



**Septembre – Octobre 2007**

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

## **MANGEZ LOCALEMENT, BUVEZ GLOBALEMENT**

Septembre, c'est le mois idéal pour se pousser au Marché Jean-Talon (ou encore mieux directement chez le producteur), profiter des légumes goûteux et remplir au maximum les paniers des plus belles tomates de l'année. C'est sans doute le moment de couper les plans de basilic pour faire les provisions de pesto. C'est votre toute dernière chance de profiter des bleuets du lac (de les tremper dans le chocolat et d'ouvrir un vin de Maury). C'est le mois parfait pour explorer, découvrir et redécouvrir ce que le Québec a de mieux à offrir de produits locaux : fromages de Charlevoix, charcuteries des Îles de la Madeleine, agneau du Bas du fleuve... La saison est courte et c'est le temps ou jamais de sortir les plus beaux livres de cuisine et préparer des plats composés exclusivement de produits locaux, frais et véritablement goûteux.

Pour commencer septembre et doucement l'automne, profitez des produits locaux et ouvrez vos plus belles bouteilles. Les vins du Domaine Tempier et ceux de Stanislao Radikon sont arrivés. Nous avons choisi de partager ces vins qui nous ressemblent et flairent aussi bien l'automne que le panier que vous ramènerez du Marché. Deux vins gastronomiques qui sauront se faire une place (sans gêne) sur nos tables accompagnés des produits québécois. Ce mois-ci, mangez localement, et buvez globalement !

## **DIRECTEMENT DES TABLETTES S.A.QUIENNES**

### ***CABERNET-MERLOT 04 DU DOMAINE TSELEPOS***

Fraîcheur des montagnes de l'Arcadie + intensité du soleil grec = climat idéal pour le cabernet-sauvignon et le merlot. Si vous cherchez une alternative aux Cabs bordelais/américains/italiens/australiens/etc, le vin de pays du Domaine Tselepos correspond à votre dernier salut... courez acheter votre révérence caractérisée par les petits fruits rouges, les épices et des tannins délicats. Hors de Tselepos, point de salut !

24,20 \$ PAR BOUTEILLE

SAQ — 965103

## FRIOUL

### AZIENDA AGRICOLA RADIKON

Nous avons entendu des beaux commentaires à l'égard des vins de Radikon. La première fois que nous l'avons contacté pour savoir si l'export des vins vers le Québec était possible, il nous a répondu qu'il était hors de question qu'une telle démarche se concrétise sans un passage sur le sol de l'Azienda Agricola. C'est une réponse qui nous a plutôt réjouis. Il est normal de ne travailler qu'avec des vignerons avec lesquels nous avons humé le chai, goûté sur foudre, touché le sol, vu la vigne... Or, la démarche du vigneron est d'autant plus compréhensible qu'il réalise des vins uniques. Il fallait le voir pour y croire, nous sommes allés goûter pour ne pas en douter !

Les vignes de Radikon sont situées dans la région du Frioul, littéralement à la frontière de la Slovénie. Le vigneron prend le soin de ramasser manuellement des grappes saines et bien mûres. Il défend la complexité de son terroir en vinifiant naturellement et joue de la diversité en offrant un vin de millésime. Il interprète son terroir et présente une conception des vins vrais à l'abris des conceptions manipulées du vin. Après triage et égrappage, les raisins blancs sont laissés en macération dans des grands tonneaux pendant plusieurs semaines. Le vigneron associe ainsi structure, complexité et richesse à pureté, équilibre et élégance. Il crée des vins typiques dont les références générales sont inutiles. Des vins d'esprit, qui ont conservé leur âme et persistent à vouloir vivre et être vrais dans nos verres...



## OSLAVJE 02

Tirant vers l'or, le vin offre un aspect trouble rappelant qu'il a été élaboré dans un processus de respect de la matière (!) Le nez complexe dévoile des arômes à un rythme révélateur de la qualité du vin, on imagine des notes de fruits mûrs, puis d'épices, de miel d'acacia, de noix, de caramel doux, voire de tarte tatin. La bouche est ample, elle persiste vers une orientation saline et un aspect tannique amenant le vin au-dessus des équilibres de référence... la finale se prolonge sur des notes de pêches cuites et de cerises mûres. Un vin dont la structure, l'équilibre et l'élégance le portent au niveau des grands vins italiens.



Une pasta ? Allez... un immense plat de linguine au homard. Sinon, vous pouvez accompagner le Oslavje 02 d'un poulet rôti (que vous avez ramené en vitesse de la rôtisserie portugaise juste au coin de chez vous — celle au coin de Rachel et Clark à Montréal par exemple). Vous avez le temps de le rôti vous-même... ajoutez cèpes, citron et origan. Vous pouvez aussi l'accompagner d'une assiette de fruits secs et d'un morceau de *Parmigiano Reggiano* et laisser la fraîcheur et la pureté du fruit enivrer la fin de votre soirée (yé !)... c'est ce que nous avons fait la première fois que nous sommes tombés pour les vins de Radikon.

43,50 \$ PAR BOUTEILLE DE 500 ML

PAR CARTON DE 6

**IMPORTATION PRIVÉE**

## PROVENCE DOMAINE TEMPIER

Tempier est considéré comme « Le » grand Bandol, autant par l'intelligentsia viti-vinicole, que par les vigneron. Dans l'imaginaire collectif vigneron, Lucien Peyraud (cofondateur du domaine avec Lucie Tempier), correspond au père spirituel du Bandol à base de mourvèdre pour avoir défendu une idée très précise des vins au sein desquels ce cépage occupe une place centrale. Aujourd'hui, le domaine toujours familial, est dirigé par Daniel Ravier dont la principale tâche est de mener le domaine (de manière naturelle évidemment !) afin que Tempier conserve son titre de grand vin français. Un grand vin net, franc, pur et vivant comme nous les aimons... Défi relevé, puisque le nouveau chef de culture, vinificateur et gérant du domaine, vient de réaliser une série 2000 – 2006 sans faute.



### A LA TABLE AVEC **TEMPIER 03**

Lorsqu'on fouille les histoires sur Tempier, les exploits gastronomiques de Lulu Peyraud sont souvent mis de l'avant. Elle a été apparemment l'hôtesse de plusieurs festins et c'est avec beaucoup de plaisir que nous aurions vendu un de nos bras pour avoir la chance de déguster sa bouillabaisse accompagnée du Rosé de Tempier. Et les rouges... Kermit Lynch raconte avoir bu la **Classique** sur des côtelettes d'agneau enduits d'ail, d'huile d'olive, grillées sur charbon de bois, avec des tonnes de romarins pour un double effet fumé-herbacé saisissant (!) Préférentiellement sur charbon de ceps de vignes, mais le charbon de bois du « dep » du coin fera également l'affaire. La puissance et la finesse permettront à la **Migoua** d'être plutôt souple avec à peu près n'importe quel plat... mais mis à part la simple et satisfaisante côtelette d'agneau, les gibiers braisés au vin rouge ne casseront probablement pas le party...



<b>CLASSIQUE 03</b> .....	<b>42,75 \$</b> Par bouteille
<b>LA MIGOUA 03</b> .....	<b>64,00 \$</b> Par bouteille

VENDU PAR CARTON DE 6

**IMPORTATION PRIVÉE**