



**Juillet – Août 2008**

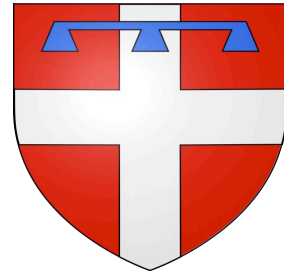
[www.oenopole.ca](http://www.oenopole.ca)

## BLANC

Mais avant... parlons rouge. Dimanche le 25 mai 2008 avait lieu le premier concours national du « plus meilleur » vin rouge oenopole. Nous qui assumons complètement notre désaccord avec la notoriété des vins de concours, qui sommes davantage émus par les petits vins de vigneron inconnus provenant de régions obscures que par les canons glorifiés par la presse internationale. Nous qui portons haut et crions fort notre engouement pour les vins créés avec patience et avec tempérament et qui négligeons volontairement les vins « blockbusters »... Nous qui... bref nous avons joué le jeu de la nuance et avons procédé délibérément à cette amusante antithèse.

Philippe Boisvert du Restaurant **Le Club Chasse et Pêche**, Véronique Dalle du bar à vins **Pullman** et Théo Diamantis (de l'équipe **oenopole** – pour la subjectivité) nous ont volontiers passé leur âme, le temps d'exposer leurs talents de goûteurs, le temps de décortiquer quatre vins rouges signés oenopole, le temps de goûter quatre grands rouges, quatre vins élaborés dans le respect de la notion de terroir et réalisés par des vigneron soucieux d'élaborer des vins de finesse et d'élégance et (entre vous et nous) franchement peu agités par la notion de concours. Nous avons goûté quatre vins réalisés pour être bus et non pour être notés !

Nos goûteurs se sont prêtés à l'exercice le temps d'une soirée, à travers laquelle ils auront eu la chance de découvrir la maîtrise des baguettes BBQ du chef Diamantis qu'à moitié – ce dernier s'étant endormi sur les brochettes de bœuf (pour l'anecdote, nous ne sommes que très peu persuadés que le chef Diamantis ait réussi à sauver la mise en prétextant que les jeunes ne savent plus apprécier les qualités de la viande un peu coriace... mais bon, les cailles étaient parfaites, et magnifiques sur le Chant des Oiseaux des Schueller). Les goûteurs auront profité de la dernière minute de temps réglementaire afin de débattre parfois avec le mot juste, souvent avec le mot qui tue et, au plus grand bonheur d'oenopole, toujours avec le mot « authenticité ». Merci, bravo aux juges et... avant qu'on oublie, si le Piémont a réussi à récolter tout l'honneur, nos amis sommeliers n'ont pas été en mesure de se prononcer à l'unanimité sur « LE » lauréat de la soirée. Allez, maintenant que nous avons mis de côté le sujet rouge, nous vous donnons rendez-vous l'année prochaine pour une seconde édition de ce concours monochrome et nous laissons la place à la couleur estivale. Parlons blanc.



# MARCHES

## FATTORIA CORONCINO

### ***IL CORONCINO 06***

« Un coup fumant » titrait *La Presse* du samedi 21 juin 2008. « Bob Gainey obtient l'attaquant québécois Alex Tanguay des Flames ». Et bien, oenopole aussi réussit l'exploit et réalise, à sa manière, un coup fumant. L'agence ajoute à son portefeuille un des (deux) grands *Verdicchio dei Castelli di Jesi*. Les négociations avec la Fattoria Coroncino ont été agréables et bien que les quantités allouées au marché québécois sont loin de permettre la satisfaction d'un Centre Bell rempli à capacité maximale, nous avons (nous) réussi à négocier en ne laissant aucun choix de première ronde au repêchage 2008 (et bien au contraire !). Notre agence est donc particulièrement fière de partager la découverte de ce domaine des Marches avec les amateurs d'authenticité et de double échec réglementaire.

Et si « Sundin était annoncé comme le prochain grand coup » surveillez bien nos publications bimestrielles pour suivre les prochains coups (!) de l'équipe oenopole... toujours à la recherche de sensations fortes. D'ici là, profitez de ce coup-fumant-d'éclat-sensationnel-super-excitant pour mettre la main sur quelques bouteilles du *Il Coroncino 2006*... advenant le contraire, votre terrasse et vos meilleurs amis vous en voudraient à vie.



25,15 \$ PAR BOUTEILLE

VENDU PAR CARTON DE 12

**IMPORTATION PRIVÉE**

# LANGUEDOC

## LE PETIT DOMAINE DE GIMIOS

Le Domaine de Gimios est le petit domaine sur lequel Anne-Marie Lavaysse s'occupe de ses vaches (qui en échange se chargent du désherbage), de son jardin et en particulier de ses tomates magnifiques. Domaine, sur lequel cette vigneronne, spécialiste de la culture biodynamique, est persuadée qu'un vin se fait à la vigne et qu'un sol en équilibre est l'unique moyen de provoquer la nuance dans le verre. En jouant dans la cour de l'école biodynamique et en s'assurant d'éviter l'endoctrinement elle pousse cette idée d'équilibre au point tel que ses vignes ne connaissent aucun traitement (aucun... ni soufre ni cuivre). Et pour ceux doutant encore de l'impact de cette manière de réfléchir la culture viticole qu'est le travail biodynamique, nous vous invitons à aller voir les vignes du Petit domaine de Gimios, elles sont sans aucun doute parmi les plus belles que nous ayons vues. Pour faire la rencontre de ces vins issus de l'agriculture biodynamique et transformés à la cave éloignés le plus possible de la conspiration (!) nous vous proposons de passer par le muscat décliné en deux actes.

