

Chez Julien

Vins, voyages et coups de coeur

[CHEZ QUI DÉJÀ...?](#)

[DANS LE CARNET DE DÉGUSTATION](#)

[100 CÉPAGES](#)

[CARNETS DE VOYAGE](#)

COUPS DE COEUR AU SALON 2015

14 mars 2015 11:04 , [Leave a Comment](#) , Julien Marchand

Choisir sa pub ▶ [Vin](#) ▶ [Bar salon](#) ▶ [Salon blanc](#) ▶ [Paris salon](#)

Une fois par deux ans, le monde du vin se donne rendez-vous à Québec pour le Salon international des vins et spiritueux de Québec. La quatrième édition bat son plein cette fin de semaine et j'ai pu brièvement visiter le salon vendredi après-midi. Pour ceux qui planifient visiter samedi ou dimanche, voici en vrac quelques coups de coeur de cette édition 2015.

Commencez tout d'abord avec des bulles au kiosque de sélection oEno (kiosque 30) avec les Champagnes Ayala et Bollinger. Le [Ayala rosé](#) est une valeur sûre pour démarrer le salon en beauté. Sinon, chez Les Contrebandiers (kiosque 45), le cava [Marrugat Brut Reserve Bio](#) est à ne pas manquer.



Paulina Gendrier du Domaine des Huards

dans des mains compétentes. Fait avec les vieilles vignes du domaine âgées d'environ 75 ans, on se demande pourquoi il se vend que 24\$... « On pratique des prix honnêtes...! » mentionne Mme. Gendrier. Le mot honnête est tout à l'avantage du consommateur ici!

Pour les amateurs de belle Bourgogne, passez voir Angès Dewé de Launay au kiosque de La Fontaine Vins et Liqueurs (kiosque 28). Le domaine [Meix-Foulot](#), établi à Mercurey présente au Salon Mercurey blanc et rouge ainsi que trois Mercurey 1er crus. Pour comprendre toute la complexité de cette région mythique, ne manquez pas Les Veleys et Le Clos du Château de Montaigu, deux parcelles contiguës mais qui présentent des vins au profil tout à fait différent.

On continue chez Univins (kiosque 39) pour goûter aux vins du domaine Gayda. Le Flying Solo rouge vous convaincra que l'importation privée n'est pas seulement l'affaire de vins chers et haut-de-gamme. Pour 14\$, on a ici un bien sympathique vin de semaine. Puisqu'on peut acheter à l'unité au Salon, l'occasion est belle pour faire le plein. Mais il faut surtout goûter à son grand frère, le Figure Libre Freestyle 2012, qui fera son apparition sur les tablettes de la SAQ dans quelques semaines. Une enième preuve qu'on peut allier générosité et fraîcheur dans le même vin et, pour 22\$, trouvera certainement une place de choix dans ma cave.

Poursuivez avec une série de blancs bien vifs au kiosque des vins d'Autriche (kiosque 60). Le Grüner Veltliner est un cépage qui gagne à être découvert, surtout qu'il offre un rapport qualité-prix particulièrement intéressant. Goûtez-en plusieurs côte-à-côte pour voir toute l'étendue que ce cépage peut offrir. Mes préférés? Sous 20\$, on y va avec le [Fritsch](#), tout juste au-dessus à 24\$ avec le [Alzinger Frauenweingarten](#) et, pour se gâter, avec le [Alzinger Loibenberg](#), la Rolls-Royce du Grüner.

Rendez-vous ensuite au kiosque de la QV (kiosque 37), pour le vin que j'ai préféré de tout ce que j'ai goûté. Représenté par Paulina Gendrier, le domaine des Huards présente 4 vins, tous disponibles à la SAQ. Une mention spéciale aux deux romorantins, ces vins blancs qui allient avec précision ampleur en bouche, longueur et précision. Goûtez d'abord au [Romo 2010](#) puis passez au [François 1er 2008](#) pour voir ce dont est capable ce cépage lorsqu'il est placé

Chez qui déjà...?



Amateur de bon vin, de bonne bouffe et de découvertes, je vise à partager mes bons (et même mes moins bons!) coups dans mon univers vinicole. Entrez chez moi!

Contributions



Articles les plus lus

[Un vin sans alcool buvable \(oui, ça existe!\)](#)

[Zeste et Philippe Dandurand - un pas dans la bonne direction](#)

[Luna Beberide Finca la Cuesta 2009](#)

[Chez qui déjà...?](#)

[Coups de coeur au Salon 2015](#)

[2012 en 5 vins | You Are So Bubbly 2008](#)

Chez Julien sur Facebook