26 août 2021

Les trouvailles de Luc

Bonjour chers amis,

Me voici de retour! Non pas de vacances, car à la retraite on n'a plus de vacances, mais plutôt d'une petite pause pour visiter des vignobles québécois. Durant celle-ci, j'ai eu de belles dégustations de grands vins et j'ai fait quelques trouvailles.

Mes activités de dégustations techniques avec un groupe privé ont recommencé, maintenant que les membres sont doublement vaccinés. Ça faisait 18 mois que nous n'avions pas été réunis. Voici quelques photos de la soirée.

Mon fils en dégustation technique pour préparer ma relève.

J'en suis aussi à organiser un souper dégustation au célèbre restaurant Le Michelangelo pour un événement en compagnie d'un représentant en vins du nord de l'Italie. Retenez la date du 30 septembre prochain et prenez note que le nombre de places sera limité à 18 personnes. Je vais vous revenir la semaine prochaine avec tous les détails.

Également, j'ai l'intention de proposer à nouveau l'activité des vendanges à l'île d'Orléans, car l'an dernier, nous avions été forcés d'annuler à cause de la pandémie. Si tout se passe bien avec les règles de la santé publique, une foule d'activités œnologiques et gastronomiques vous attendent avec « Lescarbeau vins et événements ».

J'espère que vous avez passé de belles vacances. Mon épouse et moi avons vécu de belles expériences dans des vignobles du Québec, je vais vous en parler au mois de septembre. J'ai aussi fait des découvertes en rosé, en blanc, en rouge et en vin de garde.

Je prépare pour cet automne une activité sur les vins de la région du Niagara au Château Frontenac avec M. John Howard de Megalomaniac. Soyez à l'affût de mes infolettres.

Vignoble Megalomaniac (2015)

Maintenant place à mes trouvailles.

Rosé

Le Caillou Côtes-du-Rhône 2020 - code de la SAQ 14408656 - 26,25 $ - taux de sucre 2,9 g/L

Excellent rosé que j'ai beaucoup apprécié. Il présente une robe élégante d'un rosé pâle et d'une belle limpidité. On retrouve un nez intense sur des notes florales associées à la fleur d'oranger, j'ai retrouvé des arômes de mûres sauvages et myrtilles. La bouche est onctueuse présentant une belle fraîcheur et une belle minéralité dominée par les fruits sauvages. Fait des cépages grenache à 55 %, counoise à 15 %, mourvèdre à 15 % et syrah à 15 %.

À prendre en apéro ou avec des sushis. Excellent aussi avec la recette de cette semaine : la salade de mozzarella di buffala à partager.

BIO

(2)

Blanc

Tenuta Montemagno Solis Vis Monferrato 2020 - code SAQ 14430319 - 35,75 $ - taux de sucre 2,2 g/L

J'aimerais tellement visiter ce vignoble du Piedmont au nord de l'Italie, de la sous-région de Monferrato. Il est situé au cœur des collines du Monferrato, patrimoine de l'UNESCO, parmi les cultures et les lieux historiques. Il héberge une ancienne ferme du XVIe siècle, restaurée à son ancienne gloire grâce à une restauration méticuleuse.

C'est probablement un des meilleurs vins blancs que j'ai dégustés cet été. Fait avec du Timorasso, un cépage entièrement indigène. Robe jaune paille brillant aux intenses reflets verdâtres. C'est un vin qui se caractérise par sa minéralité marquée et sa complexité olfactive, aux arômes de fruits frais entre un style des sauvignons et des chenins blancs et d'un mélange de chardonnay, avec des notes évidentes de fruits blancs et de pierre à fusil.

(2) En bouche, la charpente typique du cépage est contrebalancée par un bel équilibre de son acidité rafraîchissante et une touche d'amertume, élégant, avec une fraîcheur et une saveur agréables. Il se distingue par sa persistance gustative surprenante.

Vin de grande qualité et que j'ai eu du plaisir à boire avec mon fils. Nous nous sommes amusés à le déguster avec différents verres et le Riedel performance pinot noir lui a fait honneur. Un grand coup de cœur. Nous l'avons accompagné d'un tartare de saumon et une petite salade verte.

