



## octobre 2009

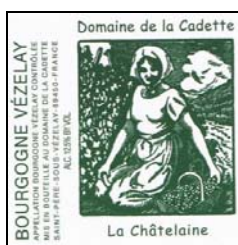
Oui oui, nous avons négligé nos lettres d'information au courant des derniers jours (mois !). Oublions le passé, œnopole change ses formats de « newsletter », et sera présent dans vos chaumières dès octobre et ce, à tous les mois. (Promis !)

## OCTOBRE 2009 • SPÉCIAL 100 % CELLIER SAQ

Nous travaillons (très) fort pour faire connaître les producteurs avec lesquels nous partageons une vision du vin. Nous travaillons d'autant plus fort pour que ces vins d'appellation parfois obscure, parfois inconnue soient représentés à la SAQ. Nous sommes fiers de pouvoir offrir à quelques aficionados de vin 100 % terroir quelques bouteilles en importation privée, nous le sommes tout autant lorsque ces vins issus d'un travail artisanal, faits avec passion à hauteur d'homme, lorsque ces vins 100 % vrais séduisent notre monopole d'État. Et bien... nos cris passionnés ont été entendus. Cinq de nos vins paraissent dans la dernière publication Cellier de la SAQ... à vos terroirs !



### DOMAINE DE LA CADETTE BOURGOGNE VEZELAY • LA CHÂTELAINE 07



Plus besoin de présentation pour tous les amateurs qui suivent les aventures œnopolistiques. Cadette c'est notre interprétation du vin blanc qui figure sur la liste des « à avoir toujours dans le frigo ». Après avoir fait les achats des citrons, moutarde de dijon, tabasco, sauce wishesheshe... et autres anchois, courez chez votre caviste de quartier pour remplir votre frigo de bouteilles du Vezelay du Domaine de la Cadette. Ah oui, en passant le Domaine de la Cadette fait un très beau pinot noir, [disponible en importation privée](#), pour satisfaire votre rage de vins 100 % plaisirs.

21,95 \$ par bouteille • [saq - 11094621](#)  
[Pour plus d'information sur La Châtelaine 2007](#)

**DOMAINE D'ALZIPRATU**  
*CORSE CALVI • CUVÉE FIUMESECCU ROUGE 07*



Fiumequoi... ? Vous savez, c'est le même vigneron qui fait ce superbe blanc qu'on a bu à chaque soir de juillet. Vous êtes désormais tous fidèles au Corse Calvi blanc d'Alzipratu... espérons que Pierre Acquaviva (le vigneron derrière le domaine) vous séduira aussi à travers ses cépages rouge 100 % corse, ses sciaccarello et ses nielluccio (Google quelqu'un !) Vous étiez prévenus, nous sommes véritablement attirés par les cépages qui ne commencent pas nécessairement par « cab » et ne terminent pas nécessairement par « ignon ». À vos braisés... c'est l'automne après tout.

20,50 \$ par bouteille • [saq – 11095658](mailto:saq-11095658)  
[pour plus d'information sur le Fiumeseccu rouge 2007](#)

**DOMAINE TSELEPOS**  
*MANTINIA 08*



Le roi du Moschofilero – un autre cépage à inscrire dans la section « à découvrir » de votre Moleskine à côté des sciaccarello et nielluccio – c'est Yiannis Tselepos. Tout simplement le roi, parce qu'il fait un vin blanc sans tracas et sans chichi, juste ce qu'il faut d'arômes de rose et de pamplemousse, juste assez de pep pour réveiller vos sens lorsque besoin il y a... à l'apéro ou sur un poisson grillé, citron, huile d'olive et puis basta. Vous connaissez en effet Tselepos pour son [Nemea Driopi](#)... que vous ouvrez couramment sur l'agneau grillé.

19,95 \$ par bouteille • [saq – 11097485](mailto:saq-11097485)  
[pour plus d'information sur le Mantinia 2008](#)

**DOMAINE PAPAGIANNAKOS**  
*VIN DE PAYS DE MARKOPOULO • SAVATIANO 08*



Les Grecs, de l'ère antique, connaissaient un ou deux trucs sur le vin. Après tout, ils n'ont pas attendu les « Baldwin », « Buvette chez Simone » et autres « Billy Kun » pour crouler sous les montagnes d'alcool sous prétexte de rhétorique, démocratie et quelques débats politiques, culturels et philosophiques. Leur vin préféré, vous l'aurez deviné, le Savatiano, un cépage de la région du nord d'Athènes qui, lorsque bien cultivé, permet la réalisation de vins très-faciles-à-boire... Et ça tombe franchement bien puisque l'équipe d'oénopole a mis la main sur un 100 % Savatiano, fait dans les règles de l'art (grec... ça promet !) par Vassili Papagiannakos, LE monsieur Savatiano.

16,95 \$ par bouteille • [saq – 11097451](#)  
[pour plus d'information sur le Savatiano 2008](#)

**DOMAINE ARGYROS**  
*SANTORINI • VINSANTO 88*

Nectar des Dieux... s'il y a un vin que Dionysos a probablement offert à la magnifique blonde croisée boulevard St-Laurent, Montréal, Québec, c'est certainement le Vinsanto du Domaine Argyros. Directement extrait des sols volcaniques de l'île de Santorini, réalisé grâce aux vignes d'Assyrtico (d'Athiri et d'Aidani) de plus de 150 ans, les raisins qui se transformeront en vinsanto auront été séchés au soleil durant 14 jours, puis le vinsanto-à-venir élevé pendant plus de 17 ans en barriques. Complexité avec un grand « C » à servir seul accompagné ou accompagné de figues séchées, seul.

114,00 \$ par bouteille • [signature 11012568](#)  
[pour plus d'information sur le Vinsanto 1988](#)



## BLANC SUR HUÎTRES • LES DEUX ANS D'OENOPOLE

Nous tenons à remercier tous les amis d'oénopole qui sont venus boire un verre de Vezeley sur quelques huîtres et tous ceux qui ont profité des pickle point sous le blanc du Domaine de la Cadette. [Souvenirs en photos du 5 à 7...](#)

Pour profiter d'autres sources de plaisir, consultez notre [liste complète des vins du mois d'octobre](#)

Pour commander par téléphone : **514.276.1818**  
... par courriel : [info@oenopole.ca](mailto:info@oenopole.ca)  
[www.oenopole.ca](http://www.oenopole.ca)

partagez votre enthousiasme

