNET-SAUVIGNON

ARÔMES
PÂTISSERIE, CONFITURE DE CASSIS, VANILLE, TORRÉFACTION

ACIDITÉ – PRÉSENTE

CORPS – CORSÉ

BOUCHE – CHARPENTÉE

BOIS – MARQUÉ

P. 12 ÉTATS-UNIS 2016

BONNY DOON VINEYARD SYRAH LE POUSSEUR 2009, CENTRAL-COAST A.V.A.

26,80 \$ I0961016, 750 ML, 13,5% ALC./VOL.

NOMBRE DE CAISSES : 160

Un petit bijou de Californie. Produit par l'éclectique Randall Grahm, fondateur de Bonny Doon et fier ambassadeur des cépages rhodaniens en sol américain.

- ACCORDS : CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES, BROCHETTES DE BŒUF
- CÉPAGE : SYRAH

ARÔMES
PRUNE, CERISE NOIRE, VIOLETTE, RÉGLISSE, POIVRE, BOIS

ACIDITÉ – PRÉSENTE

CORPS – CORSÉ

BOUCHE – GÉNÉREUSE

BOIS – ÉQUILIBRÉ

P. 13 ÉTATS-UNIS 2016

AU BON CLIMAT PINOT NOIR 2010, SANTA-BARBARA A.V.A.

27,95 \$ I1604192, 750 ML, 13,5% ALC./VOL.

NOMBRE DE CAISSES : 150

De réputation internationale, les pinots noirs de cette maison californienne sont tout simplement sublimes. Gorgés de fruits et gourmands, ils séduiront par leur finesse.

- ACCORD : BROCHETTES DE PORC MARINÉES
- CÉPAGES : PINOT NOIR, MONDEUSE

ARÔMES
FRAISE, CERISE, CORIANDRE

ACIDITÉ – PRÉSENTE

CORPS – MI-CORSÉ

BOUCHE – GÉNÉREUSE

BOIS – ÉQUILIBRÉ

P. 8 ÉTATS-UNIS 2017

FRANCIS FORD COPPOLA ZINFANDEL DIRECTOR'S CUT 2010, SONOMA A.V.A.

28,25 \$ I1882272, 750 ML, 14,5% ALC./VOL.

NOMBRE DE CAISSES : 150

Au sein de la gamme Coppola, ce vin se veut imposant et aromatique. Un « zin » comme on les aime, qui agrémentera le scénario de votre soirée!

- ACCORDS : STEAK FRITES, CÔTES LEVÉES BBQ
- CÉPAGE : ZINFANDEL

ARÔMES
FRUITS NOIRS, PRUNE, CONFITURE, MOKA

ACIDITÉ – DISCRÈTE

CORPS – CORSÉ

BOUCHE – GÉNÉREUSE

BOIS – MARQUÉ

P. 11 ÉTATS-UNIS 2017

WATERSTONE CABERNET-SAUVIGNON 2009, NAPA-VALLEY A.V.A.

29,70 \$ I1156211, 750 ML, 14,5% ALC./VOL.

NOMBRE DE CAISSES : 150

Un rapport qualité-prix exceptionnel selon la presse étrangère. Ce rouge californien présente ce qu'il faut de tannins pour soutenir une viande juteuse.

- ACCORD : FILET MIGNON
- CÉPAGE : CABERNET-SAUVIGNON

ARÔMES
FRUITS NOIRS, EUCALYPTUS, ROMARIN

ACIDITÉ – PRÉSENTE

CORPS – CORSÉ

BOUCHE – CHARPENTÉE

BOIS – ÉQUILIBRÉ