



**Mai – Juin 2008**

[www.oenopole.ca](http://www.oenopole.ca)

# EN MAI, BOIS CE QU'IL TE PLAÎT

Le mois de mai est grand chez oenopole. Nous recevons en effet tout plein de belles nouveautés ce printemps, des nouveautés jamais atterries sur le sol québécois, des nouveautés que nous redécouvrons ... C'est probablement notre plus important mois à vie et la section éditoriale de la lettre d'information ne savait pas où mettre la tête. C'est pourquoi nous avons demandé aux personnalités fortes de l'équipe oenopole de choisir leur vin préféré et de le présenter avec passion, maladresse, conviction, mais toujours en buvant et décrivant véritablement le vin qui nous ressemble, le vin comme il doit être bu, vrai !



## CORSE

### ROSÉ 07 DU DOMAINE D'ALZIPRATU

*Janalyn Prest, Présidente du Conseil d'administration*

Dimanche le 13 avril 2008, dehors, il fait froid (- 1° C pour être précise), c'est gris, ça sent la slush, il y a encore de la neige. À l'intérieur, c'est aussi gris et on fait tous des paris : il y aura de la neige jusqu'au 15 mai.

Mercredi le 16 avril 2008, il fait chaud (23° C pour être précise), il n'y a plus personne à l'intérieur, ils sont tous dehors, profitant des premiers rayons de soleil montréalais. Mais, il y a toujours de la neige, des gros bancs de neige qui montent jusqu'au début de mes fenêtres et certainement, la neige sera là jusqu'en juin.

Vendredi le 18 avril 2008, je quitte le bureau à 15h00, je quitte le navire : OÙ EST LE ROSÉ ? La SAQ ne s'est pas préparée pour cet été précipité ? Pourtant, on le sait tous depuis le début des temps, il faut être vif face à l'arrivée de l'été montréalais. Un jour il y a de la neige jusqu'aux fenêtres et le jour d'après on est tous sur les terrasses, buvant nos premières bouteilles de rosé. Je rêve des rosés d'Alzipratu depuis la fin de l'été passé, doux rosé qui accompagnera probablement tout sur ma terrasse, la salade niçoise, les côtelettes d'agneau sur charbon de bois... J'ai fait mes réservations cette année, cette fois pour éviter toute rupture de stock jusqu'au mois de septembre prochain. Mais où est donc le ROSÉ ? Nous n'avons pas de printemps à Montréal, seulement une saison rosée. Et alors que cette saison arrive tardivement, elle arrive toujours brusquement. Je veux donc mon rosé aussi instantanément. Maintenant ! L'été est là, il est montréalais, il est ROSÉ !

22,25 \$ PAR BOUTEILLE

VENDU PAR CARTON DE 6

IMPORTATION PRIVÉE

# **SANTORINI**

## **CANAVA 06 DU DOMAINE ARGYROS**

*Marc Jubin, Représentant des ventes – Gaspésie, îles de la Madeleine*

C'est probablement le côté fumé, le côté volcan et le côté très roche qui m'ont toujours ravi dans ce vin. Un vin qui plaît beaucoup à mes clients probablement pour son rapport à la mer. C'est évidemment mon copain Théo Diamantis qui m'a fait découvrir le Canava (et les vins) de la famille Argyros. La première fois qu'il a ouvert une bouteille, pour me montrer qu'on ne niait pas les vins de la Grèce quand c'est bien fait, il l'a ouverte sur une pieuvre grillée... grand plat dans sa simplicité, grand vin pour les mêmes raisons. J'en ai toujours une ou deux bouteilles avec moi, on ne sait jamais si on m'invitera pour l'apéro sur les huîtres, ou pour continuer sur le homard...