Rouge

Domaine Virginie Thunevin 2016 - code SAQ 13448883 - 23,70 $ - taux de sucre 2,8 g/L

(3)

Un beau dimanche avec mon fils, par curiosité, je suis allé à la succursale du Lac-Beauport pour voir les produits. Quand j'étais directeur de la SAQ Maguire, le magasin du Lac-Beauport était un bon concurrent. Nous sommes entrés incognito et le conseiller Christian Dallaire m'a approché pour savoir si j'avais besoin d'aide. Nous avons accepté de nous faire guider. Je lui ai expliqué que j'aime bien les bons bordeaux avec un rapport qualité-prix et que nous avions l'intention de préparer une belle pièce de viande sur le BBQ. Il se dirige directement dans son entrepôt et nous présente ce produit. Nous en avons acheté quelques bouteilles après avoir été impressionnés par sa connaissance du produit et sa passion. Nous avons été aussi enchantés de l'accueil du caissier lors de notre entrée. Par la suite, je me suis présenté et Christian a été très surpris de me rencontrer. Il me connaissait de nom seulement. Merci, Christian, et bravo à l'équipe du Lac-Beauport.

Parlons maintenant de ce fameux bordeaux. Virginie Thunevin est la fille de Jean-Luc surnommé « Bad boy » par Robert Parker. Élaboré avec 90 % de merlot et 10 % de cabernet franc. Les vignobles de la famille Thunevin sont situés à Saint-Émilion. L'année 2016 a déjà une très belle maturité.

Que du plaisir à le déguster, une belle couleur rouge brillant avec des reflets violets, des arômes de cassis, de mûres sauvages et une petite pointe d'épice. En bouche, très bel équilibre entre les tannins, l'amertume et le fruit, beaucoup de fraîcheur et d'élégance. Élevé en fût de chêne à 50 % et en cuve de ciment à 50 % pendant 11 mois.

Un vin de grande qualité à un prix plus que raisonnable. J'en ai racheté 3 autres bouteilles pour en garder dans mon cellier. Avec la pièce de viande au BBQ, c'était un accord réussi.

Garde

Château de Cruzeau Pessac-Léognan 2018 - code SAQ 113381 - 24,40 $ - taux sucre 2,1 g/L

(2)

Difficile de passer à côté de ce grand bordeaux à un prix aussi bas, de plus, provenant d'un vignoble de la rive droite. Feu André Lurton était un homme des plus respectés dans le Bordelais. Pour avoir été représentant de cette maison dans les années 90, je suis encore surpris de voir ce magnifique château qui nous est offert à ce prix. Je vous le présente dans les vins de garde, car je sais que le millésime 2018 peut vieillir encore de 2 à 4 ans sans difficulté. En ce qui me concerne, je vais faire l'expérience de le laisser vieillir au moins 2 ans.

Fait à 55 % de cabernet-sauvignon et à 45 % de merlot. Contrairement à certains commentaires, il est quand même assez corsé et présente encore des tannins bien fermes, mais déjà agréables. Belle couleur rouge rubis très brillante. Au nez, de myrtilles, des truffes et des fruits noirs. En bouche, léger mais avec du caractère et une bonne longueur.

Excellent avec un rôti de bœuf, pommes de terre mousseline et petits légumes de jardin.

La semaine prochaine, je vais vous parler d'une belle dégustation de Château Margaux 1er cru classé en 1855 des millésimes 2004 et 2008 ainsi que du Château Latour 1er cru classé en 1855 des millésimes 2004 et 2008.

Bonne fin de semaine à tous et bonne rentrée pour les profs!

* Notes :
(1) Texture légère, saveur délicate de fruits frais. (2) Moyennement corsé, saveur plus intense sans être puissante. (3) Saveur plus puissante et complexe.

LESCARBEAU
vins & événements

Luc Lescarbeau
418 446-3663

- Consultant en vins et spiritueux
- Évaluation de cave à vins rares et prestigieux (pour assurance ou succession)
- Chroniqueur en vins et spiritueux
- Événements gastronomiques pour gens d'affaires
- Formation séminaire / Géographie des vins et viticulture
- Planification et achat de vins pour collectionneurs
- Toute demande personnalisée