



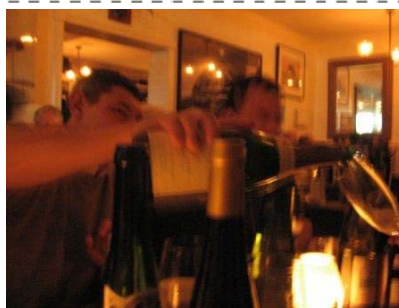
DÉCEMBRE 2009 • BULLES

Too much of anything is bad, but too much Champagne is just right - F. Scott Fitzgerald

Le mois de décembre, pour œnopole, est synonyme de bulles, et comme on ne fait jamais les choses à moitié, toutes nos bulles viennent avec une garantie 100 % plaisir, 100 % buvabilité et sont approuvées par la régie du plaisir et des huîtres. Des bulles, on en boit souvent et nous sommes les premiers à croire qu'une bonne bulle devrait être ouverte autant en temps de déprime qu'en temps de joie (merci Churchill !).

BULLES DE CHAMPAGNE JACQUES LASSAIGNE

On commence par le commencement, et on ouvre évidemment une bulle de Champagne, parce que c'est ce que Churchill ouvre lors des défaites, comme des victoires. Chez œnopole, merci à Emmanuel Lassaigue, on ouvre ses bouteilles lorsque notre banquier nous annonce une bonne nouvelle et lorsque nous apprenons que les plus gros vendeurs sont encore et toujours les maisons de Champagne qui mettent plus d'effort sur le packaging de leurs bouteilles que dans le contenu de ces mêmes bouteilles. Merci donc aux petits producteurs, aux vigneronns – comme Lassaigue – qui nous permettent de boire vrai et d'éviter par le fait même de boire une publicité. Ouf ! on craque une bouteille le 31 pour célébrer la fin de 2009, une 2e pour fêter la venue de 2010 et deux autres le 1er pour dissiper tout soupçon de lendemain de veille – ça marche, on l'a essayé à plusieurs reprises.



BULLES D'ALSACE

BARMES BUECHER

Un crémant par ici, un crémant par là... on ne sait plus où donner de la tête. Un conseil, fiez-vous à nous : lorsque c'est signé oenopole, qu'il soit par ici ou par là le crémant, il sera bon ! Ok, et en prime il n'est pas dosé, il est issu d'une agriculture clean (biodynamique pour les nerds), il est de toute évidence 100 % émotions et, ah oui !, c'est une bulle de terroir, un vrai vin ! pas seulement une chose avec du CO2 qui camoufle le fait qu'il n'y a rien d'intéressant dans votre verre (un verre qui en passant sera composé de 42 % d'auxerrois, 36 % de pinot gris, 13 % de chardonnay, 8 % de pinot blanc et 1 % pinot noir). Qui a dit un jour « donne moi de l'émotion et je te donnerai une bouteille de Crémant de chez Barmès Buecher » ? Une entrée de saumon fumé ? On est là, un verre de Crémant à la main !

Crémant d'Alsace • [Brut Zéro dosage 2007](#) • 25,15 \$ • [saq - 10985851](#)

BULLES DE VENÉTIÉ

BISOL

Il n'y pas vingt milles raisons pourquoi ce Prosecco fait fureur en ce moment : c'est simplement super bon (ah et aussi plus efficace que le Canadiens de Montréal). Lorsque chez oenopole on ouvre un Prosecco, on se pose pas de question, on pop la bouteille, on la boit (on discute de la défaite du CH et on se console que Carey Price ait seulement 22 ans !) Si les Kostytin n'ont pas encore réalisé que tout se passe sur la patinoire, les Bisol, eux ont compris, depuis plus de 500 ans !, que tout tout tout se passe dans la vigne. C'est la bouteille que vous aurez envie d'ouvrir durant tout le temps des fêtes (il y en a beaucoup des jours durant le temps des fêtes – alors courez faire le plein). C'est aussi un « must » sur le Panettone du brunch du 25 décembre ! Paroles d'oenopole.