26,15 \$ PAR BOUTEILLE

VENDU PAR CARTON DE 6

IMPORTATION PRIVÉE



# **ALSACE**

## **PINOT NOIR 06 DU DOMAINE GÉRARD SCHUELLER**

*Alexis Fortier-Lalonde, Directeur général*

Probablement une des raisons pour laquelle je fais ce métier... Tout ce que je recherche dans un vin... de l'élégance, de la complexité et surtout de la surprise. Respect sans compromis de la notion de millésime, de terroir et de vigneron. Si j'ai un énorme respect pour l'ensemble des réalisations de ce petit domaine – des Gewurztraminer loin des clichés litchi-martini aux Riesling émotions en passant par les multiples vdt – j'avoue un faible immense depuis ma première rencontre avec les flacons de Schueller pour les Pinot noir.

Cette Première rencontre, d'ailleurs, je la dois à ma très bonne amie Clémentine Bouveron... cette même Clémentine qui fait maintenant du vin, un peu au nord de Rome, dans le Latium influencée entre autre par sa rencontre avec les Schueller. Bien ! J'ai donc découvert le vin, en compagnie de cette amie, mais également en la présence des « Chant des oiseaux », « Bilstoecklé » et autres pinots d'Alsace. Et puis, une fois qu'on a goûté un Pinot noir des Schueller on ne peut s'en passer, qu'il s'agisse d'un millésime sur le gros fruit comme notre dernière visite ou davantage sur la légèreté comme en 2006. Qu'importe votre allégeance, plaisir garanti.

24,55 \$ PAR BOUTEILLE

ÉPUISÉ

IMPORTATION PRIVÉE

**CORSE**  
**BIANCU GENTILE 06 DU CLOS CANARELLI**  
*Aurélia Filion, VP Communications*

Tout commence par une rencontre, celle d'Yves Canarelli, grand vigneron, que dis-je... TRÈS grand vigneron corse, il y a maintenant trois ans. Cette rencontre c'est évidemment celle de l'homme, généreux et courtois, mais également celle de ses vins. Une rencontre sur un trottoir parisien, probablement l'endroit où on déguste le mieux au monde... oui oui au monde. Puis tout continue au domaine, alors qu'Yves Canarelli vinifiait toujours à la cave coopérative, mais alors qu'il était sur le point de terminer sa nouvelle cave ultra-moderne et construite d'abord et avant tout comme support à une vinification naturelle. Je suis restée accrochée aux vins qu'il réalise et marquée par la compréhension que l'homme avait du vin. Je suis donc revenue avec le désir de partager cette découverte avec le Québec en entier... bon bon avec une petite partie du Québec.

Nous sommes maintenant en mai, les vins de Canarelli sont pour une première fois et enfin à Montréal et c'est pourquoi j'ai choisi de vous présenter son Biancu Gentile. Je l'ai choisi parce qu'il est à l'image de mes efforts de représentation d'une idée du vin au Québec. Un effort basé en premier lieu sur le désir de représenter ce qui se fait de plus grand. Pour y arriver, Canarelli est biodynamiste à la terre, admirateur des vinifications saines à la Arena, il met de l'avant des vins issus d'un terroir et d'une tradition, il présente des vins dont la personnalité est forte et mise sur le développement des cépages autochtones oubliés. Un effort basé en second lieu sur le désir de représenter des vins qu'on aime boire et surtout reboire. Combien de biancu gentile avez-vous bu dans votre vie ? Croyez-moi, les bouteilles de Canarelli seront peut-être les premières, mais ne seront pas les dernières.

39,75 \$ PAR BOUTEILLE

VENDU PAR CARTON DE 12

IMPORTATION PRIVÉE



**PIÉMONT**  
**BAROLO 02 DE FRATELLI ALESSANDRIA**  
*Roberto Caprice, Directeur des importations*

Je suis assez fier de travailler pour oenopole, mais encore plus de présenter mon vin préféré, celui qui a vraiment marqué ma première année avec Théo, Aurélia et Alexis. Je suis fier parce que c'est (sans aucun doute) la plus belle réussite de la région en 2002 – millésime super difficile pour le Piémont – mais tout simplement parce que j'ai toujours aimé ce que fait la famille Alessandria. Le Barolo 2002, on le boit tout le temps, tous les jours, avec une assiette de charcuterie à l'apéro, avec un steak frites rapide avant le cinéma ou avec le lièvre – pour la grande soirée. Le retour du Barolo 2002 ne durera probablement pas longtemps...