Le premier, dans sa forme classique languedocienne, c'est-à-dire vinifié de manière à conserver une proportion suffisante de sucre résiduel. Le domaine réalise un muscat version « moelleux » et 2001 a été un des seuls millésimes à voir l'appellation officielle « St-Jean de Minervois », le domaine ayant, ultérieurement, tout simplement laissé tomber l'idée de présenter les vins au concours des appellations. Enfin ! qu'importe qu'il soit « St-Jean-de » ou pas, le muscat est très bon. Un grand vin de dessert que l'on célébrera pour sa complexité, un vin loin des muscats moelleux unidimensionnels, en restant prudemment loin de la prétention.

Le second, interprété sans sucre résiduel est un muscat qui risque la typicité et évite les références abusives sur le plan de la simplicité aromatique. S'il est vrai qu'il faut avoir le goût de plonger dans la garrigue lorsqu'on goûte les muscats secs du domaine, qu'il ne faut pas avoir peur de la nuance et de la complexité, il est aussi vrai qu'il faut être prêt à être ému par une délicatesse tout à fait originale pour cette région sudiste. Et comme l'ajoutait le chef Diamantis : « c'est le type de vin que j'aimerais boire tout l'été accompagné de... ». Vous désirez dénicher « LE » conseil accord met et vin de l'été, écrivez lui, il se fera un plaisir d'orienter votre dîner estival : [theo@oenopole.ca](mailto:theo@oenopole.ca)



**MUSCAT SEC 06**..... **35,75 \$** Par bouteille

**MUSCAT ST-JEAN DE MINERVOIS 01**..... **44,25 \$** Par bouteille

VENDU PAR CARTON DE 6

IMPORTATION PRIVÉE

# BOURGOGNE

## DOMAINE DE LA CADETTE

### LA CHÂTELAINE 06



Jean Montanet est un bon copain de la famille Raveneau, mais ça, nous l'avons assez dit... ce n'est pas que nous n'aimons pas cette famille... au contraire nous sommes d'éminents admirateurs de leurs grands Chablis. Nous respectons de manière inconditionnelle le travail qu'ils réalisent sur leur terroir de prédilection et nous avons vécu des moments d'émotion inoubliables en dégustant certaines cuvées en leur compagnie (et celle de Jean... évidemment).

Mais nous nous égarons de notre sujet... nous adorons les Chablis bien faits autant que nous admirons le travail de Jean Montanet au Domaine de la Cadette, mais pour des raisons (et des terroirs) différentes. Alors que l'un réalise des vins à partir des terroirs les plus jolis de la planète, l'autre parvient à réaliser des vins d'une franchise déconcertante, des vins super honnêtes, authentiques, des vins de qualité immense sur un terroir largement sous-estimé. Alors, si vous n'êtes pas encore familier avec les vins de Jean Montanet... notez simplement qu'il est un vigneron de talent qui, en toute modestie, parvient à maîtriser le terroir de Vézelay et réalise des vins que nous voulons boire... que nous voulons boire vrai !

22,95 \$ PAR BOUTEILLE

VENDU PAR CARTON DE 12

IMPORTATION PRIVÉE



## DE LA CORSE À LA SAQ DOMAINE D'ALZIPRATU

### **BLANC 07**

Ouin ! Il ne nous aura pas laissé beaucoup de temps ce blanc du domaine d'Alzipratu. A peine aura-t-il été placé dans quelques SAQ qu'il aura disparu. C'est qu'il est franchement bon le blanc de Pierre Acquaviva (le vigneron derrière Alzipratu), il est le type de vin que nous aurions bu tout l'été... en compagnie des magnifiques Montréalaises sur une terrasse de la rue St-Laurent, à l'apéro le soir du 24 juin, sur le bord d'un lac pendant les canicules de juillet... Au quartier général d'oenopole, nous avons fait le plein et si l'été nous gâte, vous nous verrez probablement quelque part un verre d'Alzipratu blanc à la main. Pour les « geek », le blanc du domaine d'Alzipratu est issu à 100 % de vermentinu, il est issu de raisins cultivés dans les règles de l'art et est vinifié de manière traditionnelle afin que nous retrouvions 100 % de fruit dans notre verre. Pour ceux qui n'ont pas encore réussi à mettre la main sur cette merveille au bon moment... où que vous soyez au Québec, courez chercher les dernières bouteilles perdues à droite (et à gauche) dans les SAQ de la belle province.



17,95 \$ PAR BOUTEILLE

SAQ — 10884663