Prosecco di Valdobbiadene • [Crede 2008](#) • 21,70 \$ par bouteille • [saq – 10839168](#)

BULLES DE VENÉTIE (BIS)

BISOL AUSSI EN ROSÉ

La famille Bisol fait non seulement le meilleur Prosecco de la ville, ils font également une (mini mini) quantité de bulles rosées, une méthode classique/2e fermentation en bouteille. La famille le fait à partir d'une petite parcelle de pinot noir avec une patience qui bouleverserait la première marque champenoise du marché (!) : six ans sur lies pour ce petit chéri qui va chercher le max que le pinot peut offrir. On parle couleur : rosé très subtile, sur l'écorce d'orange. On parle de bulle : très fine, très comme on l'aime. On boit ce rosé à la table sur un tartare (oh oui !) ou encore mieux en tête-à-tête amoureux.

[Méthode classique • Brut Rosé 2003](#) • 39,00 \$ par bouteille • [importation privée](#)

LES VINS SONT ROUGES

Et pour qu'une bulle ne se sente pas trop seule, voici une liste de rouges pour buller vos soirées du temps des fêtes

Les deux rouges du **Domaine Tselepos** sont de retour, le classique Driopi (pour amateurs d'authenticité et côtelettes d'agneau) et le Cabernet-Merlot (pour amateurs de Bordeaux confus), dont oenopole suggère de boire, ce mois-ci, sur un braisé de veau (Style Kokkinisto !), ou en d'autres mots, épaule de veau braisée dans un bouillon, vin blanc, cinq épices et finie avec de la pâte de tomates.

[Driopi 2006](#) • 22,20 \$ par bouteille • [saq – 10701311](#)

[Cabernet Merlot 2006](#) • 24,65 \$ par bouteille • [saq – 965103](#)

Ciao Roberto, et surtout ciao Scabi 2007, le Sangiovese-di-Romagna à boire sur toutes les pasta du lundi (et mardi pourquoi pas). Sangiovese est synonyme de fraîcheur et lorsqu'il n'est pas maquillé, comme c'est le cas avec le Scabi de **San Valentino**, c'est le meilleur ami de la pasta. Ouvrez une bouteille, feuillotez votre livre de cuisine préféré et chauffez les casseroles. Une petite idée, juste comme ça, rien de plus réconfortant qu'un immense plat de *Pasta alla Bolognese* et un verre de Scabi.

[Scabi 2007](#) • 19,30 \$ par bouteille • [saq – 11019831](#)

Merci Jean-Paul Daumen, merci puisqu'à chaque allocation de Châteauneuf-du-Pape on se régale avec tes vins. Le **Domaine de la Vieille Julienne** a créé tout un buzz cet automne avec le Châteauneuf 2007 et on le considère bien légitime ce buzz. Vin comme l'aime, vin de fruit, de matière immense, de puissance (et oui on est dans le sud de la France et dans la région la plus chaude de Châteauneuf), une matière tannique si fine qu'elle en est déconcertante, pureté, grandeur et du vin... à boire maintenant si vous êtes comme nous, impatients de nature, ou dans 20 ans si vous... ben si vous y tenez vraiment ! A boire la veille de Noël sur la plus belle côte de bœuf au monde, vous vous en souviendrez encore dans 20 ans ! Courez chercher les dernières bouteilles disponibles chez votre caviste de quartier.

[Châteauneuf-du-Pape 2007](#) • 80,00 \$ par bouteille • [saq – 11171235](#)

Vous avez encore soif ?

Soif de Bourgogne ?

Domaine Olivier Guyot

Bourgogne 2007 • 33,50 \$ par bouteille • [importation privé](#)

Gevrey-Chambertin 2007 • 71,50 \$ par bouteille • [importation privé](#)

Soif de Rhône ?

Domaine Élodie Balme

Côtes du Rhône 2008 • 21,80 \$ par bouteille • [importation privé](#)

Rasteau 2008 • 27,80 \$ par bouteille • [importation privé](#)

Toute l'équipe d'oenopole vous souhaite un super temps des fêtes, un joyeux joyeux Noël, une bonne année et évidemment un maximum de belles bouteilles pour que vous puissiez boire vrai avec nous !



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

Pour commander par téléphone : **514.276.1818**

... par courriel : info@oenopole.ca

www.oenopole.ca

partagez la bonne nouvelle