47,00 \$ PAR BOUTEILLE

VENDU PAR CARTON DE 6

IMPORTATION PRIVÉE

## **ROUSSILLON**

### **HERBE TENDRE DU DOMAINE DU POSSIBLE**

*Patricia Foquamber, Représentant des ventes – Saguenay, Lac St-Jean*

Je suis folle... et j'aime les vins fous de chez fou. Loïc Roure, c'est aussi un fou qui fait des vins fous... alors préparez-vous (si ce n'est déjà fait) à faire une super belle découverte avec ce petnat rosé à base de carignan. Moi je l'ai découvert bien avant d'être chez oenopole... je l'ai découvert (alors que je travaillais pour le ministère des Relations internationales à Paris) chez Sibard, aux caves Augé. C'est un vin qui depuis ne quitte pas mon frigo... j'en ai toujours une au frais au cas où un fou arriverait à l'improviste pour l'apéro. Hop ! débouche la bouteille et probablement la suivante...

**24,30 \$ PAR BOUTEILLE**

**VENDU PAR CARTON DE 6**

**IMPORTATION PRIVÉE**



## **PÉLOPONNÈSE**

### **MANTINIA 07 DU DOMAINE TSELEPOS**

*Théo Diamantis, Directeur des ventes*

La réputation de la Grèce viti-vinicole a été largement « blessée » par les Retsinas industrielles et autres rouges de qualité douteuse. Mais la Grèce, ne l'oublions pas, correspond tout de même à la naissance de la viticulture. Qui aurait pu croire que cette région serait un jour synonyme de lave vitres (?) Sa gloire québécoise est loin de faire peur au pinard français et aux bouteilles transalpines. Ce n'est en effet pas demain matin que la France sera talonnée par la Grèce, mais sachez que ma mission commence à peine. De plus en plus, j'espère que vous aurez la chance de découvrir la Grèce sur les grandes tables de la province. La Grèce sera bue comme on boit un bon rosé corse, un nero d'avola de Sicile ou un carignan du Roussillon...

Fier de vous (re)présenter (pour ceux qui nous suivent depuis nos débuts) les vins de Yannis Tselepos et encore plus de partager quelques bouteilles avec vous de son Mantinia, vous tomberez tous pour ce gris de blanc, 100 % moschofilero, 100 % plaisir et 100 % vin de terrasse. Mais évidemment, grand vin de terrasse comme nous les aimons, qui accompagnera à merveille calmars frits, feuilles de vignes et fromage feta. Remplissez le frigo de Mantinia et soyez certain d'avoir un bon fournisseur d'olives jusqu'en septembre prochain.

**20,50 \$ PAR BOUTEILLE**

**VENDU PAR CARTON DE 12**

**IMPORTATION PRIVÉE**

# PIÉMONT

## RIO SORDO 01 DES PRODUTTORI DEL BARBARESCO

*Julie Lapointe, Secrétaire administrative*

Théo aime beaucoup me le rappeler, je suis la snob des snobs. Bon je n'aime pas beaucoup les importations privées, elles sont trop compliquées pour moi. Moi ce que j'aime, c'est aller faire un tour à la Signature. En fait, j'achète mon vin uniquement à la Signature. C'est à cet endroit que je me sens le mieux pour choisir les belles bouteilles qui accompagneront les soupers mondains que j'organise, c'est aussi à la Signature que je trouve les flacons qui me permettront de surprendre mes hôtes, de les rendre jaloux aussi parfois, quand je réussis à mettre la main sur quelques raretés... Dès que le Rio Sordo sera disponible, je cours en chercher pour impressionner mes copines toute l'année. Car ne l'oublions pas ce sont tout de même les Produttori del Barbaresco qui ont mis sur la carte l'appellation éponyme.

48,75 \$ PAR BOUTEILLE

mai 2008

SAQ SIGNATURE

