



**cyberpresse.ca**

Publié le 05 janvier 2010 à 07h19 | Mis à jour le 05 janvier 2010 à 08h54

## Les leçons de Montréal Passion Vin



Photos.com

### Jacques Benoit

La Presse

Montréal Passion Vin (MPV) -l'événement phare au Québec en matière de vin-, a toujours, immanquablement, quelque chose d'éminemment instructif.

Les 330 participants ont pu de la sorte, cette année, les 27 et 28 novembre, comparer deux vins très réputés du Bordelais (même s'ils n'ont pas été dégustés côte à côte), soit le Saint-Émilion 1er grand cru Château Cheval Blanc et le Saint-Estèphe Cos d'Estournel, deuxième cru classé du Médoc. En deux mots: aux yeux de beaucoup, moi inclus, Cos d'Estournel, dense, plein d'éclat, notamment dans les millésimes 2000 et 2001, a fait meilleure figure que Cheval Blanc, austère, aux tannins durs.

Dégusté avec trois autres millésimes du même vin, la Cuvée Prestige 1990 William Deutz blanc, absolument magnifique, complexe, et dont le bouquet rappelait celui des grands chablis arrivés à leur apogée, a montré à quel niveau peut atteindre le champagne.

Et puis, comment expliquer que tant de bourgognes blancs, à partir du millésime 1998, souffrent d'oxydation prématurée ? a-t-on demandé à Étienne de Montille, de Bourgogne.

Il y a « quatre familles de causes », a-t-il répondu.

D'abord, l'utilisation de pressoirs pneumatiques, qui extraient « moins de matière phénolique », laquelle protège contre l'oxydation ; puis « le bâtonnage intensif » (pour remettre les lies en suspension dans le vin lors de l'élevage) qui a un effet d'oxydation ; autre cause, « beaucoup de domaines dans les années 90 ont commencé à mettre moins de soufre dans les vins sans en mesurer les conséquences » ; et les bouchons...

Enfin, malgré la récession récente, Montréal Passion Vin a pu verser cette année plus de 600 000 dollars -un record-, à la Fondation de l'Hôpital Maisonneuve-Rosemont.

Mais... parlons vin !

**- Chianti Classico 2006 Poggerino, 25,10 \$ (878777), \*\*\*, \$\$\$, 2009-2013.**

Vin fait uniquement de Sangiovese, d'une couleur pourpre-prune assez soutenue, son bouquet est d'ampleur moyenne, de fruits rouges, avec des notes boisées particulières, fréquentes dans les chiantis, rappelant un peu les odeurs... de madrier. Plus que moyennement corsé, tannique et un peu astringent -tel est le Sangiovese-, quoique sans rugosité, il a de la chair et de l'éclat, et, m'a-t-il semblé, sans qu'on détecte en bouche que ce vin a été élevé un an en fûts de chêne de l'Allier (France), dont 30 % de fûts

neufs. Savoureux. 13,5 % (295 caisses).

**- Langhe Rosso 2007 Batasiolo, 17,75 \$ (611251), \*\*\*, \$ 1/2, 2009-2014 ?**

Du Piémont celui-là, et fait de 40 % de Dolcetto, complété par 30 % de Nebbiolo et 30 % de Barbera, il s'agit d'un vin corsé, tannique, et même carré, comme on dit, élevé lui aussi en fûts de chêne de l'Allier (France), avec là encore des arômes boisés genre madrier. Réussi... à sa manière. 14 % (197 caisses).

**- Moulin à Vent 2008 Jean-Paul Brun, 23,65 \$ (10837331), \*\*\*, \$\$ 1/2, 2009-2013 ?**

Vin rouge du Beaujolais, de Gamay, d'un producteur réputé, au bouquet bien mûr, évoquant les framboises, ample en bouche, goûteux, charnu, et dont les tannins, passablement fermes, lui permettront sans doute de tenir la route. 12,5 % (248 caisses).

**- Arbois 2006 Savagnin La Cave de la Reine Jeanne, 29,30 \$ (10783871), \*\*\*, \$\$\$ 1/2, 2009-2015 ?**

Attention, curiosité ! Vin blanc de Savagnin, il a été élevé 30 mois sous un voile de levures semblable à la «flor» du Xérès. Couleur vieil or, son bouquet est donc marqué par un rancio insistant (genre noix rances). Corsé, des saveurs pénétrantes. Tiendra le coup sur une viande blanche. 13,5 % (129 caisses).

**- Beaune 1er cru Les Épenottes Domaine Parent, 39,75 \$ (10376458), \*\*\* 1/2, \$\$\$\$ 2009-2014.**

Très beau bourgogne rouge, au bouquet bien typé Pinot noir, de petits fruits rouges, élevé en fûts dont plus du tiers de fûts neufs. De corps moyen, son boisé est très bien intégré à l'ensemble. Très bon, mais cher comme tant de bourgognes. 13 % (166 caisses).

**- Saint-Chinian 2005 Veillée d'Automne Clos Bagatelle, 18,95 \$ (979229), \*\*\*, \$\$, 2009-2012.**

Vin rouge du Languedoc, principalement de Syrah (45 %), cépage qui domine nettement dans le bouquet par ses arômes de petits fruits noirs et d'olives noires. Non boisé, un peu plus que moyennement corsé, ses tannins, tout en étant assez fermes, restent aimables. 13,5 % (135 caisses).

**- Tawny 20 ans Graham's, 58,25 \$ (284216), \*\*\* 1/2, \$\$\$\$\$, 2009-2013 ?**

Succulent porto 20 ans, commercialisé en format de 500 millilitres, d'une couleur fauve, prêt à boire (comme tous les tawnies dès la mise en bouteille), son bouquet est ample, complexe, la bouche onctueuse, bien sucrée quoique sans excès, avec un après-goût qui persiste un long moment. 20 % (669 caisses).